

# EAThink

BERTOKOA JAN, MUNDUA BURUAN  
EAT LOCAL, THINK GLOBAL

# 2.

## II. LIBURUXKA tailerrak



ELIKADURA ETA HEZKUNTZA GLOBALA  
HEZKUNTZA FORMALEAN

Lehen eta Bigarren Hezkuntzako irakasleei zuzendutako errekurtsio didaktikoak



Europar Batasunak  
lagundutako proiektua





## ELIKADURA ETA HEZKUNTZA GLOBALA HEZKUNTZA FORMALEAN

Lehen eta Bigarren Hezkuntzako irakasleei zuzendutako  
errekurtso didaktikoak

## 2. LIBURUXKA tailerrak LH - BH

EUSKAL  
  
FONDOA



Europar Batasunak  
lagundutako proiektua



## EAThink2015

### ELIKADURA ETA HEZKUNTZA GLOBALA HEZKUNTZA FORMALEAN

Lehen eta Bigarren Hezkuntzako irakasleei zuzendutako errekurtsio didaktikoak

II. LIBURUXKA: EAThink tailerrak - LH eta DBH

EAThink proiektuaren kudeaketa eta argitalpenaren egilea eta koordinazioa



Irudi-muntaiak

A. Elorza Pinedo

Diseinua, maketazioa eta inprimaketa

Antza Komunikazio Grafikoa

Babesleak



Europar Batasunak  
lagundutako proiektua



DONOSTIA  
SAN SEBASTIÁN



Errenterriako Udala



Ermua

Lege-gordailua

SS-507-2017

[eathing2015.org/es](http://eathing2015.org/es)

[eathink2015@euskalfondoa.org](mailto:eathink2015@euskalfondoa.org)

Argitalpen data

2017ko uztaila

EAThink2015 proiektuaren kudeaketa Europan



Austria, Burkina Faso, Croatia, Cyprus, France, Hungary, Italy, Malta, Poland, Portugal, Romania, Senegal, Slovenia, Spain



## II. liburuxka: EAThink tailerrak - LH eta BH

Sarrera	4
<hr/>	
<b>EAThink tailerra - Lehen Hezkuntza</b>	<b>5</b>
<b>1</b> LEHEN ATALA Bertako jararia jatearen garrantzia	6
<b>2</b> BIGARREN ATALA Laborarien bizimodua	8
<b>3</b> HIRUGARREN ATALA Zer erein, hura jan	10
<hr/>	
<b>EAThink tailerra - Bigarren Hezkuntza</b>	<b>12</b>
<b>1</b> LEHEN ATALA Gure elikadura-ereduaren eraginak	13
<b>2</b> BIGARREN ATALA Gure alternatibak	17
<b>3</b> HIRUGARREN ATALA Gure ekimena	22
<hr/>	
<b>ERANSKINAK</b>	<b>23</b>
1. Janariaren jatorria	25
2. Laborariak	26
3. Bingoa	31
4. Roll play	36

## I. liburuxka: EAThink IKAS-UNITATEAK

## III. liburuxka: ESKOLA BARATZEA

# Sarrera

## **EAThink metodoak: nola garatu herritar aktiboak elikaduraren interdependentzia lantzen duten Hezkuntza Globaleko tailerren bitartez**

Esku artean dituzun hiru liburuxka hauen helburua **Lehen eta Bigarren Hezkuntzako irakasleei** Hezkuntza Globaleko metodologiak eta elikadurarekin lotutako gaiak beren eguneroko hezkuntza-plangintzan barneratzen laguntzea da. Horretarako hamalau herrialdetako irakasleen esperientzia eta lana hartu da ardatz.

Ondorengo orrialdeetan, zehazki, **ikasleekin gure gaur egungo elikadura-ereduaren interdependentziak lantzeko EAThink tailerretako materiala izango duzu eskuragarri**. Material oparoa eta irakaslearentzako beharrezko informazio guztia duena. Izan ere, tailer hauek ikastetxeen curriculumarekin lotura zuzena dute, eta, horren adierazle, dagoeneko 100 euskal ikasgela baino gehiagotan jorratu izana.

Proposatutako tailerrek helburu bikoitza dute: batetik, ikasleek erronka globalen aurrean duten **jarrera kritikoa** garatzea; eta, bestetik, elikadura-sistema bidezkoagoak lortzeko ikasleen konpromiso aktiboa indartzea, **banakoaren eta taldearen jokabideen aldaketa sustatuz**.

Horretarako, tailerrok **diziplina anitzeko ikuspegi** batetik heltzen diete erronka globalei, eta, **ikaslearengan oinarritutako ikuspegia** hartuta, hamaika dinamika ezberdin garatzen dituzte: ikus-entzunezkoak, joko parte-hartzaileak, bingo bereziak, rol-jolasak, ekimen proposamena, hazien ikerketa, eta abar.

Hala ere, Euskal Herrian argitaratutako tailer eta irakaskuntza erreminta kit hau ez da EAThink proiektuaren baitan argitaratutako bakarra, izan ere, antzeko produktuak argitaratu dira beste hamaika herrialdetan, tokiko lehentasunetan eta esperientzietan oinarrituta. Hamabi kit horiek **eskuragarri daude [www.eathink2015.org](http://www.eathink2015.org) webgunean**.





# EAThink tailerra

## Lehen Hezkuntza



<b>NORI zuzendua dago?</b>	Lehen Hezkuntzako azken bi mailetako ikasleei. DBHko lehen mailarako ere egokia izan daiteke.
<b>IRAUPENA</b>	6 ordu. Egun oso batean zehar edo hiru orduko bi saiotan garatzea gomendatzen da.
<b>ZER lantzen da bertan?</b>	Tailerrean zehar elikadurari loturiko gai ezberdinak jorratzen dira: gure janariaren jatorria, tokian tokiko eta sasoiaren sasoiako elikagaiak jatearen garrantzia, elikagai-ekoizleen bizi-baldintzak hemen eta beste herrialdeetan, eta abar. Horretaz gain, tailerraren azken saioan loreontzi-baratze bat garatzeko aukera dago, horren bitartez hazi ezberdinek dituzten argi, bero eta ur-beharrak aztertzeko, ikerketa-proiektu gisa.
<b>Nola dator bat HEZKUNTZA CURRICULUMarekin?</b>	Tailerraren baitan garatzen diren aktibitate didaktiko ezberdinen bidez indarreko curriculumaren baitako hurrengo zehar-kompetentziak lantzen dira: a) hitzez, hitzik gabe eta modu digitalean komunikatzeko kompetentzia b) ikasten eta pentsatzen ikasteko kompetentzia d) elkarbizitzarako kompetentzia e) ekimenerako eta ekiteko espiriturako kompetentzia  Horietaz gain, <b>diziplina barruko oinarrizko beste hainbat kompetentzia</b> lantzen dira: a) hizkuntza- eta literatura-komunikaziorako kompetentzia b) matematikarako kompetentzia d) zientziarako kompetentzia e) gizarterako eta herritartasunerako kompetentzia f) arterako kompetentzia
<b>Tailerraren antolaketa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Lehen atala: “Bertako janaria jatearen garrantzia”</b> Atal honetan zehar ikasleek elikagaien jatorria ikertuko dute, elikagaiok gure mahaira heltzeko egindako kilometroak kalkulatzeko. Horretaz gain, elikagaiak sasoiaren arabera sailkatzen ikasiko dute horien jatorria identifikatuz; eta azkenik, beste kultura eta toki geografiko batzuetako errealitatea ezagutuko dute elikaduraren eta elikagai-ekoizpenaren bitartez.</li><li>• <b>Bigarren atala: “Laborarien bizimodua”</b> Bigarren atal honetan zehar ikasleek normalean jaten dituzten elikagaiak ekoizten dituzten pertsonen bizi-baldintzak aztertuko dituzte, laborantza-eta abeltzaintza-eredu ezberdinen gainean hausnartuz. Hortaz gain, “Lurren Pastela” APP-jokoa erabiliz, janariaren kontsumo arduratsua praktikan jartzeko aukerak ezagutuko dituzte eta, azkenik, ikasitakoa beren ikaskideekin partekatzeko ekimen bat proposatuko dute.</li><li>• <b>Hirugarren atala: “Zer erein, hura jan”</b> Hirugarren atal honetan ikasleek loreontzi-baratze bat garatzeko aukera izango dute, tokian tokiko eta garaian garaiko landareen garrantzia ikertu ahal izateko.</li></ul>

# 1. atala (2 ordu)

## Bertako janaria jatearen garrantzia

1.1



### LEHEN DINAMIKA: sarrera

Irakasleak tailerraren sarreratxo bat egingo du.

