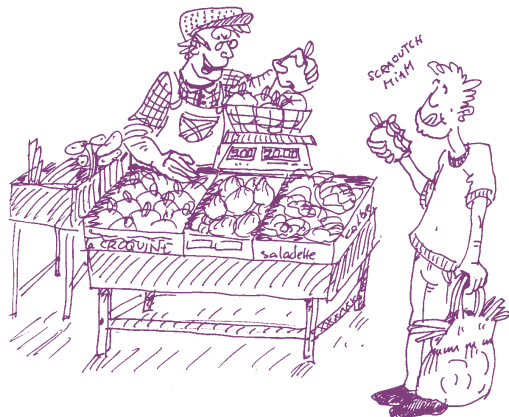


garaian garaiko elikagaiak



*Tomas Larrañaga, Antzuolako
baratzegile ekologikoa, Gipuzkoa*

« Barazkien funtsezko ekoizpena aire zabalean egiten dugu. Baina neguan eta udaberrian ekoizpena izan ahal izateko tunel hotz batzuk dauzkagu (berokuntzarik gabeko negutegiak). Hauek denetara dauzkagun 13000 m²ko (hektarea eta erdi) labore-azaleraren 4000 m² hartzen dute. »

Zergatik egin dugu garaiko barazkien aldeko aukera?

- Arrazoi nagusia ekologiararen alorrekoa da: landareak eguzkiaren energiaren hazten direnez, aberrazio ekologikotzat jotzen dut energia fosilak kontsumituz ekoiztea. Hau da gertatzen dena negutegiak berotzen direnean, baina baita plastikoa erabiltzen direnean ere. Plastikoa petroliotik dator. Milioika urte behar dira petrolio hori sortzeko, eta plastikoa nekazaritza lurlean lur-estalki gisa erabiltzen denean hiru urtetan agortzen da. Nekazaritzak energia (elikagai gisa) ekoizten duela uste dugun bitartean, benetan sortzen duena baino energia gehiago kontsumitzen du, uste dudanez sei aldiz gehiago. Nire iritzia da koherentziagatik nekazaritza ekologikoaren arautegian errendimendu energetikoaren nozioa sartu beharko litzatekeela. Gure aldetik, tuneletaz kanpo plastikorik ez erabiltzea aukeratu dugu, ekoizpena azkartzeko ez dugu lurra plastikoz estaltzen.

- Bigarren arrazoa giza-gorputzaren funtzionamenduarekin lotuta dago. Naturak ondo egin ditu gauzak. Neguan energia emango diguten barazkiak behar ditugu, lekaleak kasu, eta udan freskatuko gaituzten barazki gehiago, tomateak adibidez. Bestalde, urte guztian zehar barazki berdinak janez kontaktua galtzen dugu naturarekin, gure lurrarekin, bere erritmo propioak dituen horrekin.

- Azken arrazoa gustuarekin zerikusia dauka: garaiko barazkiak janez zapoak aldatzen ditugu urtean zehar. Bestalde, garaiz kanpoko barazkiek, or-har, gustu gutxiago daukate. Horregatik bezero batzuk ez digute inoiz negutegian hazitako barazkirik erosten.

Halere zuzeneko salmenta eginez zaila da udaberria aurreratzeko tunel hotza baztertzea; zeren eta udazkena bukaerara arte (abendua) barazki-sorta zabala daukagula esaterik badaukagu. Ondoren, izozteak jasan ditzaketenak gutxi dira. Eta otsaila eta martxoko hilabeteak iristen direnean, jendea patata, porru, azenario eta azekin nekatuta dago, batez ere aire zabaleko lehenengo barazkiak ekainera arte ez direla iristen pentsatzen badugu.



EKO

NEKAZARITZA

Negutegiak produktu goiztiarragoak eskaintzea ahalbidetzen digu: lehenengo arbiak, neguko en zapore erabat desberdina daukatenak, errefauak, lehenengo azenario samurrak, eta jakina, udaberriko benetako lehenengo barazkiak: ilarrak eta babak. Garrantzizkoa da eguraldi oneko egunak iristerakoan gure salmenta-postuak udaberri usaina izatea.

Tunelek balio digute udako barazkien ekoizpena aurreratzen joateko ere. Barazkien urtarokotasuna erretze-tenperaturaren arabera da. Zenbait landaretan oso altua da, ondoren hazteko landareak beharko duen tenperatura baino altuagoa. Zentzu batean naturak bere iraupena segurtatzeko daukan modua da. Tomatearen kasua azter dezagun, hazkuntza nahiko mantsoa baitauka. Aire zabalean kultibatu nahi bada, ez dugu tomaterik bilduko Uztaila bukaera edo Abuztu hasierara arte, eta hau ez da bidezkoa merkatuari begira. Behartuta gaude, beraz, kultiboa berokuntza erabiliz hasteko, hazitegian hain zuzen. Ez da energia kontsumo handirik behar: hazitegia kutxatxo batean egitea nahikoa da, etxean edo negutegian, eta bi hilabete inguru irabaziko ditugu. Hau da, halaber, berenjena, piper eta kalabazinen kasua.

