

## Emakumeen memoria

Gogoratu **Emakumeen memoria** bideko puntu batean zaudela.

Puntu bakoitzean Iruñako Lurren historian eta kulturean emakumeek izan zuten garrantzia azaltzen dizugu.

Bide hau Iruñako Lurretan dago. Iruñako Lurrak Lizarratik gertu dagoen Nafarroako zonalde bat da. Mapa honetan kolore horian Iruñako Lurrak non dauden ikus dezakezu.



## Emakumeen papera jezten eta ardi latxen esnekiak egiten, eta beren eragina tokiko ekonomian

Panel honetan emakumeek eskualde honetako ekonomian zein garrantzitsuak izan ziren azaltzen dizugu.

Emakumeak latxa ardiak jezteaz eta haien esnearekin hainbat produktu egiteaz arduratzen ziren.

Gero, produktu horiek saldu egiten zituzten eta horrela dirua lortzen zuten.

**Jeztea** animaliei esnea ateratzea da, adibidez, ardiei edo behiei.

Irudi honetan emakume bat ikus dezakezu behi bat jezten.



Ardi Latxa Nafarroako iparraldeko  
ardi mota bat da.

Argazki honetan ardi latxa bat ikus dezakezu  
landa batean.



XIX. eta XX. mendeetan,  
hau da, 19. eta 20. mendeetan,  
emakumeak oso garrantzitsuak izan ziren  
Nafarroa osoan,  
ardi latxak jezteko  
eta haien esnearekin produktuak egiteko,  
batez ere Iruñeko Lurretan.  
Ilustrazio honetan emakume bat ikus dezakezu  
gazta egiten.



Lan horrek familiei  
eta inguruko ekonomiari laguntzen zien.

Ardi latxaren esnea kalitate onekoa da  
eta produktu ezberdinak egiteko erabiltzen zen,  
adibidez, Idiazabal gazta, gaztanbera,  
gurina eta gatzagia.

Produktu hauek etxean jaten zituzten  
eta merkatuetan ere saltzen zituzten.

Idiazabal gazta ezaguna da Iruñeko Lurretan  
eta modu tradizionalen egiten zen.

Belaunaldiz belaunaldi ikasten zuten gazta egiten,  
hau da, amek alabei erakusten zieten.

Argazki honetan Idiazabal gaztak batzuk ikus ditzakezu.



Gazta egiteaz gain,  
emakumeek produktu freskoak ere egiten zituzten,  
adibidez, gaztanbera, gurina eta gatzagia.

**Gaztanbera** produktu fresko eta leuna da.

Gazta egin ondoren

soberan dagoen likidoarekin egiten da.

Argazki honetan gaztanbera zer den ikus dezakezu.



**Gatzagia** bildotsen urdailetik ateratzen den zerbait da  
eta gazta egiteko erabiltzen da.

Gatzagia lortzeko oso ongi jakin behar da

prozesu hori nola egin behar den.

Argazki honetan bildots baten urdaila ikus dezakezu.

Hortik gatzagia ateratzen da.



Emakumeek lan hau egunero egiten zuten.

Pazientzia izan behar zuten

eta ardi bakoitza ongi ezagutu behar zuten

gatzagia noiz lortu zitekeen jakiteko.

Emakumeen lana zonaldeko ekonomiarentzat eta gastronomiarentzat oso garrantzitsua zen, baina emakumeek ez zuten dirurik kobratzen lan hau egiteagatik.

**Gastronomia** janaria prestatzea, sukaldatzea eta hura gozatzearen artea eta zientzia da.

Argazki honetan bi emakume ikus ditzakezu gazta modu tradizionalan egiten.



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/>



Dokumentu honetako irudiak  
ondorengo webguneetatik atera dira:

- Tierras de Iruzu-ko lurrak. 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](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](https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/wiki/index.php?title=Queser%C3%ADa_tradicional)