*“Munduan 800 milioi pertsona goseak dauden bitartean, herrialderik aberatsenetan inoiz baino janari gehiago alferrik galtzen ari da. Gaur egun, janaria ekoizteko sistemak eragin kaltegarri ugari ditu ingurumenean eta osasunean, eta interes ekonomikoek sarritan jartzen dituzte arriskuan nekazarien eta kontsumitzaileen eskubideak.*

*Arazo honi irtenbidea aurkitu nahian jaio da “EAThink – bertakoa jan, mundua buruan” proiektua, ikasle eta irakasleen artean kontsumo arduratsuagoa eta elikadura jasangarriagoa sustatzea helburu duena. Eta proiektu honen testuinguruan sortu da tailer hau.*

*Gaurko egunean zehar elikadura arloan zentratuko gara mundu solidarioagoa lortzeko, alde batetik, eta jasangarriagoa, bestetik. Lehen orduetan, “Bertako janaria jatearen garrantziaz” hitz egingo dugu; jolas-garaia eta gero, “Laborarien bizimodua” nolakoa den aztertuko dugu, eta ikasitakoa mural batean irudikatu beharko duzue eta gelakideen aurrean azaldu; azkenik bertako janaria ekoizten ikasiko duzue eta baratze bat muntatuko dugu loreontzietan”.*

1.2



### BIGARREN DINAMIKA: hasierako testa: non gosaldu duzue gaur?

Irakasleak ikasleei galdetegi bat banatuko die eta lehen galderari idatziz erantzuteko eskatuko die:

• Zer gosaldu duzue gaur?

• Nondik datoz zuek gosaldutako elikagaiak?

#### GALDETEGIA

#### GURE ELIKADURA-EREDUAREN ERAGINA

1. Zer gosaldu duzu gaur?

Aukeratu zure gosariko produktu bat (adibidez, kakaodun esnea). Non ekoizti da? Zein herrialdean?

2. Zein osagai ditu gosaldu duzun horrek? (adibidez, azukrea, kakaoa...).

3. Nork egin du (adibidez, nekazari batek jaso eta fabrika batean egin du)? Asko kobratu dute lan hori egiteagatik?

4. Noiz egin zen?

Jarraian, ikasleak bosteko taldeak egingo dituzte eta taldekide bakoitzak bere gosariko **produktu bat** aukeratu beharko du. Ahalik eta produktu desberdinenak aukeratzeko saiatzeko eskatuko zaie. Taldeka, bigarren galderari erantzuten saiatu beharko dute:

Horrekin batera, boskote bakoitzak munduaren mapa bat jasoko du. Gall-Petersen proiektzioa erabiliko da eta ikasleei azalduko zaie ikustera ohituta gauden mapetan askotan ikuspegi Eurozentrikoa islatzen dela, hau da, Europak mapa horietan benetan dena baino handiagoa ematen duela eta proportzioak galtzen direla.

Kontinenteen arabera banatutako Gall-Petersen mapa hemen:

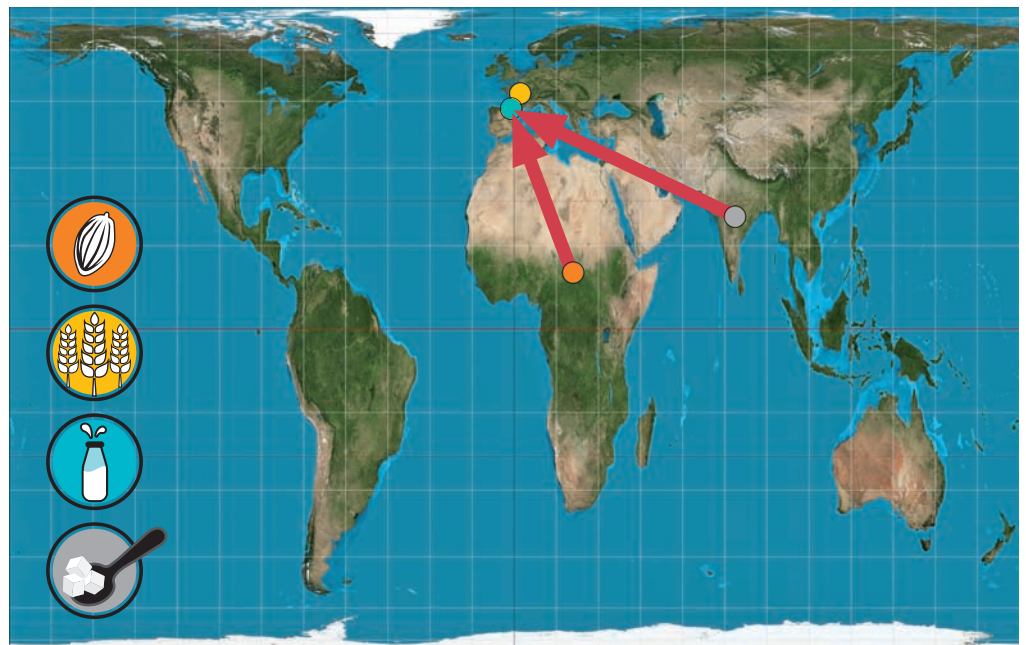
[http://www.heliheyne.de/Maps/GallPeters/GallPeters\\_E.html](http://www.heliheyne.de/Maps/GallPeters/GallPeters_E.html)

Ikasle bakoitzak bere gosaritik aukeratutako produktua mapan kokatu beharko du (ikasleen mailaren arabera herrialdea edo kontinentea adieraziz), gosaldu dutenaren oinarriko osagaia zein den aztertuz. Produktu hauen irudiak banatuko zaizkie mapan dagokien tokian itsatsi ditzaten (adibidez, kakaoren landarea eta haziarena edo gariarena), eta horrela elikagaien osagarrien itxura originala identifikatuko dute, **1.eranskina**.



Jarraian, produktu horien jatorria eta Euskal Herria artile-hari batez lotuko dituzte edota boligrafo batez ibilbidea marraztuko dute.

Azkenik, matematika-jolas bat egitea eskatuko zaie: talde bakoitzaren artile-hariak neurtu eta boskotearen hari guztien luzerak batu beharko dituzte. Luzera horrekin munduari zenbat bira eman diezaioketen ikusiko dugu, ahal delarik mundu bola baten bidez.



## ADIBIDEA

### Txokolatea > Kakaoa:

Afrikatik Euskal Herrira doan artile-hari bat itsatsi zeloarekin.

### Gailetak > Garia:

Frantziatik Euskal Herrira beste artile-hari bat.

### Azukrea:

Indiatik Euskal Herrira beste artile-hari bat.

### Esnea:

Espainiatik Euskal Herrira beste artile-hari bat.

(Ikusi 1.eranskina)

Bukatzean, lau artile-hariak zuzenkiarekin neurtu eta batuketa egin. Zein taldek du neurririk motzena? Zeinek luzeena? Zeinen gosaria etorri da urrunagotik?

Bukatzeko, galdetegiaren azken bi galderei erantzutea eskatuko zaie, eta hurrengo dinamikarekin lotura egiteko, talde osoak hurrengo hausnarketa egingo du:



### • Zergatik da garrantzitsua tokian tokikoa eta garaian garaikoa jatea?

Bertakoa kontsumitzen badugu, produktua freskoagoa da, garraioan kutsadura gutxiago sortzen da eta gure lurraldeko ekoizleei laguntzen diegu. Zenbat eta urrutiagotik ekarri bitartekari gehiago eta tarteko gastu gehiago izango dira eta, hortaz, nekazariak azken balioaren zati txikiagoa jasoko dute.

## 1.3 HIRUGARREN DINAMIKA: tokian tokiko eta garaian garaiko elikagaien baratze birtuala

Oraingoan, ikasleei *Tutti fruti* jolasean aritzea proposatuko zaie.

Horretarako, lehenik eta behin ikasle bakoitzari eskola-jangeletan ohikoak diren produktuetakoko bat esleituko zaio. Produktu horien artean batzuk bertokoak izango dira eta besteak ez, batzuk gure kliman hazi ahal izango dira eta beste batzuk ez. Produktuak banatuta, bi minutu emango zaizkie, nahi badute egokitutako produktuak beren artean trukatzeko.

Horretaz gain, gure lurraldean produktuak zein garaitan jasotzen diren azaltzen duen fitxa bat emango zaie edo arbelean proiektatuko da:

“Sasoiko barazkien egutegia” [http://gurewiki.net/Xixareak/Kudeaketa-Gestion/Sasoiko\\_barazkiak-Verduras\\_de\\_temporada](http://gurewiki.net/Xixareak/Kudeaketa-Gestion/Sasoiko_barazkiak-Verduras_de_temporada)

**Jolasaren dinamika:** Irakasleak urtaro ezberdinak esango ditu altuan: *Uda! Udaberria! Udazkena! Negua! ala Urte osoa!*. Urte-saso bakoitzari dagozkion produktuak altxa eta aulki gainera igo beharko dute, sasoko produktuen fitxari begiratuta. Bertakoak ez diren produktuak dituzten haurrak, ezingo dira urte-saso horietan altxatu. Bi egoera berezi gertatuko dira: alde batetik, inportatutako produktuenak eta, bestetik, leka lehorrenak. Horiek ez dute jakingo noiz altxatu eta irakasleak hauxe azalduko die: inportatutako produktuak hemen edozein urtarotan jaten ditugu, eta horregatik, hemen ez dute sasoirik, eta leka lehorrak modu naturalean mantentzen dira eta edozein sasoitara janda ere ez dago arazorik.

Azkenik, hezitzaileak *tutti fruti* esaten duenean denek altxatu beharko dute eta beren artean produktuak aldatu, gero jolasten jarraitzeko.

## EUSKAL HERRIKO FRUITU ETA BARAZKIAK URTAROKA BANATUTA



### UDA

Piperra, zerbak, leka, porrua, kalabazina, uraza, tomatea, azenarioa, patata, pikua, arana, udarea, mahatsa, melokotoia...



