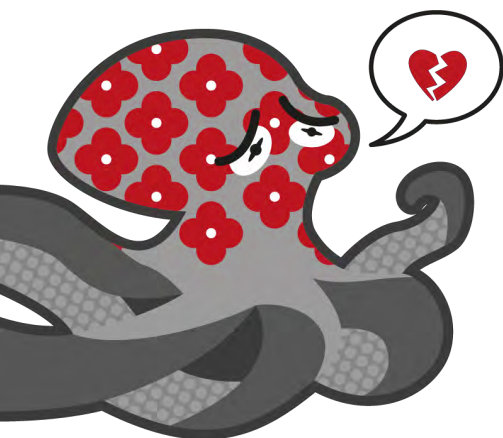


6. ERRONKA ZAPOREA BARRUAN DAGO



Fruta eta barazkien itxura fisikoak eragiten al dio zaporeari? Ezagutu eta dastatu gure sasoiko elikagaiak eta tokiko barietateak.

Garaiak, politak, itsusiak, txikitxoak, ile horiak, beltzaranak... Gizakiok ez gara denak berdinak. Orduan, zergatik ematen diogu hainbesteko garrantzia fruta eta barazkien itxura fisikoari?

Ekoizten diren elikagaien heren bat ez dira inoiz merkaturatzera iristen. Fruta eta barazkiei dagokienez, FAOren arabera, mundo osoan ia erdia (% 45) baztertu egiten da arrazoi estetikoak direla medio.

Aitzitik, **“elikagai itsusiek”** eskatzen ditugun edertasun kanonak betetzen dituzten horien ezaugarri nutrizional eta organoleptiko berdinak dituzte. Elikagai bat itxura estetiko hutsagatik baztertzeko badugu, baliabide eta lan asko ari gara alferrik galtzen: erabilitako haziak, lantzeko erabilitako lurra, nekazarien lana, eta ura edo erregaia bezalako beste baliabideen gastua. **Baliabide horiek denak galdu egiten dira lan horren fruitua galtzen denean.**

ZERGATIK BOTATZEN DIRA?

Batzuetan, elikagaiak nolabaiteko casting bat gainditu behar dute dendarari iritsi ahal izatkeo. Zenbaitetan, erosteko lehentasunei buruz egiten diren azterketek diotenez, kontsumitzaileek kolore eta forma jakin bat duten frutak eta barazkiak izaten dituzte nahiago. Horren ondorioz, esaterako, **azenarioen %25-%30 inguru “akastuntzat” jotzen dira eta ez dira dendarari iristen**, ez dituztelako **kanon fisiko edo estetikoak** betetzen. Azoketan edo etxaldeetako zuzeneko salmentan, arau horiek ez dute garrantzi berdina, eta, seguruenik, erreskatatzeko moduko azenario “itsusiak” aurkitu ditzakezu.

FAOk dioen bezala:



*Beste itxura bat duten fruta eta barazkiak maitatzea ona da ingurumenarentzat, ekonomiarentzat eta **#ZeroGoseko** mundu batentzat.*



Eta zuk, itxuraren arabera erosten duzu? Ez duzu gehiago horrelakorik egin nahi? Hauek dira zure esku dauden tresnetako batzuk.





JARRAITU NIREAKO SASOIKO ELIKAGAIEN EGUTEGIARI:

Kontsultatu gure sasoiko elikagaien egutegia. Euskadin zer elikagai eta noiz ekoizten diren jakin ahal izango duzu, hurbileko elikagaien erosketa planifikatzeko.

<http://www.nirea.eu/eu/dastatu-gure-produktuak/garaiko-produktuen-egutegia>

EZAGUTU EUSKADIKO ARRAZA ETA BARIETATE AUTOKTONOAK:

Naturan dagoen aniztasunaren adibide handi bat gure arraza eta barietate autoktonoak dira.

Tokiko landareen aldaerak ezagutu nahi badituzu, hurbildu **Euskal Herriko Hazien Sarea**, eta, gainera, hazien zaindari bihurtu ahal izango zara.

