

6/

Nire herriko produktuak Euskadi



EROSKI
FUNDAZIOA

zurekin



ELIKADURA
ESKOLA



Hazteko energia



Tixek eta Loyk erakutsi digute zein garrantzitsua den egunerokoan elikadura orekatua izatea, mota guztietako neurritz hartuta.

Baina, uste al duzue munduan berberak direla elikagai horiek?

Ezetz da erantzuna, izan ere, jaten ditugun elikagaiak desberdinak dira gauden lekua zein den.

Eskualdeetako klimak, geografiak eta historiak zein kultura herentziak elikagai jakin batzuk kontsumitu, elaboratu eta lantzea dakarte. Horrexerri deitzen diogu tokiko produktuak. Ezagunak egiten al zaizkizue? Aurrerago Tixek eta Loyk zer edo zer gehiago kontatuko dizuete.



1/ Tokiko produktuaren onurak

Tokiko produktuak eskualde jakin batean ekoiztu, prozesatu eta banatutakoak dira, eta horiek identifikatzen dituzten ezaugarri propioak dituzte.

Ezagutzen al dituzue tokiko produktuek dituzten onura guzti-guztiak? Ikus ditzagun:

1. Garraiatzeko distantziak laburragoak direla-eta, **freskoagoak** dira.
2. Zaporea eta nutrizio propietateak hobeto gordetzen dituzte.
3. Garraiatzeko distantziak laburragoak izanda, **atmosferari igorritako CO2 emisioak eta gastuak aurrez daitezke**.
4. Kalitate handiko produktuak diren aldetik, goxo daude beti.
5. Gure herriko zaporeak gozatu eta **ezagutzea ahalbidetzen digute**.
6. Eskualdeen arteko **turismo gastronomikoa** sustatzen dute.
7. Denboran zehar lehenaldiko **tradizioak eta ohiturak zaintzen laguntzen dute**.
8. Bizi garen inguruarekiko loturak ezarri eta ezagutzea ahalbidetzen digute.
9. Tokiko produktuak **ekoizteak eskualdearen garapen ekonomikoa dakar**.
10. Gure komunitatea aberasten laguntzen dute.

Nekazarien,
abeltzaintzen eta
kontsumitzaileen
interesari esker,
elikatze-kulturaren
zaporeak, tradizioak
eta lehenaldia
berreskuratzen ari
dira.



Ezagutzen duzue
nekazaritza produktuak
lantzen dituen inor?

Inoiz ibili al zarete nekazaritza
produktuak biltzen laguntzen?



2/ Babestutako Jatorrizko Deitura (B.J.D.)

Gaur egun, merkatua internazionalizatzek tokiko produktu asko eta asko kaltetzea ekarri du.

Babestutako Jatorri Deitura (B.J.D.) delakoak sortu ziren elikagaia horien ekoizpena babestu, nabarmendu eta garrantzi handiagoa emateko.

Hala ere, produktu guztiek ez dute B.J.D.rik. **Eskakizunak betetzen dituztenak baino ez dute lortzen.**

Babestutako Jatorri Deitura zigiluak baieztatzen du...

... produktu bat eskualdekoa bertakoa dela.
... jatorriak berezko ezaugarriak ematen dizkiola.
... ekoizpen osoa bertan egiten dela.

Ba al dakizue identifikatzen Jatorrizko Deitura duten produktuak?



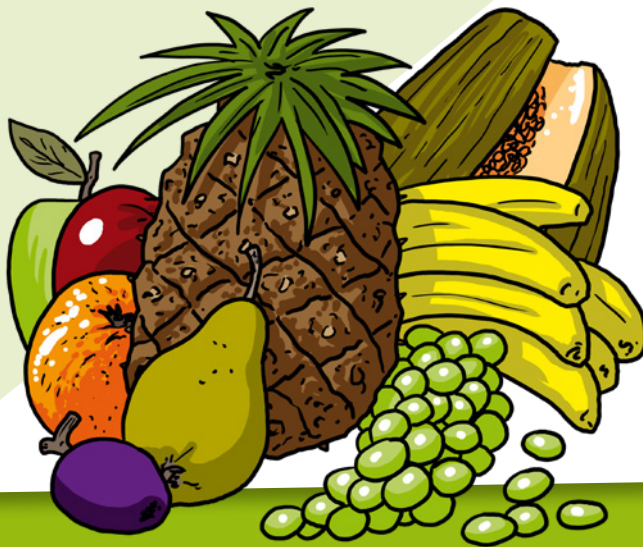
3/ Sasoiko produktuak

Bizitza zikloaren arabera, heldutasun punturik onenean dauden elikagaiak dira. Gehienak frutak eta barazkiak dira. Honako onura hauek dituzte:

1. Nutrizio-ekarpen handiagoa eta zapore hobe, euren ezaugarriei eusten baitiete.
2. Dirua aurrezte. Denak aldi berean ekoizten direnez eta eskaintza handiagoa egonda, prezioak behera egiten du..
3. Ingurumenari begirunea; izan ere, produktuen ziklo naturalari eutsi eta elikagai bakar baten laborantza intentsiboa saihesten da.