### UDAZKENA

Babarruna, piperra, azenarioa, porrua, kalabaza, borraja, zerbak, intxaurrea, urra, gaztaina, udarea, mizpirra, mahatsa, sagarra...



### NEGUA

Eskarola, kardua, azalorea, aza, brokolia, porrua, kiwia, laranja...



### UDABERRIA

Baratzuri freskoa, babak, uraza, ilarrak, ziazerbak, errefautxoak, tipulina, gereziak, marrubia...

**Leka lehorrak:** Babarrunak; Dilistak (Gaztela-Mantxa); Garbanzuak (Extremadura, Andaluzia, Gaztela-Mantxa); Arroza (Andaluzia, Extremadura, Valentzia, Katalunia, Aragoi).

**Fruta:** Mahatsa, Udarea, Sagarra, Kiwia, Marrubia (Andaluzia), Gereziak, Melokotoia, Banana (Kanariar Uharteak, Uganda, Kolonbia, Ruanda, Ghana, Nigeria, Kongo...), Anana (Filipinak, Thailandia, Txina), Mangoa (India, Thailandia, Mexiko). Laranja (Valentzia, Alacant, Castellon, Sevilla, Murtzia, Huelva, Malaga, Almeria).

Nahi beste jolastuko dira ikasleak, eta jolasa bukatutakoan irakasleak hurrengo galdera egingo die:



**Zer jango duzue gaur? Sasoikoa eta bertakoa izango al da?**

Hurrengo saiorako beren etxean sasoikoa edo bertakoa jan duten behatu beharko dute.

## 1.4



### LAUGARREN DINAMIKA: atzerriko esperientziak ezagutzen

Hurrengo bideoa proiektatuko da (7')

“EAThink\_atzerriko esperientziak eta elikadura”: <https://www.youtube.com/watch?v=ka-n37ptF6s&feature=youtu.be>

Bertan atzerrian bizi edo denbora batez bidaiatu duten gazte boluntarioen bizipen eta mezuak jasotzen dira, eta beren bidaietan elikadurari loturiko zein egoera eta arazo topatu dituzten kontatzen dute gazteok.

Bideoaren inguruko hausnarketa egingo da ikasleekin:



- Zuek horrelako egoerarik ezagutu duzue bidaiatu duzuenean?
- Nola aldatu dituzte gazte hauek beren elikadura-ohiturak bidaiatu zutenetik?

*Ez dute publizitateak dioena sinesten, hobeto begiratu diote janariari, bertako produktuak jaten dituzte, gehiago baloratzen dute mahai gainean dutena, bidezko merkataritzako produktuak erosten saiatzen dira...*

- Bideoaren bukaerako galderari erantzunez:

*Ba al dakigu guk jaten duguna nork eta nola ekoizten duen?*

## 2. atala (1 1/2 ordu)

### Laborarien bizimodua

## 2.1



### LEHEN DINAMIKA: nola bizi dira laborariak?

Munduko mapa oinarri hartuta, jatorriko herrietako laborarien lan-baldintzen inguruan hausnartzea da helburua. Horretarako, hainbat herrialdeetako laborarien argazkiak mahai baten gainean jarriko dira **2.eranski-na**. Irudi horietan toki ezberdinetako laborarien egoera ezberdinak irudikatzen dira, batzuk onak, besteak txarrak eta erdibidekoak azkenak (irakasleak eranskinean bertan du irudi bakoitzaren azalpena ikusgai).

Ikasleak hirunaka jarriko dira eta argazki bana aukeratu beharko dute. Pentsatu egin beharko dute argazki horiek non kokatuko dituzten eta zergatik. Pentsatu ondoren, irakaslea banaka joango zaie galdezka eta ikasleek erantzunaren arabera azalpen bat emango die eta erantzunak komentatuko ditu, argudioak sostengatzen dituen datuak eta historiak kontatuz.



Behin hainbat argazki jarri ondoren, hurrengo gaien inguruan hausnartuko du klase osoak:

*\*Nola bizi dira laborariak? Non bizi dira? Zein lan-egoeratan? Zenbat orduz egiten dute lan?*

*Helburua ikasleek nekazarien egoera ezberdinez jabetzea da, produktu bera guztiz bestelako egoera batean dauden ekoizleek egin ahal izan dutela:*

*Gure lurraldean landatu ditzakegun zein produktu datoz atzerriatik? zergatik?*

- Zenbat jende bizi da munduan laborantzatik?

#### IRAKASLEARENTZAKO INFORMAZIOA

*Ba al zenekien munduan 1.400 milioi laborari inguru daudela? Hau da, munduko langileen %40 (10etik 4, gela honetan 20 bazarete 8 nekazariak lirateke). Zenbait herrialdetan, langileen erdia da nekazaria (%52a Afrikan eta %59 Ozeanian) eta herrialderik pobreenetan baita langileen %75 arte ere!*

*Hala ere, aipatu baldintza txarrak direla-eta, munduko nekazari langileen kopurua murrizten ari da.*

*Beraz, gure laborarien baldintzak zaintzen hasi beharko dugu.*

- Nola lor dezakegu haien bizi-kalitatea hobea izatea? Zer da hobe, elikagai-industria handiak ala familia-laborantza?

#### IRAKASLEARENTZAKO INFORMAZIOA

Eskala txikiko eta tokian tokiko nekazaritza mantentzea garrantzitsua da honegatik:

- Bertako produktuak freskoagoak dira eta zapore handiagoa dute. Produktua bildu denetik saldu den arte igaro den denbora nabarmen murrizten da.
- Garaiko produktuak jaten dituzu.
- Elikagai garbiagoak kontsumitzen dituzu. Kontserbagarririk gabe.
- Nekazariekin zuzeneko harremana izatea ahalbidetzen duzu.
- Tokiko ekonomiari laguntzen diozu: prezio osoaren zati handiagoa iristen zaio nekazariari.
- Ingurumenari mesede egiten diozu. Zure inguruko nekazaritza-lurra eta berdeguneak mantentzen laguntzen duzu.
- Bidaia motzak egiten dituzte elikagaiek eta garraioaren bitartez aireratutako CO<sub>2</sub> kantitatea txikiagoa da.

## 2.2



### BIGARREN DINAMIKA: kontsumo arduratsuaren dinamika

Ikasleek, hirunaka antolatuta, kontsumo arduratsuaren horma-irudi bat egingo dute: bi saioetan zehar ikasi dutena islatu beharko dute bertan, garaian garaikoa jan beharra, tokian tokiko janaria lehenetsi beharra, laborarien lan-baldintzak hobetu beharra, eta abar.

Eredu bezala, hurrengo horma-irudietako bat proiektatu daiteke:

“EAThink “Bertakoa jan, mundua buruan” tailerrek Geroa Ikastolan”

<http://eathink2015.org/es/euskera-eathink-bertakoa-jan-mundua-buruan-tailerrek-geroa-ikastolan/>

“Zer da janzank!”

<https://janzank.wordpress.com/2013/02/12/zer-da-janzank/>

Ikasitakoaz gain, horma-irudian etorkizunean gai horri loturik burutu nahiko luketen ekimen bat proposatu beharko dute. Hiru ardatz izango dituzte ekimena proposatzeko:

- **Aktibatu:** beren inguru hurbilean zerbait aldatzeko mobilizatu eta bidea egin, adibidez, ikastetxeko jangelarako astebeteko menu arduratsua proposatu.
- **Ezagutu:** tailerrean zehar ikasitako punturen bat sakondu, adibidez, GKE batekin batzartuz gaiari buruz hitz egiteko eta haien proiektuak ezagutzeko, ortu ekologiko bat bisitatu...
- **Informatu:** beren inguruko pertsonen ikasitakoaz informatu, adibidez, ikastetxeko jaietan informazioa zabaltzeko, ikaskide txikiei hitzaldi bat emanez....

Ikastetxeak Agenda 21 programan parte hartzen badu, horren baitan jaso daitezke proposamenak.

*Posterra egiteko ideiak eta erremintak:*

*\* Aurreko dinamikan erabilitako laborarien irudiak berrerabili ahalko dituzte.*

*\* EAThink proiektuaren bideo-joko hezigarriak erabili ahalko dituzte ideiak jasotzeko. Jokoak dohainik jaitsi daitezke (ordenagailuaren sistema eragileak euskaraz egon beharko du jokoak euskaraz funtzionatzeko; bestela ingelesez instalatuko da).*

<http://eathink2015.org/es/eathink-app/>

# 3. atala (2 ordu)

## Zer erein, hura jan

### 3.1



### LEHEN DINAMIKA: loreontzi-baratzea

Ikasleek etxean edo eskolan baratzeak ote dituzten galdera eginez saioa hastea proposatzen da, baratzerik ez izateko arrazoietan arreta jarritz.

*\* Uste duzue posible dela ikastetxean/etxean baratzea edukitzea? Zer beharko dugu gure ikastetxean tomateak lortzeko? Erantzun zuzena edukiontzi bat eta lurra da.*

Landareak hazteko substratua sortzeko prozesua azalduko zaie ikasleei: Ikasleek, hirunaka antolatuta, kontsumo arduratsuaren horma-irudi bat egingo dute: bi saioetan zehar ikasi dutena islatu beharko dute bertan, garaian garai-koajan beharra, tokian tokiko janaria lehenetsi beharra, laborarien lan-baldintzak hobetu beharra, eta abar.