Slow Fooden Dastamenaren Kutxan erregistratutako elikagaiak ere kontsultatu ahal izango dituzu; proiektu horrek

“ elikagaiak berreskuratu eta katalogatzen ditu, eta bikaintasun egiaztatua duten eta eskala txikian lantzen diren arraza bereziak eta artisau produktu gastronomikoak elkartzen ditu, zeinak desagertzeko arriskuan baitaude. ”

Gainera, **Euskal Abereak** webgunean hobeto ezagutu ahal izango dituzu gure abere arrazak, esaterako Betizu behia edo Euskal Oiloa.

BISITAK BASERRI ETA ARRANTZALEEN LONJETARA:

Euskal baserritarrak eta arrantzaleak dira, urte osoan zehar funtsezko zeregin hori mimo osoz egiten duten horiek, ondoen erakutsi diezazuketena zer elikagai ditugun eskura edo nola ekoizten diren.

Baserri eta lonja ugarik irekitzen dizkiete ateak bisitariei, eta dastatzeak eta esperientzia bakanak eskaintzen dituzte.

Hurbildu bisitatzerara!

EROSI EKOIZLEEN AZOKAN:

Eurak direlako ondoen aholkatuko zaituztenak zer erosi eta ondo nola gorde, alferrik ez galtzeko. Postuetan ikusi ahal izango duzu baserriek eskaintzen dituzten forma, kolore, usain eta zapore askotarikoak, eta elikagai horiez etxean gozatzeko pribilegioa izango duzu.

<http://www.nirea.eu/eu/dastatu-gure-produktuak/ekoizleen-mapa>

HURBILDU INTERPRETAZIO ZENTRO ENOGAS- TRONOMIKOETARA

Interpretazio zentro enogastronomikoetan, gainera, produktu horien eta gure baserrien atzean zer dagoen ezagutuko duzu. Euskadin asko daude; hurbildu disfrutatzen eta osatu baserrietara egiten duzun visita..

<https://gastromuseums.com/eu/>

<https://www.euskadigastronomika.eus/eu/gastromapa>

GEHIAGO JAKIN NAHI BADUZU, SAKONDU UGLY FOOD MUGIMENDUAN

“Janari itsusia” defendatzeko mugimendu bat dago. “**Ugly Food**” du izena eta normalean zakarrontzian amaitzen duten elikagaiei aukera bat ematea defendatzen du .

Honen adibide on bat Catalunyan aurkitzen dugu. **Fundació Espigoladore**sek buruxkatzearen antzinako jarduera berreskuratu du. Buruxkatzea ekoizlearekin hitzartuta ekoizpen soberakin izateagatik, salmenten jaitzieragatik edo arrazoi estetikoengatik zirkuitu komertzialetik baztertzen diren fruitu eta barazkiak jasotzean datza. Gainera, hau egiteko gizarte bazterketa arriskuan dauden pertsonak egiten dute lan.

Beste adibide bat, 2016ko otsailetik aurrera, EROSKIk urtero antolatzen du **"Itsusiak bezain onak"** kanpaina, prezio apalagoan, itxura desberdina baina zapore eta kalitate bera duten frutei irtenbidea emateko. Segurtasun-berme bereko produktuak dira, baina ez dituzte forma- eta itxura-estandar normalak betetzen. Elikagaien xahutzea geldiaraztea du helburu.

Antzeko ekimenik ezagutzen al duzu zugandik hurbil? Animatu zaitetz zure inguruan egiten ari dena ezagutzera! Ziur “Ugly Food” mugimenduko printzipioetara egokitzea uste duzun baino errezagoa dela.

Utzi Nireari zuri laguntzen eta eskuratu informazio guztia webgunearen bitartez:
www.nirea.eus

ZURE ESPERIENTZIAK GEHITU

www.zerodespilfarro.eus webgunean tresnak, tailerrak etabar argitaratuko ditugu hilez hil, baita elikagaien xahuketari aurka egiteko helarazten diguzuen beste edozein ekimen ere.

Nirearen webgunean www.nirea.eus fokua elikagaien eta gure sektore primarioaren balioan jarriko dugu: baserriarrei, sasoiko elikagaiei, tokiko azokei, landa-inguruneko esperientziei eta abarrei buruzko informazioa argitaratuko dugu. Har ezazu parte!

#Odespilfarroutea

Jarrai ezazu erronka gertutik **#Odespilfarroutea** traolarekin eta zuk hautatutako beste espezifikoren batekin; eta erabil itzazu zuk ere sare sozialetan

