



WORKSHOP/TAILERRAK

Tailerrak Esneki Zentroa bertan egingo dira, Markina-Xemeinen. Bertan, parte-hartzaileek adituekin zuzenean lan egiteko eta esneki tradizional zein berritzaileen alderdi desberdinak ezagutzeko aukera izango dute.

Tailerrak Esneki Zentroaren instalazioetan egingo dira. Auto pribatuan etortzen direnentzat, doako aparkalekua dago instalazioen ondoan.

ESNEKIra joateko autobusak barne daude, eta 08:30ean abiatuko dira Gran Hotel Silken Durangotik.

Durangoko abiapuntura itzulera 22:00etarako aurreikusita dago (Cheese Buffet-aren ondoren).

Tailer guztiek gure instalazioetarako bisita barne hartzen dute; bisita horrek Esneki Zentroaren jardura sostengatzen duten prozesu, ekipamendu eta ikerketa-inguruneen atzealdeko ikuspegi eskaintzen du.

1. aukera: Gazta freskoa eta mamia

Tailer praktiko honek euskal esneki tradizioaren bi zutabe nagusi jorratzen ditu: gazta freskoa eta mamia. Parte-hartzaileek esnearen hautaketari, koagulazio-teknikei eta bi produktuen ezaugarria den testura eta zaporearen arteko oreka finari buruz ikasiko dute.

2. aukera: Ardi-esne gordinarekin egindako gazta ondua

Tailer honek eskualdeko produktu ikonikoetako baten ekoizpenean sakontzen du: ardi-esne gordinarekin egindako gazta ondua. Saioan elaborazio prozesuaren etapa guztiak landuko dira, metodo tradizionalak eta azalpen teknikoak uztartuz.

3. aukera: ESNEKI Zentroan garatutako gazten dastaketa teknikoak

Parte-hartzaileei zuzendutako dastatze gidatua, bereziki analisi sentsozialean eta produktu-garapenean interesa dutenentzat. Bertaratuek ESNEKI Zentroan sortutako gazten aukeraketa bat dastatuko dute, testura, usaina, zapore-profilak eta gazta bakoitzaren atzean dauden erabaki teknologikoak aztertuz.

Oharra: Saio hau aurreko bi aukeretako edozeinekin konbina daiteke, bi saioetan parte hartzea ahalbidetzeko moduan antolatuko baitira.