*Substratua prestatzea janaria prestatzea bezala da: osagai desberdinak erabiliko ditugu lurra prestatzeko, lau zehazki:*

- 1. Marroi koloreko adreilu itxurakoa: kokoa** (benetako koko bat ere eramatea gomendatzen da, haurrek erlazionatu ahal izan dezaten. Nola sartu daiteke hori loreontzi baten barruan? Desegiteko modua uretan sartzea da. Esponja balitz bezala ura xurgatu egiten du (kaxa garden batean adreilu bat sartu eta 2,5 litro ur bota. Ikusi nola handitzen den eta, gero, zatiak banatu, talde bakoitzak edukiko duen ontzian. Taldearen tamainaren arabera adreilu bat edo bi beharko ditugu). Orain baldeetan banatu eta eskuekin desegin denon artean, xehe-xehe utzi arte.
- 2. Elur itxurakoa: perlita.** Osagai hau sumendietan topatzen den harri bat da eta kokoari beti gozo-gozo egoteko botatzen zaio, hau botatzen ez badiogu kokoa gogortu egingo delako berriz ere.

*Perlitarekin porositatea lortzen dugu eta porositatearekin substratuan oxigeno eta ur gehiago egotea. Erosten ditugun substratuetan horregatik ikusten ditugu bolatxo zuri hauek.*

- 3. Urre edo hondar kolorea duen osagaia: bermikulita.** Bermikulitak mineral ezberdin asko ditu, landareentzako onak direnak, eta gainera ura asko gustatzen zaionez, kokoa heze mantentzen lagunduko du.
- 4. Lur itxurako gai beltza: bermikonposta,** edo hobeto ulertzeko, kaka, lur azpian bizi diren zizareen kaka. Zertarako botatzen dugu zizare-kaka? Ba zizare-kakan janari asko dagoelako eta horrela gure hazitik jaioko den landarea handia eta ederra egingo delako. Loreontzi bakoitzean bermikonpost pixka bat bota.

*Osagai guztiak oso ondo nahasi beharko dira, esku biluziz. Eta prest egongo da hazientzako lurra.*

*Ikasleen artean loreontzi txikiak banatuko dira eta ikasleek bete egin beharko dituzte, baina adi! Ez dugu hondartzan bezala lurra zapalduko. Gure hazia jaiotzeko lurra ez du zapalduta egon behar, baizik eta solte, horretarako bota diogu perlita eta.*

*Hazi bana eman ikasleei eta zulotxo txiki bat egin potoaren erdian, ez oso sakona! Eta hazia erdian jarri eta estali. Beste aukera bat da hazia kokoaren gainean jarri eta, gero, koko pixka bat gehiago botatzea, estaltzeko.*

Orain ikasleek loreontziak eta substratua prest dituztela, irakasleak loreontzi-baratzearen ikerketa azalduko die. Ariketa honen helburua giro ezberdinetan haziak eritea da eta ikustea zeintzuk hazten diren eta zeintzuk ez, gerora horren inguruko hausnarketa egin ahal izateko.

Ikasleak binaka antolatuko dira eta bikote bakoitzak hazi mota bat hartuko du (bikote guztiek hazi ezberdinak izango dituzte). Bikotekide batek ereindako hazia ikasgela barruan jarriko du, leihoaren edo berogailuaren ondoan, eta besteak kalean jarriko du.



Ikasgelaren pareta batean hurrengo taula itsatsiko da eta astero-astero ikasle bakoitzak bere landareari buruzko datuak bete beharko ditu:

HAZIA		EREITEA			1.go astea		Hurrengo asteak...	
Landarearen izena eta ikasle arduradunarena	Bertakoa edo kanpokoa?	Data	Garaian edo garaiz kanpo erein da?	Tokia (kalea, berogailuaren ondoan, argitan, ilunpetan...	Hazi da?	Zenbat ur bota diogu?	Zenbat hazi da?	Zenbat ur bota diogu?
Adibidea	Bertakoa	Martxoak 15	Garaian	Kalean, hegoaldera begira	0 zm.	Baso bat ur (1/4 litro)	0.5 mm	Baso bat ur (1/4 litro)

Astero-astero beteko dute ikasleek taula eta landare ezberdinak hazten doazen heinean batzuk zergatik hazten diren eta beste batzuk zergatik ez hausnartuko dute, ur-kontsumoari ere begiratu.

Gomendatutako landareak: urazak, ilarrak, babarrunak, menda-belarra, tomateak, marrubiak, berakatzak.

### OHARRA

Nahi izatekotan, aurretik eskatu ahal zaie ikasleei etxetik haziak ekartzea (tomate, kuia eta abarretatik atera eta lehortu ondoren) edo ikasgelan egin daiteke, haien hamaiketaketik haziak aterata (sagarra, udarea, eta abar).

## 3.2



### BIGARREN DINAMIKA:

#### horma-irudiaren aurkezpena eta ekimen-proposamenen azoka

Hasi aurretik bideo hau proiektatuko dugu: "Dos tomates y dos destinos"

<https://www.youtube.com/watch?v=JWwkiaY1yVg>

Ondoren, klase guztiaren aurrean, tailerraren bigarren atalean egin duten kontsumo arduratsuen horma-irudia aurkeztu beharko dute taldeka, baita proposatutako ekimena ere. Taldeek aurkezpena egin eta gero ikaskideek galderak egiteko aukera izango dute.

Aurkezpenak bukatzen dituztenean, klase osoaren artean proposatutako ekimenetatik bat aukeratu beharko dute (arrazoi ezberdinengatik nahiago dutena). Ikasleen motibazioa ona bada, ekimen hau hurrengo saioetan garatuko dute.

Aukera bezala, eta edozein arrazoi dela medio ikasleen proposamenak gauzagarriak ez badira, ondorengo proposatzen da:

- **Tokian tokiko kontsumoa:** herriko azoka ezagutzen duten galdetu, nork saltzen duen bertan, eta abar. Etxeko lan bezala, azokako laborariei galdeketa bat egitea izan daiteke: zer laboratzen duten, noiz, nongoak diren, nola bizi diren... eta orain zer landatu dezaketen eta zer jaso.

Ekintza hau sakondu nahi izatekotan, BHko ikasleei zuzenduriko tailerreko hirugarren ataleko azken dinamika landu daiteke.

<p><b>NORI zuzendua dago?</b></p>	<p>Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako ikasleei. Batxilergoko ikasleentzako ere egokia izan daiteke.</p>
<p><b>IRAUPENA</b></p>	<p>Bi orduko hiru saio (6 ordu).</p>
<p><b>ZER lantzen da bertan?</b></p>	<p>Tailerrean zehar elikadurari loturiko gai ezberdinak jorratzen dira: gaur egungo elikadura-eredua eta janaria ekoizteko sistemak hausnartzen dira, munduan elikadurari loturik sortzen diren interdependentziak lantzen dira, elikagai-ekoizleen bizi-baldintzak zeintzuk diren aztertzen da, giza eskubideak, elikadura-eredu ja-sangarriak eta alternatibak, eta abar.</p>
<p><b>Nola dator bat HEZKUNTZA CURRICULUMarekin?</b></p>	<p>Tailerraren baitan garatzen diren aktibitate didaktiko ezberdinen bidez indarreko curriculumaren baitako hurrengo zehar-konpetentziak lantzen dira:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) hitzez, hitzik gabe eta modu digitalean komunikatzeko konpetentzia</li> <li>b) ikasten eta pentsatzen ikasteko konpetentzia</li> <li>d) elkarbizitzarako konpetentzia</li> <li>e) ekimenerako eta ekiteko espiriturako konpetentzia</li> </ul> <p>Horietaz gain, diziplina barruko oinarrizko beste hainbat konpetentzia lantzen dira:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Hizkuntza- eta literatura-komunikaziorako konpetentzia</li> <li>b) Teknologiarako konpetentzia</li> <li>d) Gizarterako eta herritartasunerako konpetentzia</li> <li>e) Arterako konpetentzia</li> </ul>
<p><b>Tailerraren antolaketa</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lehen atala: “Gure elikadura-ereduaren eraginak”</b> Lehen atalean zehar ikasleek jaten duten janaria nondik datorren ikertu, gure gaur egungo elikadura-sistemak sortzen dituen ondorioak ezagutu eta horien inguruan hausnartuko dute. Horretaz gain, elikagaien jatorri eta ekoizpenaren gaineko informazioa landuko dute, eta beste kultura eta toki geografikoetako errealitatea ezagutuko dute elikaduraren eta elikagai-ekoizpenaren bitartez.</li> <li>• <b>Bigarren atala: “Gure alternatibak”</b> Bigarren atal honetan zehar ikasleek beren familia eta inguruko pertsonen ohiturak aztertuko dituzte eta elikadura-sistema alternatiboak eta jasangarriak ezagutzeko aukera izango dute, horien bideragarritasuna eta garrantzia ikertuz.</li> <li>• <b>Hirugarren atala: “Zer egin dezakegu guk egoera aldatzen laguntzeko?”</b> Azken atal honetan ikasleek, gizarte honen parte diren heinean, beren inguruan kontsumo arduratsua sustatzeko dituzten aukerak hausnartuko dituzte eta ikaskideekin batera ekimen bat gauzatzeko eskatuko zaie, auto-antolakuntza bultzatuz.</li> </ul>

# 1. atala (2 ordu)

## Gure elikadura-ereduaren eraginak

1.1



### LEHEN DINAMIKA: sarrera

Irakasleak tailerrari buruzko sarreratxo bat egingo du.

