

Emakumeen memoria

Recuerda que estás en un punto del camino **Emakumeen memoria** que en castellano quiere decir memoria de las mujeres.

En cada punto te explicamos la importancia de las mujeres en la historia y cultura de Tierras de Iruñu.

Este camino está en Tierras de Iruñu, que está cerca de Estella.

En este mapa puedes ver en color amarillo dónde está Tierras de Iruñu.



El papel de la mujer en el ordeño y la elaboración de productos derivados de la leche de oveja latxa y su impacto en la economía local

En este panel te hablamos de lo importante que fueron las mujeres para la economía de la zona.

Las mujeres se encargaban de ordeñar a las ovejas latxa y de hacer distintos productos con su leche.

Después vendían estos productos y así conseguían dinero.

Ordeñar es sacarle la leche a un animal, por ejemplo, a las ovejas o las vacas. En esta imagen puedes ver a una mujer que ordeña a una vaca.



La **oveja latxa** es un tipo de oveja del norte de Navarra.

En esta foto puedes ver a una oveja latxa en el campo.



Durante los siglos XIX y XX, que se lee 19 y 20, las mujeres fueron muy importantes en toda Navarra, para ordeñar las ovejas latxas y hacer productos con su leche, sobre todo en las Tierras de Iruñe.

En esta ilustración puedes ver a una mujer que hace queso.



Este trabajo ayudaba a las familias y a la economía de la zona.

La leche de la oveja latxa
es de buena calidad
y se usaba para hacer productos
como el queso Idiazábal, el requesón,
la mantequilla y el cuajo.
Comían estos productos en casa
y también los vendían en los mercados.

El queso Idiazábal
es famoso en la zona de Tierras de Iranzu
y se hacía de forma tradicional.
Aprendían a hacer el queso
de generación en generación
es decir, las madres les enseñaban a sus hijas.
En esta foto puedes ver
varios quesos Idiazábal.



Además de queso,
las mujeres también hacían productos frescos
por ejemplo, requesón, mantequilla y cuajo.

El **requesón** es un producto fresco y suave
que se hace con el líquido que sobra
después de hacer el queso.

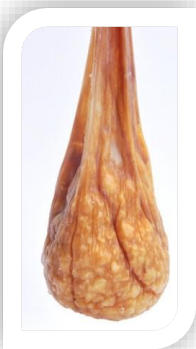
En esta foto puedes ver
qué es el requesón.



El **cuajo** es algo que se saca
del estómago de los corderos
y que se usa para hacer queso.

Para conseguirlo,
hay que saber muy bien cómo hacerlo.

En esta foto puedes ver
el estómago de un cordero
del que se saca el cuajo.



Las mujeres hacían este trabajo todos los días.
Tenían que tener paciencia
y conocer bien a cada oveja
para saber cuándo conseguir el cuajo.

Aunque el trabajo de las mujeres
era muy importante para la economía
y la gastronomía de la zona,
las mujeres no cobraban dinero
por hacer este trabajo.

La **gastronomía** es el arte y la ciencia
de preparar, cocinar y disfrutar la comida.

En esta foto puedes ver a 2 mujeres
que hacen queso de forma tradicional.



Texto adaptado y validado

por la **Oficina de Accesibilidad Cognitiva de Navarra**

de **ANFAS**

Logo europeo de lectura fácil: "© European Easy-to-Read Logo: Inclusion Europe.

Más información en <https://www.inclusion-europe.eu/easy-to-read/>



Las imágenes de este documento
se han sacado de las siguientes páginas webs:

- Tierras de Iruzu-ko lurak. Inicio del recorrido.
<https://accesible.tierrasdeirazu.com/inicio-del-recorrido>
- Gestión Agroganadera. Comercio nacional e internacional de leche de oveja. ¿Qué sabemos de la raza latxa? <https://gestionagroganadera.com/que-sabemos-de-la-raza-latxa/>
- Goierri turismo. Ruta del queso Idiazabal. <https://goierriturismo.com/gastronomia/ruta-del-queso-idiazabal>
- Directo al paladar. Cómo hacer requesón casero de forma fácil, rápida y con solo 3 ingredientes. <https://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/como-hacer-requeson-casero-forma-facil-rapida-solo-tres-ingredientes-19-recetas-que-usarlo>
- Cuajos Caporal. En el corazón de los mejores quesos.
<https://www.tiendacuajoscaporal.com/es/product/5391637-cuajares-secos-llenos-de-cordero-lechal---unidad>
- Feepik. https://www.freepik.es/foto-gratis/mujer-ordenando-vaca_8623508.htm
- Quesoturism. Las manos de ellas, las que elaboraban el mejor queso.
<https://queserialaantigua.com/en/shepherdesses-and-livestock-breeders-their-role-in-this-sector/pastoras-y-ganaderas-4-2/>
- Wikipedia. Quesería tradicional.
https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/wiki/index.php?title=Queser%C3%ADa_tradicional