Urte osoan, sasoiko fruta eta barazkiez gozatu ahal dugu.

Horren adibide gisa, laranja. Nahiz eta urte osoan hartu, neguko produktua da. Kontsumitzeko garairik onena urtariletik apirilera artekoa da.



*Ba al zenekiten?
Nekazarien, abeltzaintzen
eta kontsumitzaileen
interesari esker, elikatze-
kulturaren zaporeak,
tradizioak eta lehenaldia
berreskuratzen ari dira.*



**Euskadiko zenbait produktuen gainean galdetuz gero,
baten bat esateko kapaz izango al
zinateke?**

Gure herriko zenbait produktuen izenak emango dizkizuet. Ezagunak egiten al zaizkizue?

- Idiazabal Gazta
- Gernikako Piperra
- Txakolina
- Euskal Okela
- Hegaluzea



Idiazabal Gazta

Gazta hau Euskadin jaio eta hazitako ardiengandik dator. Produktu hau ematen dutenak karrantzarrak eta latxak dira. Artzainek modu berean eman diete jaten duela milaka urtetatik. Udaberrian, udazkenean eta neguan alturako bazka dauden lekuetara eraman izan dituzte beti. Negu hotza datorrela, haran beroenetara jaisten zituzten. Ardi horiek oso bereziak dira: Esnea otsailetik ekainera baino ez dute ematen, animalia bakoitzak 100 litro gutxi gorabehera. Ez dute esne askorik ematen, baina ematen dutena kalitateduna da, eta esne horrekin Idiazabal Gazta egiten da. Gero, gutxienez bi hilabetez egon behar da ontzen. Kolore horixka dute behiaren gaztakoa ez bezalakoa, koipe gehiago baitute. Hazteko behar dugun koipe hori hain zuzen ere. Gainera, kaltzio kopuru altua dute, zeinak hezurrak handiak eta indartsuak izateko balioko digun.



Gernikako Piperra

Baietz dakizue? Fruta edo ortuari bat jateko hazten eta ontzen utzi behar dugu. Hala ere, euskal piper mota honekin, salbuespena dugu. Gernikako piperra guztiz ontzen utzi ez den piper berdea da. Baia hau 6 eta 9 cm artean neurtzen du uzta jasotzeko garaian, eta kontsumitzeko unerik onenean dago, beraz, egun horretan bertan ontziratzen da jatortasun hori gal ez dezan. Mamia, berde kolorekoa, leuna, mehea eta zapore gozodunekoa da. Jateko modurik onena sarrerako plater moduan aurkeztea da, gatz pixka batekin. Hala, duen zaporea ez da ezkutatzen bestelako zapore batzuekin.



Txakolina

Mahats berdeekin egindako ardoa da, euskal kulturari hertsiki lotzen zaiona. Bere izena “etxakoa” hitzetik dator “txakolina” eta “etxean egindakoa” esan nah du. Mahatsa ez da uzten guztiz ontzen eta hartzen da oraindik berde dagoela. Horrek egiten du ardoak fruta ikuturik ez izatea, ondutako mahatsaren kontrakoa, eta hala garraztasun puntu bat ematen dio ardoari. Beste ardo batzuek zenbait hilabetez uzten dira ontzen. Honek, ordea, 12 eguneko ontzea baino ez du behar. Kontuan hartu behar dugu mahastegiak nongoak diren: Arabako Txakolina, Gipuzkoako Txakolina, Getariko Txakolina edo Bizkaiko Txakolina.



Euskal Okela

Euskal okela Europako onenetarikoa da, askoren ustez. Alde horretatik, euskal abeltzaintzek animaliak jaiotzatik zaindu, eta bizitza osoan artatzen dituzte. Hartzen duten elikadura euskal bazka eta kalitadedun pentzuak dira.