*“Munduan 800 milioi pertsona goseak dauden bitartean, herrialderik aberatsenetan inoiz baino janari gehiago alferrik galtzen ari da. Gaur egun, janaria ekoizteko sistemak eragin kaltegarri ugari ditu ingurumenean eta osasunean, eta interes ekonomikoek sarritan jartzen dituzte arriskuan nekazarien eta kontsumitzaileen eskubideak.*

*Arazo honi irtenbidea aurkitu nahian jaio da “EAThink – bertakoa jan, mundua buruan” proiektua, ikasle eta irakasleen artean kontsumo arduratsuagoa eta elikadura jasangarriagoa sustatzea helburu duena. Eta proiektu honen testuinguruan sortu da tailer hau.*

*Hiru egun hauetan zehar elikadura arloan zentratuko gara mundu solidarioagoa lortzeko, alde batetik, eta jasangarriagoa, bestetik. Lehen egunean, “**Gure elikadura-ereduaren eraginak**” neurtuko ditugu (non, noiz eta zein baldintzatan ekoizten da gure janaria?); bigarren egunean injustizia horiei aurre egiteko “**Alternatibak**” bilatuko ditugu; eta azkenik, hirugarren egunean, zeuek **ekimen bat proposatu** beharko duzue elikadura-eredu jasangarriago bat sustatzeko, eta ikaskideen aurrean azaldu beharko duzue.*

1.2



### BIGARREN DINAMIKA: hasierako testa

#### BA AL DAKIGU ZER JATEN DUGUN?

Irakasleak ikasleei galdeketa bat pasako die eta, galdeketa horretan, egun horretan bertan jan duten gosariaren inguruko zenbait galderari erantzun beharko diete. Ahal beste osatu beharko dute taula, baina ez dakizkiten atalak bete gabe utz ditzakete edo “ez dakit” bertan idatzi.

	1. ELIKAGAIA	2. ELIKAGAIA	3. ELIKAGAIA
Zer gosaldu duzu gaur?			
Zein herrialdetan ekoitzi da? Zenbat kilometro egin ditu zure etxera iritsi arte?			
Nork ekoitzi du? Zein lan-baldintzetan? Zenbat ordu lan egiten ditu, zenbat kobratzen du...			
Duela zenbat denbora ekoitzi zen?			
Zein egoeratan mantendu behar da produktua? Hozkailuan, leku lehor batean...			
Noiz iraungitzen da?			
Zein osagai ditu gosaldutakoak? Azukrea, kakaoa...			
Osagaien batek zenbakiak al ditu bere izenaren baitan? E200...			



Jarraian, irakasleak hausnarketarako galdera bat egingo du:

- *Ba al dakigu zer jaten dugun? Ba al dakigu zer osagai dituen?  
Nola ekoitzi den? Nork eta zein baldintzatan?*



Gero bideo bat ikusiko da, baina hori baino lehen, hausnarketarako galdera batzuk egingo zaizkie ikasleei, eta horiei erantzutea eskatuko zaie:

- *Zer ezberdintzen gaitu gizakiok beste animalietatik?* Adimena (inteligentzia) aipatu arte kontzeptu ezberdina esatea eskatuko zaie.
- *Zertarako erabiltzen dugu gizakiok gure adimena?* “Mundua hobetzeko” aipatu arte hitz egingo da, eta ez badute aipatzen elikadurarekin loturiko adibideak eman ditzake irakasleak: “lehen lurra eskuz ereiten zen eta gaur egun makinak erabiltzen ditugu” edo horrelakoak.
- *Nola definituko genuke guk “mundu hobe bat”?* “berdintasuna”, “justua”, “solidarioa”... bezalako hitzak aipatu beharko dituzte. Horiek arbelean apuntatzea gomendatzen da, ikasleek proposatutako “mundu hobe baten” zerrenda bat eginez.

Behin hausnarketa eginda, “**Loreen uhartea**” bideoa jarriko da (egokitutako bideoa erabiltzea gomendatzen da)

- > Hemen bideo osoa euskarazko azpigituluekin (12') “*Ilha das Flores (euskarazko azpigituluak)*”: <https://www.youtube.com/watch?v=4iEoYxnVOAc>
- > Hemen bideo osoa gaztelaniaz (12') “*La Isla de Las Flores - español - M.G (Ka)*”: <https://www.youtube.com/watch?v=Afy4LxRN67g>
- > Hemen ikasleentzat egokitutako euskarazko bertsioa (6') “*EAThink tailerrak\_bideoa 1*”: <https://youtu.be/OAPMyAfSolw>

Bideoa ikusi eta gero, ikasleen arteko hausnarketa sustatuko da hurrengo galderak erabiliz:



- *Zuen ustez munduan gauden gizaki guztientzako janaria ekoizten da? ENEK (Elikadura eta Nekazaritza Erakundea) elikadurari dagokionez zehaztutako hamaika mitoei buruz hitz egin daiteke. Informazioa hemen: <http://es.wfp.org/historias/11-mitos-sobre-el-hambre-mundial>*
- *Zergatik botatzen du tomatea Anitak? Zer egiten duzue zuen jangelako soberakinekin?*
- *Zergatik bilatu behar dute pertsona hauek zabor artean?*
- *Zergatik ematen die txerrien jabeak janari hobea txerriei gizakiei baino?*
- *Uste al duzue guk, euskaldunok, dugun elikadura-ereduak eragin kaltegarriak dituela beste pertsona batzuegan? Zein eskalatan? Elikaduraren zikloa beraz, lokala ala globala da?*

**Azken galdera honi lotuta beste bideo bat jarriko da:** “Euskal Herriaren ezkutuko zorra” (egokitutako bideoa erabiltzea gomendatzen da).

- > Hemen bideo osoa euskaraz (40') “Euskal Herria: ezkutuko zorra”: <https://vimeo.com/49158755>
- > Hemen ikasleentzat egokitutako bideoa euskaraz (6') “Eathink tailerrak\_bideoa 2”: <https://youtu.be/uJyvEpEZr90>

Bideoan agertzen den kasu honek euskaldunon kontsumoak duen inpaktu edo lotura globala erakusten du. Adibide bezala Euskal Herriko ardo botilen eztainguzko apaingarriak eta Boliviako eztaingu meategien ondorioz sortutako kalteak lotzen ditu: langileen heriotza silikosiatatik, ur edangarrien kutsadura, desertifikazioa, eta abar.



Beste antzeko kasu batzuk:

- Euskal Herriko palma-olioaren kontsumoa eta Indonesiako biodibertsitatearen galera (oihana eta orangutana), eta nekazarien baldintza txarrak. "Palma-olioaren arrasto beltza. Berria.eus" [http://www.berria.eus/paperekoa/1810/038/001/2015-06-25/palma\\_olioaren\\_arrasto\\_beltza.htm](http://www.berria.eus/paperekoa/1810/038/001/2015-06-25/palma_olioaren_arrasto_beltza.htm)
- Euskal Herriko atun-kontsumoa eta mendebaldeko Indiako Ozeanoan, Kenyan eta Seychelleetan arrantzaleen baldintzak. Atunaren desagertzea. "La esclavitud en la pesca del atún. Greenpeace" <http://www.greenpeace.org/espana/es/Blog/la-esclavitud-en-la-pesca-del-atn/blog/53691/>

## 1.4



### LAUGARREN DINAMIKA: janariaren bingoa

Irakasleak ikasleei Bingoan jolastuko dutela azalduko die, baina oraingoa Bingo berezi bat izango da. Janariaren Bingoak zenbakien ordean elikadurarekin loturiko kontzeptuak izango ditu, eta ikasleek kontzeptuak eta elikagaiak lotu beharko dituzte.

Modalitate berri honen nondik norakoa ulertzeko, hurrengo bideoa jarriko zaie ikasleei, elikagaia-kontzeptua lotura azaltzeko erabiliz.

**"A Cheesy Love Story - The Ad Doritos Don't Want You to See" (1')**  
<https://www.youtube.com/watch?v=VPIxNhEc2IA>

**Janariaren bingoaren dinamika:** ikasleak hirunaka jarri beharko dira eta talde bakoitzak hiru produktuz osatutako txartel bat izango du, adibidez, "txokolata, gereziak eta arrautzak" edo "letxuga, kakao opil industrialak eta kalabazak" (3. **eranskina**). Irakasleak bingo normal batean bezala, kutxa batetik aterako ditu papearak, baina ez dira ikasleen txarteletan agertzen diren elikagaien izena izango, elikagai horiei lotutako kontzeptuak baizik. Adibidez, bideoan ikusitako arto triangeluen kasuan, deforestazioa. Aukeran, kontzeptuak kutxa batetik atera beharrean, arbelean idatzi edo pantailan proiektatu ahal izango dira, eranskinean jasotako azalpenekin.