Garaian garaiko barazkiak bakarrik saldu arren, bezeroek aukera zabala baten artean eros dezakete: inoiz ez hamabost barazki baino gutxiago, eta batzutan hogeita hamar ere. Oinarrizko barazkiek salmentaren funtsezko zatia segurtatzen dute: azenarioak, patatak eta porruak neguan, fruituko barazkiak udan eta uraza eta antzekoak urte guztian zehar, urtaro bakoitzerako baitauzkagu. Gainera, aniztasun handia mantentzea da gure helburua, ohikoak ez diren barazkiekin, adibidez: txiribia (*Pastinaca sativa*), errefau beltzak, terebuza (*Tragopogon porrifolius* –salsifi-), topinanbua eta sendapokia (*Scorzonera*)... edo janariak ontzeko landareak, albahaka, menda, apioa, martorria (*Coriandrum sativum*), apoperrexila (*Anthriscus cerefolium* –perifollo-), etab.

Bitxikeria hauek gure azokako postuaren alde erakargarrietako bat dira, besteengatik bereizten gaituena. Banaketa handian ikusten ez diren produktuak aurkitzera azokara datorren jendea badago.

Gure bezero batzuk produktuak erosten dizkigute ez ekologikoak direlako baizik eta daukaten zaporea daukatelako. Behin baino gehiagotan gure azenarioak azokako onenak direla esan digute. Hau ekoizpen ekologikoagatik da eta baita, askotan, bere gustuagatik aukeratutako antzinako barietateei lehentasuna ematen diegulako ere. Zuzeneko salmenta egiteagatik baztertu ditzakegu esportaziorako edo banaketa handirako berriz funtsezkoak diren irizpideak, hala nola homogeneotasuna edo kolorazioa.

Barazki batzuk hain gustu handia daukate batzuentzat jasanezinak bihur daitezkeela, beste batzuk biziki hobetsiko dituzten bitartean. Beraz, baita ere gustua heztean datza.



garaian garaiko elikagaiak

Garaian garaiko barazkiak baratzean

Helburua

- * Aire zabaleko barazkien ekoizpen-garaiak identifikatzea.
- * Ekoizpen-garaien eta ziklo naturalen arteko loturak ulertzea.
- * Zaporeari, nutrizio-kalitateari eta ingurumenaren babesari dagokienez garaian garaiko barazkien interesaz ohartzea.

Jarduera

Hiru lekutan egiten da:

- batez ere aire zabalean barazki kultibatuen sorta zabala daukan baratzean.
- fruta eta barazkien azoka edo dendan.
- ikasgelan.

Materiala

- * koloreetako arkatzak baratza bisitatzeko.
- * bisita baina egun batzuk lehenago erositako garaiko barazki batzuk, giro-tenperaturan eta argipean gordeta egon direnak.



Prestaketa

Baratzezainarekin batera bisitaren unean baratzean hazten ari diren barazkiak egiaztatu. Haurrek landareen zikloari buruzko oinarrizko ezagutza jaso dute.

Baratzean

- Bisitarietzako arau zorrotzak ezarri laboreak ez kaltetzeko.
- Fitxan agertzen den barazkia aurkitzen den ilarak lekuan bertan aurkitu.
- Barazkia aztertu eta sailkatu dagokion taldean.
- Baratzezainaren laguntzaz landarearen garapenak klimaren arabera igarotzen dituen fase desberdinak ulertu.



- Jaso berri diren landareak duela egun batzuk erositakoekin konparatuz, freskotasun-indizeak identifikatu: itxura, testura, kolorea, usaina, zaporea.
- Haurrek bildutako barazki helduen dastatzea azalarekin (betiere posible bada). Une egokia da gustuei buruzko iritziak jasotzeko eta bitaminen gaiaz solasteko.
- Fruta edo barazki baten errekonozimendurako jolasa: haur batek barazki baten izena asmatu behar du begiak tapatuta beste batek dastatzera edo ukitzera eman ondoren.

Barazki-dendan:

Barazkien erakustokia begiratu eta salgai daudenak idatzi.

Bildukinaren etiketa edo txartelak begiratu jatorrizko herrialde edo eskualdea identifikatu.

Sintesia

Eskualdean aurki daitezkeen aire zabaleko barazkien egutegia egitea.

Dendan identifikatu diren barazkien zerrendarekin konparatu.

Aurkitu nola ekoiztu diren garaiz kanpoko barazkiak. Honek aukera eman dezake ikerketa geografiko bat egiteko, klimei buruzko oinarritzko ezagupenak erantsiz.

Luzapen posibleak

Ikasgelan zopa prestatzea. Izan daiteke ere garaiko edo barazki gordin arrailatuen entsalada bat, olio desberdinekin.