Hegaluzea

Hondarribia, Getaria, Bermeo, Ondarroa, Pasaia, Donostia eta Lekeitioko portuetatik datozkigu hegaluzea dakarten itsasontziak: Iparraldeko Hegaluzea edota hegaluze zuria. Kantauri Itsasotik desagertu ez eta duen haragi goxoaz gozatzen jarraitzeko, ez sareaz harrapatzen. Izan ere, hala eginez gero, ez lukete denborarik izango ugaltzeko. Arrantzaleek banan-banan harrapatzen dituzte kanaberaz, espeziearen jasangarritasunari eutsi eta sareen bidezko arrantzak dakarren zapalketa saihesteko.



Zer ikasi dugu gaurkoan?

- *Jatorri Deitura duten produktuak gure herrian ekoitzi, prozesatu eta banatzen direnak dira.*
- *Supermerkatuan ezagutuko ditugu kalitate zigiluei esker.*
- *Produktu hauek gure herrian ekoitzi eta banatzeak bertako jendearen garapen ekonomikoa dakar.*

Nire herriko produktuak · Euskadi

A cartoon illustration of a young woman with long brown hair, wearing a pink tank top over a green long-sleeved shirt, blue pants, and a large yellow belt buckle. She is pointing her right index finger towards the right side of the frame.

Ikus ditzagun
adibide batzuk!

Frantsesez idatzita badago ere, ziur gaude asmatuko duzuela zertan datzan. Bai?

Cette reconnaissance
d'un adorable personnage c'est la
source de grand bonheur et de
joie.
C'est à lui que l'on
doit son salut.
C'est à lui que l'on
doit sa vie.
C'est à lui que l'on
doit son avenir.

Quelques
un peu
plus bas
c'est tout
ce qui
reste -

Jarduerak

Nire herriko produktuak · Euskadi

Bigarrena Guillermo de Torre idazle espainiarrarena da, eta gaztelaniaz dago. 1923an egin zuen, hots, duela 95 urte!

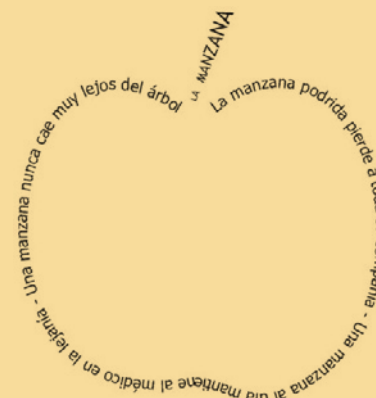
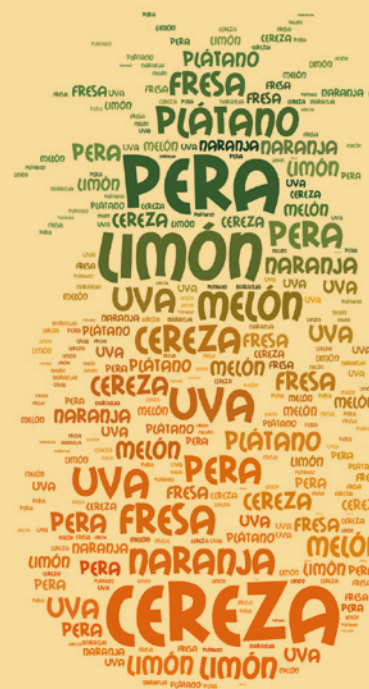
Una constelación pluricolor
Un sol de repetición arroja
ciudad y el mar copulados
El ventilador pirotécnico multi-
plica sus aspas deshilachadas.
Los cohetes braman sironas sobre la
efimera topiza el cielo estival.

Hona beste adibide bat:

CAER LEVANTARSE APRENDER
SOCIALIZAR DISFRUTAR QUERER
AMAR REIR LLORAR APLAUDIR
AYUDAR AL QUE LO NECESITE
VER COSAS NUEVAS NO RENDIRSE
DECIR SOLUCIONES NO PROBLEMAS
BAILAR COMO SI NADIE TE VIERA
CANTAR COMO SI NADIE TE
ESCUCHARA
NO RENDIRSE NUNCA

Asko ikasi dugunez gure lurraldeko elikagaiez, egin ditzagun kaligramak haiekin!

Hona elikagaiekin egindako kaligramen hainbat adibide:



Jarduerak

Nire herriko produktuak · Euskadi

Zuen txanda da orain!

a) Lehenik eta behin, aukeratu gure lurraldeko produkturen bat. Garaiko elikagairen bat izan daiteke. Hartu zerbait inspirazio-iturri eta idatzi poema bat elikagai horri buruz.

b) Gero, kaligrama egin behar da. Marrazki bilakatu behar duzue poema, alegia, irudi bat osatu behar duzue, aukeratutako elikagaia erakutsi beharko duena.