Hortaz, irakasleak "deforestazioa" hitza kutxatik ateratzen badu, bere bingo-txarteletako elikagaietako batek kontzeptu horrekin harremana duela uste duen taldeak hala esango du, eta beren arrazoiak azalduko dizkionte klase osoari. Erantzuten duten lehenek ez badute asmatzen (irakasleak 3.eranskinean ditu erantzunak), beste taldeei galdetuko die, asmatu beharreko elikagaia aipatzen duten arte. Kontzeptuari lotutako irudia duten guztiek bingo-txartelean markatuko dute, nahiz eta beste talde batek asmatua izan.



Kontzeptuari dagokion elikagaia asmatzen dutenean, irakasleak lotura hori argudiatzen duten datuak emango ditu, adibidez:

*"Giza eskubideen pribatizazioa" kontzeptua "Botilan sartutako ura"-rekin lotu. Bolibian "uraren guda" deitu zitzaion liskarrari esker gaur egun Cochabamban ura ez da pribatizatu, baina bere momentuan konpainia multinazional batek lurralde oso bateko ura pribatizatu nahi izan zuen momentuko Bolibiako diktadorearekin batera, eta euri-ura edateagatik ere kobratu nahi zieten bertako biztanleei.*

*"La guerra del agua (Cochabamba-Bolivia)"*

Dinamika honekin nahi beste denbora jarraitu daiteke (kontzeptuak bukatu arte edo giroaren arabera), ikasleek bingo egiten dutenean txartel berri bat eman daieke.

# 1.5



## BOSGARREN DINAMIKA: eta guzti hau zergatik ez genekien guk?

Irakasleak hausnarketarako galdera bat egingo du:



- Ba al zenekiten jaten dugunak halako ondorioak zituenik?
- Nola identifikatu ditzakegu kaltegarriak ez diren elikagaiak modu erraz batean?

Erantzunak zein diren kontuan hartuta, irakasleak bukaeran informazioa batzuetan egon badagoela baina bilatu egin behar dela azalduko du. Horretarako, jaten dugunaren informazioa biltzea garrantzitsua dela eta elikagaien edukiontzietako **etiketak** interpretatzen ikasi beharra dagoela aipatuko du.

Jarraian, zenbait elikagairen kutxetan aurki daitezkeen ikurrak eta informazioa azalduko zaie ikasleei, besteak beste, etiketa hauek proiektatuz:



Ontzi birziklagarriak.



ES-ECO-026-VAS

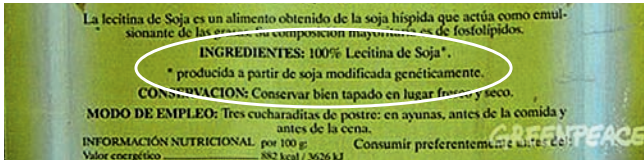
Europako ekoizpen ekologikoaren logoa.



Euskadiko ekoizpen ekologikoaren logoa.



Bidezko merkataritza



Transgenikoak "genetikoki eraldatutako elikagaiak" bezala izendatzen dira. Oraingoz ez da derrigorrezkoa horiek etiketatzea.

Horregatik oso erabilgarria da Greenpeacek argitaratutako Elikagai transgenikoen gidaliburu gorri eta berdea:  
<http://www.greenpeace.org/espana/es/reports/gu-a-roja-y-verde/>



### OHARRA

Lehen dinamikan bete duten galdetegian hutsik dituzten atalak etxean betetzea eskatu dakieke, bertan dituzten etiketei arreta berezia eskainiz.

Horretaz gain, gai honetan modu dibertigarri batean sakontzeko EAThink Game aplikazio hezigarria deskargatu dezakete mugikor, tablet edo ordenagailuetan:  
<http://eathink2015.org/es/eathink-app/>

## 2. atala (2 ordu eta 20')

### Gure alternatibak

#### 2.1



#### LEHEN DINAMIKA: etiketen interpretazioa

Aurreko saioan landutakoarekin jarraituz, irakasleak elikagai ezberdinen kutxak eramango ditu, bere gosarikoak balira bezala.

Ikasleak talde txikietan antolatuta kutxa eta bilgarri horiei arretaz begiratuko diete:



- Zein informazio aurkitu daiteke elikagaien etiketetan?
- Zein informazio ezin daiteke ikusi?

Bukaeran beren hausnarketaren emaitzak partekatuko dituzte denen artean ikasitakoa osatuz.

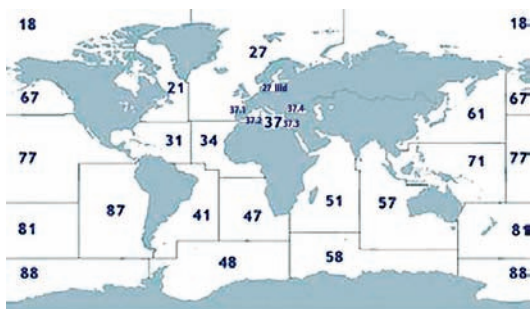
#### Aurkitu daitekeen informazioa:

- Kaloriak eta elikadura-propietateak (osagaiak, alergenok)
- Iraungitze-data eta kontserbaziorako baldintzak: "Toki fresko eta lehorrean mantendu"
- Nongoa den edo non paketatuta den produktua: "bidearen trazabilitatea"
- Bestelakoak?

#### Aurkitu ezin daitekeen informazioa:

- Non ekoitzi den (askotan non banatzen den bakarrik jartzen du: "Distribuido por..."), zenbat kilometro egin dituen gure etxera iritsi arte.
- Nork ekoitzi duen eta zein baldintzatan.
- Duela zenbat denbora ekoitzi zen.
- Transgenikoak dituzten ala ez.

#### Jakin daitekeen baina ezkutuan dagoen informazioa:



Arrantza zonaldea

Arrainaren kasuan non arrantzatu den jakin daiteke, UNFAO zonaldearen zenbakia ikusiz. Hemengo zenbakia 37a litzateke.



Arrautzen kasuan, oiloak nola bizi izan diren jakin daiteke. Askatasunean bizitako oiloen zenbakia 0 eta 1 dira. <http://www.drlopezheras.com/2013/11/huevos-enjaulados-o-huevos-libres-tu.html>

Bukaeran, hurrengo galderak planteatu daitezke:

- Baten batek aurkitu al du elikagaien bilgarri hauetan atzo aipatutako etiketa alternatiboetakoaren bat? ENEEK, Bidezko Merkataritza...?



- Gure ardura norainokoa da? Elikagaiak aukeratzeko zein aukera eta muga ditugu?





## BIGARREN DINAMIKA: gure ohituren inguruko hausnarketa

Jarraian galdetegi bat banatuko zaie ikasleei, binaka bete beharko dutena. Horretarako 5 minutu izango dituzte eta hori betetzen dutenean ikasleen erantzunak denen artean hausnartuko dira.

Hauek izango dira galderak:

### GALDETEGIA

#### GURE OHITUREN INGURUKO HAUSNARKETA



- *\*Nork egiten ditu erosketak zuen etxean? Aitak, amak eta aitona-amonek antzeko gauzak edo gauza desberdinak erosten al dituzte? Eta nork prestatzen du bazkaria?*
- *Etxean bakarrik gelditzen zaretenean edo ateburuetan lagunekin zaudetenean, jatekorik erosten al duzue? Non egiten dituzue erosketak?*
- *Zein janari mota erosten duzue? Janari horrek denbora luzea behar du prestatua izateko edo azkar kontsumitu dezakezue?*
- *Supermerkatua ez den beste nonbait lor ditzakegu gure elikagaiak? Egin zerrenda bat.*

Ikasleek beren erantzunak komentatzen dituzten heinean gai ezberdinak jorratzen joango da irakaslea, betiere klase osoak elkarrizketan parte har dezala sustatuz. Hala nola, belaunaldi-rolak eta elikaduran ohitura-ezberdintasuna, genero-rolak elikadurari dagokionez, zerga arrosa elikagaietan eta kontsumo arduratsuen alternatibak.

*Irakasleak erabiltzeko informazioa (ez dira zertan puntu guztiak aipaturik, eztabaida doan bitartekoa, bat edo beste aukeratu):*

1. **Belaunaldi-rolak, elikagai iragankorren arrakasta:** Gure aitona-amonek segur aski herriko azokatan egingo zuten erosketak, eta askok hala egingo dute oraindik ere. Aldiz, gure gurasoak eta gu, supermerkatuetara joan ohi gara erosketak egitera. Gaur egungo hirietako bizimodu azkarrak eta jardueren deslokalizazioak (etxetik urrun lan egiteak) kontsumo azkarreko janariak arrakasta ikaragarria izatea ekarri du. Elikadura-eredu hau batez ere 18-35 urteko gazteen artean zabalduko dago eta horiek biztanleriaren %23a izan-

*nik, gero eta marka komertzial gehiago hasi dira snack motako jakiak kaleratzen. Horren adibide ere badira edozein jatetxeko janaria etxera ekartzeko eskatzeko balio duten mugikorrerako aplikazioak eta gure hirietako hainbat tokitan aurkitzen ditugun janari-salmentarako makinak.*

Txanponaren kontrako aldeak:

- **Obesitatea:** Janari hau orokorrean ez da baxtereko osasuntsua izaten. Euskadin biztanleen %17,9k gehiegizko pisua du.
- **Langileen baldintzak:** janari azkarreko kate handiek denbora partzialerako langile merkeak bilatzen dituzte, produktua merkeago saltzeko. Horrek langileen lan-baldintzetan eragina du.
- **Nekazaritza:** patata eta haragien eskakizun masiboak aldaketak eragin ditu nekazaritzan. Nekazari txikiak ezin diete eskakizun horiei erantzun eta, azkarrago hazteko eta kantitate handi horiek lortzeko, animaliei eta landareei produktu kimiko asko ematen zaizkie.
- **Ingurumena:** gai kimiko guzti horiek eragin kaltegarriak dituzte ingurumenean. Lekua behar da haragi eta landare horiek guztiak hazteko eta, askotan, bertako basoak suntsitu egin behar izaten dira, landaketa eta abeltzaintza masiboaren mesedetan.

