

ICOM

museoen  
nazioarteko  
kontseilua  
consejo  
internacional  
de museos

Museos por la igualdad:  
Diversidad e inclusión

DÍA INTERNACIONAL  
DE LOS MUSEOS

2020/05

18

Museoak berdintasunaren  
alde: aniztasuna eta inklusioa

MUSEOEN  
NAZIOARTEKO EGUNA

Igartubeiti baserri museoa

DASTATU MUSEOA!



GIPUZKOA  
KULTURA



Argindegi  
OSTATUA




## **MUSEOEN NAZIOARTEKO EGUNA 2020**

Igartubeiti Baserri Museoak bat egingo du ICOMek antolatutako Museoen Nazioarteko Egunarekin, 2020ko maiatzaren 18an, aurtengo leloa "Berdintasunaren aldeko museoak: aniztasuna eta berdintasuna" da. Igartubeitik, "¡Saborea el Museo!-Dastatu Museoa!" online ekimenaren bitartez bere bilduma eskuragarri jarriko du kultur aniztasun gastronomikoa eta ondarea lotuz.

Igartubeiti baserrian lokarrien museoa esploratzen dugu denboratik eta espaziotik harantz. Museoaren bilduman arakutzen dugu "Astoa", artoa lantzeko, zehazki aletzeko erabiltzen zen pieza ezagutzera emanez. Elikagai honek iraultza ekarri zuen ez bakarrik garaiko dietan eta bizitzan. Gaur egun arto irinak egungo sukaldaritzan bidea egin du. Produktu honen bitartez, museotik oso hurbil dagoen Ezkioko Argindegi ostaturako sukaldariarekin, Josu Landarekin solasten dugu bideoan. Horrela bildumatik aukeratutako piezen bitartez, iraganeko eta egungo jakintzak uztartzen ditugu.

Solasaldi horiek museoen nazioarteko egunean estreinatuko dira, maiatzaren 18an, museoko webgunean, eta lehiaketa bat irekiko da publikoarekin. Errezeta berbera beraiek prestatzeko eta beraien proposamenak bideoen, argazkien, audioen, sorkuntzen, irudien...bitartez bidaliz. Parte hartzaile guztien artean zozketa bat burutuko da eta bi sari izango dira, bata, Argindegi Ostaturako balea eta bestea, Bertatik Bertarako produktuen saskia. Errezeta proposamenak bidaltzeko epea Maitzak 31 ean bukatuko da ¡Dastatu Igartubeiti baserri museoa!





Gipuzkoako Foru Aldundiko hiru museoek, Euskal Itsas Museoak, Igartubeiti Baserri Museoak eta Zumalakarregi Museoak, ondarearen eta gaurkotasunaren artean, ildo nagusi gisa gastronomia, kulturen arragoa, oinordetutako memoriak eta munduko ohiturak, aukeratu dute. Helburua museoetako bildumak beste ikuspuntu batzuetatik eskuragarri jartzea da, gastronomiak adierazten duen kultur aniztasunaren bidez museoetako ondarearen zati bat esploratzea, museoa dastatzera eta beste ahots batzuek kontatutako beste ondare batzuk erakustera gonbidatzea da. Azken finean, gure kultur gastronomikoa osatzen duten osagai asko urrunetik etorri dira eta kultur aniztasunaren emaitza dira eta museoek kulturen arteko elkargunea izan nahi dute.

Gainera, museoek beraiengandik hurbil dauden eta baldintza konplexuak bizi dituzten eragile horiekin bateratzea nahi izan dute lankidetzara horrekin, egoera zail honetan lotura horiek indartzearen garrantzia erakusteko.

Museoen Nazioarteko Egunaren helburua museoek kultur hartu-emanerako, kulturak aberasteko, elkar ulertzeko, elkarlanean aritzeko eta herrien arteko bakea garatzeko duten garrantziaz kontzientziatzea da. Maiatzaren 18an edo egun horren inguruan 40 urte baino gehiagoz antolaturik, aurten, kobid 19ren eraginez, bi fasetan egingo da: bata, maiatzaren 18an, formatu digitalean, eta bigarrena, azaroaren 14tik 16ra, in situ jarduerak eginez.



## **ASTOA ETA ARTOA.**

### **ONDAREA GASTRONOMIAREN IKUSPEGITIK**

“Astoa” izeneko tresna da gaurkoan zuei erakusteko aukeratu dugun museoko pieza, Artaburuei hostoak kendu ondoren, hauek bertan jarri eta mazo moduko batekin jo, eta aleak azpiko zulotxoetatik ateratzen ziren. Behin aletuta errotan ehotzen zuten.

Artoak elikadura mota berri bati ateak ireki zizkion, ordurarte kontsumitzen ez zen produktua, oinarrizko elikagai bilakatu zen. Artirinak, bere sinpletasunetik, errezeta ezberdinak egiteko aukera eskaintzen zuen, Taloa, Morokila eta Artoa, adibidez. Hego Amerika zabalean zehar ere artoari lotutako gastronomia eta historia zabala dute (takoak direla, burritoak, quesadillak...).

Artoaren erabilera urteetan zehar eraldatzen joan da, eta artirinarekin errezeta landuagoak egitera igarotzen dira, Ezkioko ostatuko Josu Landak, azenario bizkotxo bat nola egin dezakegun azaltzen digu bideoan ikusi dezakezuen bezala.





