



## GAZTABERRI Prestakuntzako Ibilbidea

**Gaztaberri** duela gutxi martxan jarrita proiektu bat da, EAEko gazten aukera dibertsifikatzeko, Idiazabal Jatorri Deiturako gazta osatzeko eta babesteko, euskal gazten eskaintzaren lider moduan. Gazta berriak ardi, behi eta ahuntz esnearekin egingo dira.

**Gaztaberri** proiektua dela eta, HAZIk prestakuntzako ibilbide bat antolatu du, gazta berriak egiten dituzten edo egiten hasteko interesa duten pertsonen zuzenduta. Prestakuntza Leartiker Esneki Eskolarekin lankidetzan egingo da.

Ibilbideak ikastaro hauek ditu:

1. "Fraisoro" behi gazta eta "Saroi" behi eta ardi nahasketaz egindako gazta egitea - maiatzak 22 eta 23
2. "Otzara" gazta (Otzarakoa) eta "Txuria" behi eta/edo ardi gazta egitea - ekainak 19 eta 20
3. "Auntzai" gazta egitea, laktikoa eta ahuntz entzimatikoa - uztailak 3 eta 4
4. "Latxa Urdina-Azul de Latxa" gazta egitea - irailak 24

Ikastaro bakoitzerako matrikularen kostua 36 euro da.

Dagoeneko izena eman dezakezu lehen ikastaroan, "Fraisoro" behi gazta eta "Saroi" behi eta ardi nahasketaz egindako gazta egiteko, Leartikerren instalazioetan, Markina-Xemeinen, datorren maiatzaren 22an eta 23an.

Izena emateak

✉ [fpebizkaia@hazi.eus](mailto:fpebizkaia@hazi.eus)

☎ 683 641 866

Gainerako ikastaroen programa eta izen ematea egiteko data hurbiltzen den heinean irekiko dira, eta webgunearen bidez eman dezakezu izena: [www.hazi.eus/es/formacion](http://www.hazi.eus/es/formacion)

Prestakuntza ibilbide hau interesgarria izango zaizula espero dugu.

## Itinerario Formativo GAZTABERRI

**Gaztaberri** es un proyecto puesto en marcha recientemente para diversificar la gama de quesos en el País Vasco, complementando y apoyando al queso con DOP Idiazabal como líder de la oferta quesera vasca. Los nuevos quesos estarán elaborados con leche de oveja, vaca y cabra.

En torno al proyecto **Gaztaberri**, HAZI ha organizado un itinerario formativo dirigido a aquellas personas que elaboren o deseen iniciarse en la elaboración de estos nuevos quesos. La formación se hace en colaboración con Leartiker Esneki Eskola.

El itinerario consta de los siguientes cursos:

1. Elaboración de Queso "Fraisoro" de vaca y Queso "Saroi" de mezcla vaca y oveja - 22 y 23 de mayo
2. Elaboración de Queso "Otzara" (de Cesto) y Queso "Txuria" de vaca y/u oveja - 19 y 20 de junio
3. Elaboración de Queso "Auntzai", láctico y enzimático de cabra - 3 y 4 de julio
4. Elaboración de Queso "Latxa Urdina-Azul de Latxa" - 24 de septiembre

La matrícula para cada curso tiene un coste de 36 euros.

Ya puedes inscribirte en el primer curso de **Elaboración de Queso "Fraisoro" de vaca y Queso "Saroi" de mezcla vaca y oveja**, que se va a celebrar en las instalaciones de Leartiker, en Markina-Xemein, los próximos **22 y 23 de mayo**.

Inscripciones

✉ [fpebizkaia@hazi.eus](mailto:fpebizkaia@hazi.eus)

☎ 683 641 866

El programa y la inscripción para el resto de los cursos se abrirán a medida que se acerque su fecha de celebración, y podrás inscribirte a través de la web: [www.hazi.eus/es/formacion](http://www.hazi.eus/es/formacion)

Esperamos que esta nueva oferta formativa sea de tu interés.