2. **Genero-rolak eta zerga arrosa:** Ba al dago desberdintasunik amak edo aitak erositako produktuen artean?

**Arduren banaketa generoaren arabera:** Gauzak pixkanaka aldatzen doaz baina, orokorrean, etxeko lanen banaketa emakume eta gizonezkoen artean oraindik ez da parekidea, eta horren baitan familiaren elikadurarekin loturikoak daude (erosketa egin, janaria prestatu, eta abar). EUSTATen azken inkesten arabera emakumeen %50ak 5 ordu ematen ditu familiaren zaintza-lanetan gizonezkoen %50ak bi ordu baino gutxiago ematen dituzten bitartean.

**Zerga arrosa:** Zenbait produktuk emakumeentzako publizitatea dute baina berez, beste elikagaien oso antzekoak dira. Adibidez, emakumeei zuzenduriko jogurtak: orokorrean argaltzeko edo hezurak indartzeko aitzakia-ekin publizitate berezitu bat dute eta normalean garestiagoak izaten dira, beste jogurten antzekoak badira ere. Horrela bada, askotan emakumeei bideratuta dauden produktuak garestiagoak izaten dira, nahiz eta praktikoki berdinak izan. Horri zerga arrosa esaten zaio.



### 3. Alternatibak:

- **Auzoko dendak eta azokak:** langileekin eta bertako nekazariarekin harreman zuzena izateko aukera ematen dute eta bertako eta sasoiko produktuak eskaintzen dira.
- **Kontsumo-taldeak, kooperatibak:** kontsumitzaileak harreman zuzena du nekazariarekin, bitartekaririk gabe. Gehienetan produktuak ekologikoak eta bertakoak dira. Nekazariaren lan-baldintza egokiak bermatzen dira.
- **Elikagai-bankuak:** elikagaiak ekoitzi eta banatzen dituzten enpresetatik eta baita norbanakoen dohaintzaren bidez, elikagaiak bildu eta beharra duten pertsonen artean banatzen dituzte, doan.
- **Saldu ezin diren elikagaiak jasotzea:** elikagai kopuru handiak botatzen dira zaborretara iraungitzeaz daudelako edo itxura perfekturik ez dutelako. Badaude horrelako elikagaiak jasotzen dituzten pertsona eta taldeak. "Espigoladors. La solución al despilfarro alimentario" <http://www.espigoladors.cat/>

## 2.3



### HIRUGARREN DINAMIKA: elikadura-sistemak

Oraingoan Roll joko baten bitartez elikagaien salmenta-katea landuko da ikasgelan. Horretarako, bost ikasle hautatuko dira (edo boluntario aurkeztuko dira) eta bakoitzari rol bat emango zaio idatziz paper batean **4.eranskina**.

Antzezten ari ez diren ikaskideek antzezleek hartzen dituzten erabakien gainean iritzia eman beharko dute eta horretarako irakasleak galderak egingo ditu eta publikoak bozkatu eta eztabaidatuko du.

#### HERRIKO AZOKAKO KUDEATZAILEA

Duela urte batzuk herriko azoka bertan behera geratu zen eta martxan jarri nahi duzu berriz.



#### Eszena 9

Antzezleak:  
hiru ekoizleak eta zu.

Zer egin: Ekoizleekin bilera deitu duzu herriko azoka berriz martxan jartzeko. Ekoizle bakoitzari zergatik parte hartu beharko lukeen azaltzen saiatu, ea konbentzitzen dituzun!

**Pertsonaiak:** Kontsumitzailea 1, supermerkatuko arduraduna, bitartekaria eta ekoizlea.

**Gidoia:** Hurrenez hurren hurrengo pertsonaiak antzezten joango dira.

**1. eszena:** Supermerkatuko arduradunak denda prestatzen du (arbelean apaletako produktuak itsatsiz). Kontsumitzailea dendara doa 5 produktu erostera eta, noski, supermerkatuak jarritako tranpa guztietan eroriko da. Guztira 20€ besterik ez dituen eta janaria erosteaz gain beste gauza batzuk egin nahi dituenek, elikagaietako bat ez erostea erabakiko du (beharrezko elikagai bat da - lekak), bestelako elikagaiak mantentzen dituen bitartean.

**2. eszena:** Supermerkatuko arduradunak ikusita erosleak lekak erosteko interesa zuela baina pre-

zioa dela-eta utzi egingo dituela, bitartekariarengana joko du eta prezioa jaitsi egin behar duela esango dio. Orduan bitartekariak erantzungo dio berak ere ezin duela marjina galdu, gastuak dituela.

**3. eszena:** Bitartekaria ekoizlearengana doa eta prezioa jaitsi egin behar duela esaten dio. Prezioa jaitsi ahal izateko bere lurretako produktuak dibertsifikatu ordez, hobe lukeela produktu bakarra ekoitzi, landatzen dituen beste produktuak saltzen diru gutxiago irabazten duelako... Horretaz gain, mehatxu egiten dio: leken prezioa jaisteko, bestela metatuta duen guztia ez diola erosiko.

Negoiazioaren bukaeran nekazariak prezioa jaitsiko du eta dirua galtzen duen bakarra bera izango da.

Irakasleak antzezlana gelditu eta antzezlana ikusi duten ikasleei hauxe galdetuko die:

- *Egoera erreala da? Zein da arazoa?*
- *Kontsumitzaileak azkenean lekak ez erostea erabaki du, zer motako elikagaiak erostea erabaki du? Supermerkatuaren tranpa guztietan erori da eta berriz bueltatu beharko du, jateko ez duelako ezer fundamentuzkorik erosi.*
- *Zergatik ez ditu lekak erosi? Garesti zeudelako ala beste arrazoiren batengatik? Zein garrantzi eman dio erosleak produktu bakoitzari?*

Antzezlanaren bigarren atalean pertsonaia berriak sartuko dira. Horretarako, irakasleak rol berriak publikoan dauden hainbat ikasleri eman eta antzezlanean sartze-  
ra gonbidatuko ditu. Berriek gidoia izango dute, baina antzezlanean aurretik dauden pertsonaiek haien rola-  
ren arabera inprobisatu beharko dute eszena berria.

Oraingoan pertsonaiak banan-banan sartuko dira eszenan eta gero eta pertsonaia gehiago gehituko dituen egoera konplexuago bihurtuko da. Horregatik, rol berri

bat eszenan sartu eta eszenifikazioa eteten denean, publikoko ikasleei beren iritzia eskatuko zaie, egoera erreala den edo pertsonaia bakoitzak emandako argudioekin bat datozen galdetuz. Horrela, antzezten ari diren ikasleen "aholkulari" bihurtuko dira.

Ikasleek modu libre batean iritzia ematen uztea gomendatzen da, irakasleak ezer azaldu gabe, soilik pertsonaia berriei sarrera eman eta ikaskideak parte hartze-  
ra animatuz.

**Pertsonaia berriak:** 2. eta 3. kontsumitzaileak, 2. eta 3. ekoizleak, bidezko merkataritza-elkarte bateko kidea eta herri-azokako kudeatzailea,

**Gidoia:** Hurrenez hurren honako pertsonaia hauek sartuko dira:

**4. eszena:** Kontsumitzaile arduratsu bat helduko da supermerkatua eta arduradunari produktuen jatorriaz eta ekoizleen baldintzaz galdetuko dio, bidezko eta tokiko merkataritzako produktuak eskatuz.

**5. eszena:** ekoizlearen herrialdeko pertsona bat da eta ekoizlearengana jotzen du familia elikatze-  
ko lekak erostera. Tamalez, berak duen diruarekin ez du nahikorik lekak erosteko, ekoizleari bitartekariak gehiago ordaintzen diolako edo produkzioa dagoeneko erostia diolako.

**6. eszena:** ekoizle berri bat agertzen da. Honek ondo ezagutzen ditu bitartekarien tranpak eta bere kide ekoizleei haren kontra egiteko antola-

tzea proposatzen die. Bitartekariarengana joko du eta bere gehiegizko marjinak eta ekoizleei egiten dizkien maltzurkeriak aurpegiaratuakodizkio.

**7. eszena:** supermerkatua dagoen herriko gazte batek nekazari izan nahi duela erabaki du eta baserri bat antolatu berri du. Hemen dugun klima dela eta, ezin ditu produktu berberak urte osoan zehar eskaini, aldiz, sasoiari sasoi-  
koa soilik ekoizti dezake produktu kimiko eta gehiegizko energia erabili nahi ez badu. Lehen eta bigarren ekoizlearengana joko du arazoa azaltzera.