Lan zehatzagoa gure eskualdeko klimari buruz: temperaturak hartu eta izotzak ikastegiko landareetan sortzen duena egiaztatu.

garaian garaiko elikagaiak

Hilabeteko fruta eta barazkia deskubritzen

Helburua

- * Fruta eta barazkiak ezagutzea
- * Beraien urtarokotasuna deskubritzea.

Jarduera

Jarduera hau urte guztian zehar egiten da. Banaka edo taldean antolatu daiteke, ikasleen adinaren arabera.

Informazio-bilaketa

Produktuaren jatorri eta historia

Produktuaren jatorriari eta historiari buruzko dokumentuak irakurtzea.
Gaur egun fruta eta barazkiak ekoizten diren lekuak aurkitu eta maparen gainean ipini.
Aniztasun klimatikoarekin lotu daiteken gaia da.
Elikagaiei buruzko herri-esapideen zerrenda egitea eta bere esanahia azaltzea (ez dut piperrik ulertu, pikutaraino joan da, horrek eman dizkigu azak horrek!, etab.)

Produktuen kalitatea

Barazki bakoitzaren nutrizio-ezaugarriak identifikatu: bitaminak, azukrea, zuntza, etab.
Fruta eta barazkiak bere ezaugarri nagusiaren arabera sailkatu.

Produktuaren erabilpena

Gurasoei zenbait osagai dauzkaten errezetak eskatzea.
Barazkiak eros daitezkeen modu desberdinen zerrenda egin, etxean galdetuz edo supermerkatuara joanez: freskoan, kontserban, izoztuak, aurrez prestatuak, etab.
Salmenta-prezioarekin duen erlazioa aztertu.

Esperientzia osagarriak

Ikastegiko guraso eta sukaldariak elkartu ikasgelan aztertutako barazki batean oinarritutako den menu ekologikoa proposatu eta egiteko asmoz.
Jarduera grafikoa: ikasleek zama-babesak diseinatzea elikagai, fruta eta barazkiekin zerikusia duten motiboekin.

Sintesia

Lortutako informazioen emaitzak azaldu eta komentatzea, urtaro bakoitzeko eta, orohar, urte osoko espezieen aniztasuna erakutsiz.
Elikagaien jatorria kontutan hartuz, bidezko merkataritzari buruz gogoeta egin.



garaian garaiko elikagaiak

Garaian garaiko barazkiak baratzean

Ikertutako barazkia:

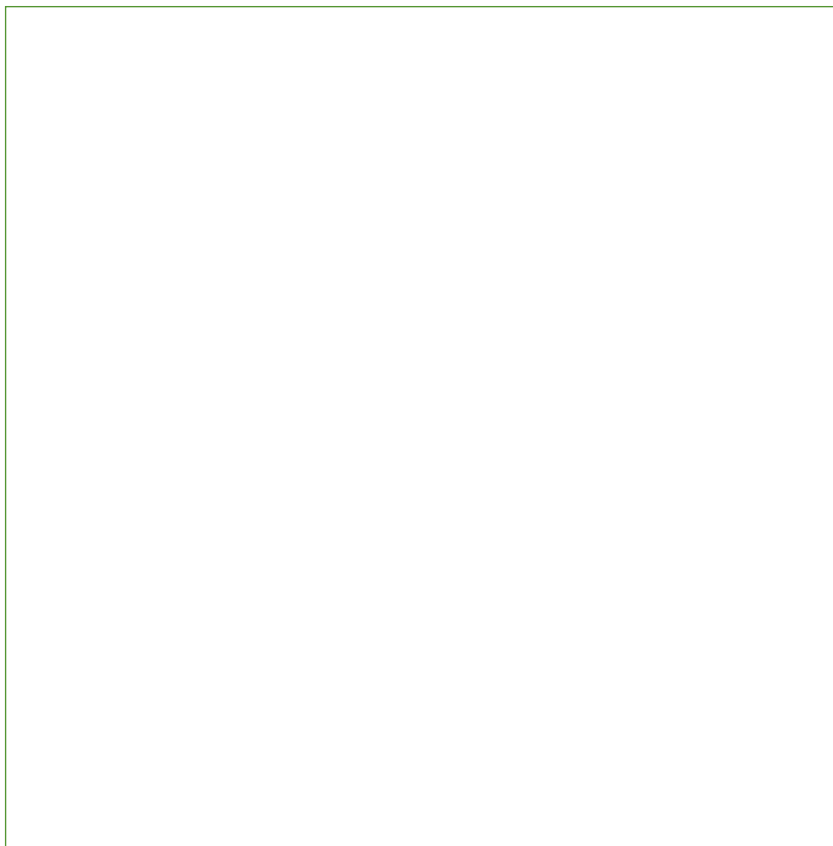
Ikerketaren data:

Lekua:

**Barazkiaren
marrazkia**

Ereite-data:

Landatze-data:



Zein taldean sailkatzen duzu?: hostoko barazkia, zurtoinekoa, sustraikoa, fruitukoa, lorekoa, alekoa, erreboilekoa (erantzun zuzena zirkulu batez inguratu)