## AZENARIO BIZKOTXOA

### OSAGAIAK

- 200g azenario
- Arrautza oso bat eta zuringo 1
- 100g arto-irina
- 100g maizena
- Koilarakada txiki bat bikarbonato edo legami kimiko (Royal)
- 30g intxaur
- 30g hazi nahasketa: lihoa, sesamoa, artatxikia, ekilorea, etab.
- Nahi beste Stevia

### ERREZETA

1. Ahalik eta modu finenean azenarioa birrindu eta ontzi batean arto-irina, maizena, legamia eta Steviarekin batera nahastu.
2. Gehitu arrautza osoa eta zuringoa, baita txikitutako intxaurrak eta 20g hazi ere, gainontzekoa apaintzeko gordeko dugu. Ondoren, guztia ondo nahastu.
3. Labea aurrez 180°-ra berotzen jarri. Nahasketa silikonazko molde batera pasa (honela errezago ateratzen baita ondoren) eta 35-40 minutuz labean eduki. Ateratakoan hoztu arte pixka bat itxaron eta moldetik atera.



## #DASTATU MUSEOA

Errezeta hau jarraituz, edota zuen errezeta gustokoena erakutsiz, sare sozialetan argazki zein bideo bat publikatzera animatzen zaituztegu.

Zozketan parte hartzeko baldintzak:

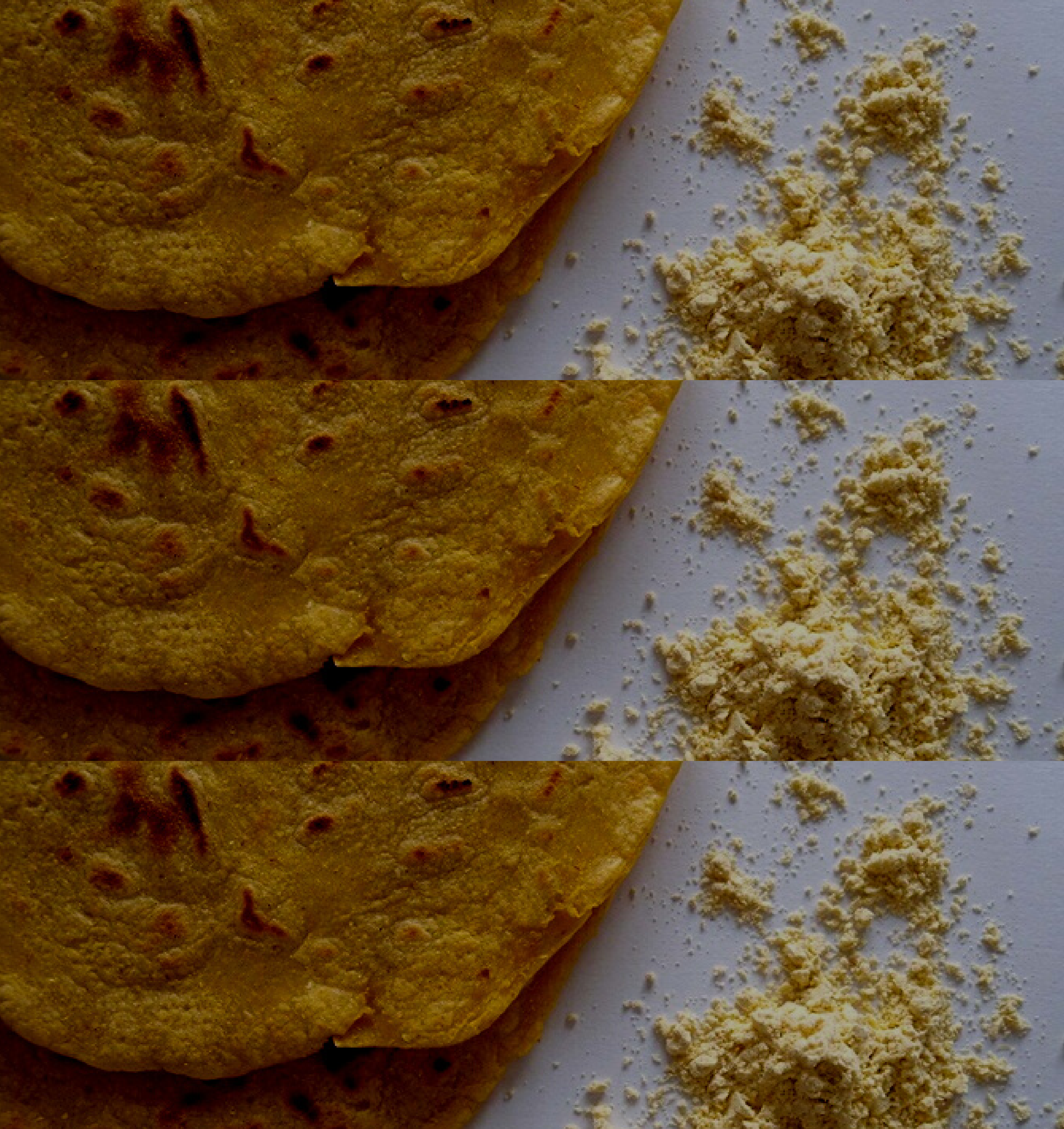
- Atera zuen artirina erabiliz azenario bizkotxoaren argazki bat edo graba ezazue errezetaren prozesua
- Banatu Twitter, Facebook edo Instagram bidez
- Ipini #DastatuMuseoa hashtag-a
- Izendatu Museoa: @lgartubeiti

Parte hartzaile guztien artean Ezkioko Argindegi Ostaturako bale bat eta Bertatik Bertara produktuen saski bat zozketatuko ditugu. Zozketa maiatzaren 31ean itxiko da.

Zure proposamena bidaltzerakoan zozketaren oinarriak onartzen dituzu.

Animatu eta ez galdu parte hartzeko aukera!





Ezkio bidea z/g 20709 EZKIO. (Gipuzkoa)  
+34 943 725 107  
[www.igartubeitibaserria.eus](http://www.igartubeitibaserria.eus)