**8. eszena:** kontsumitzailearengana bidezko merkataritzaren proiektu bat daukan GKE bateko kidea helduko da eta Bidezko Merkataritza delako hori zer den azalduko die.

**9. eszena:** Azokaren arduradunak ekoizleekin hitz egiten du azokan salmenta egin dezaten gonbidatuz. Ekoizleek, bakoitzaren egoeraren arabera, ideia honekin bat datozen edo ez erantzun-  
go diote.

Behin eszenak bukatuta daudela, hausnarketa bideratuko da hurrengo dinamikarekin lotura egiteko:

- Zein ondorio ditu gure elikadura-ereduak?
- Zein ardura dugu gure inguruan eta gugandik urrun gertatzen denarekin?

2.4



## LAUGARREN DINAMIKA: atzerriko esperientziak ezagutzen

Hurrengo bideoa proiektatuko da (7')  
"EAThink\_atzerriko esperientziak eta elikadura"  
<https://www.youtube.com/watch?v=ka-n37ptF6s&feature=youtu.be>

Bertan atzerrian bizi edo denbora batez bidaiatu duten gazte boluntarioen bizipen eta mezuak jasotzen dira, eta beren bidaietan elikadurarekin loturiko zein egoera eta arazo topatu duten kontatzen dute.

Bideoaren inguruko hausnarketa egingo da ikasleekin:

• Zuek horrelako egoerarik ezagutu duzue bidaiatu duzuenean?

• Gazte hauek nola aldatu dituzte beren elikadura-ohiturak bidaiatu zutenetik? Ez dute publikitateak dioena sinisten, hobeto begiratzen diote janariari, bertako produktuak jaten dituzte, gehiago baloratzen dute mahai gainean dutena, bidezko merkataritzako produktuak erosten saiatzen dira...

- Bideoaren bukaerako galderari erantzunez: ba al dakigu guk jaten duguna nork eta nola ekoizten duen?

## 2.5



## BOSGARREN DINAMIKA: alternatibak bilatzen

Dinamika honen helburua ikasleek beren inguruan kontsumo arduratsuaren arabera jarduteko dituzten aukeren mapa bat osatzea da. Ikasleak binaka jarriko dira eta bikotekide bakoitzari kontsumo arduratsuaren arlo bat esleituko dio irakasleak. Internet erabiliz aukera hori beren inguruan nola jorratu bilatu beharko dute. Hauek dira arloak:

- Bertako produktuak saltzen dituzten auzoko dendak eta azokak.
- Kontsumo-taldeak edota kooperatibak.
- Elikagai-bankuak.
- Saldu ezin diren elikagaiak jaso edo berrerabiltzea.
- Bidezko merkataritzako produktuak dituzten dendak.

Behin bukatu ondoren, bikote bakoitzak topatu dituen aukerak aurkeztuko dizkio klaseari eta denen artean mapa edo eskema bat osatuko dute arbelean.

**Etxerako lana:** erosketa-dinamika. Ikasleei proposatuko zaie banaka edo taldeka etxeko erosketa egitera joateko egun hartan. Gurasoekin kontsultatu eta beharrezko produktuak erosteko zenbat diru behar izango duten aurreikusi beharko dute. Ahal den neurrian erosketarik jasagarriena egiten saiatuko dira eta hurrengo puntuei so egin beharko diete:

- Prezio ezberdintasunik al zegoen normalean egiten duten erosketa eta ikasleek proposatutakoaren artean?
- Proposatutako produkturen bat normalean baino garestiagoa bazen, zer erabaki hartu dute? merkeena edo jasagarriena erostea? zergatik?

## 2.6



## SEIGARREN DINAMIKA: zer egin dezakegu guk?

Ikasleak bikoteka antolatuta eta ikasitakoa oinarri hartuta ekimen edo eraldaketa bat proposatu beharko dute haien garatzeko. Irakasleak hiru ildo proposatuko dizkie:

**Aktibatu:** haien inguru hurbilean zerbait aldatzeko mobilizatu eta bidea egin, adibidez, ikastetxeko jangelarako astebeteko menu arduratsua proposatu, kontsumo arduratsuaren astea ikastetxean antolatu...

**Ezagutu:** tailerrean zehar ikasitako punturen bat sakondu, adibidez, GKE batekin batzartuz gaiari buruz hitz egiteko eta haien proiektuak ezagutzeko, ortu ekologiko bat bisitatu...

**Informatu:** beren inguruko pertsonei ikasitakoaz informatu, adibidez, ikastetxeko jaietan informazioa zabalduz, ikaskide txikiei hitzaldi bat emanaz...

Bikote bakoitzak proposamen bat pentsatu eta mamitu du (bigarren saio honetan ez die guztiei denborarik emango). Hurrengo saioan ideia horiek aurkeztuko dira eta klase osoaren artean zein garatuko duten erabakiko dute.



# 3. atala (2 ordu)

## Gure ekimena

### 3.1



#### LEHEN DINAMIKA: eresketa-dinamikaren jarraipena

Ikasleekin aurreko saioan etxerako lan bezala bidalita-ko eresketa-dinamika komentatuko da. Bakoitzak bere esperientzia azaldu ondoren, hurrengo hausnarketa galdera egingo zaie:



- Zergatik dira hain merkeak supermerkatuko produktuak eta garestiagoak jasangarriagoak direnak?

### 3.2



#### BIGARREN DINAMIKA: amaierako testa

Ikasleei lehen atalean banatutako test bera pasatuko zaie, oraingoan egunean bertan gosaldutuen produktuen informazioarekin betetzeko. Bi eguneko tailerra eta gero jaten dituzten produktuen jatorri eta baldintzen

gaineko interesa izango dutelakoan, orain informazio gehiago betetzeko gai izango dira. Ariketa hau banaka egingo dute eta, nahi izatekotan, ebaluaziorako ariketa bezala erabili daiteke.

### 3.3



#### HIRUGARREN DINAMIKA: ekimen-proposamenen azoka

Ekimenekin hasi baino lehen, indarrak hartzeko bideo bat jar daiteke. Hona hemen proposamen batzuk:

“Dos tomates y un destino” (Bi tomate eta patu bat. Mugarik gabeko albaitariak):

<https://www.youtube.com/watch?v=JWwkiaY1yVg>

Bideoa ikusita, ekimen-proposamenen azokarekin hasiko dira ikasleak. Hurrengo faseetan banatuko da:

**1/ Binakako fasea (15’):** Lehen unean binaka jarrita beren proposamenak fintzeko denbora emango zaie.

**2/ Seinakako fasea (20’):** Bikote bakoitza beste bi bikoterekin bilduko da (sei pertsonako taldeak) eta egindako ekimen proposamenak azalduko dizkiote elkarri.

Taldearen hiru ekimenak puntu hauen arabera balioetsiko dituzte (batetik bostera puntuatuz):

- Ekimenaren berri izango duen jende kopurua
- Ekimena gauzatzeko erraztasuna edo zailtasuna.
- Ikaskideek bidali nahi duten mezuarekin bat datorren.
- Sortzailea den.
- Egoera aldatzeko duen eraginkortasuna (maila pertsonalean).

Proposatutako hiru proposamenetatik bat aukeratu beharko dute, talde osoaren proposamen bezala, eta nahi izatekotan ekarpenak egingo dizkiote, ideia hori hobetu edo osatzeko.

**3/ Klase osoaren fasea (20’):** Seiko talde bakoitzak bere beste klasekide guztiei beren ideia aurkeztuko die. Klase osoaren artean aurkeztutako ideietatik bat hautatuko dute eta, behar izanez gero, osatu eta findu egingo dute.

Aukeraketa modu asanblearioan edo bozka bidez egin daiteke, klaseko giroaren arabera.

**4/ Diseinu-fasea (35’):** Behin garatu nahi duten ideia erabaki ondoren, ekimena antolatzeari ekin beharko diote (hipotetikoki edo modu errealean, aukeren eta giroaren arabera).

Horretarako, hurrengo alderdiak landuko dituzte:

- Egin beharrekoak. Zerrenda bat osatu
- Nork egin ditzakeen (komisioak sortu).
- Beharrezko denbora.
- Beharrezkoak diren materialak.
- Kontakturik behar izanez gero horiek lortu...





## ELIKADURA ETA HEZKUNTZA GLOBALA HEZKUNTZA FORMALEAN

Lehen eta Bigarren Hezkuntzako irakasleei zuzendutako  
errekurtso didaktikoak

# eranskinak

## LH - BH

EUSKAL  
  
FONDOA



Europar Batasunak  
lagundutako proiektua

eranskinak



# 1. ERANSKINA: JANARIAREN JATORRIA



1



1



2



2



3



4



5



6



7



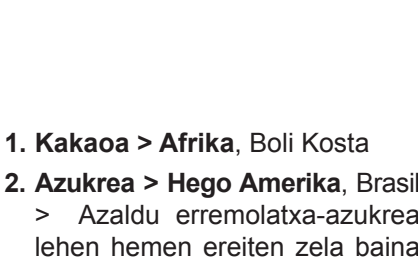
8



9



10



11



12

1. Kakaoa > Afrika, Boli Kosta

2. Azukrea > Hego Amerika, Brasil  
> Azaldu erremolatxa-azukrea lehen hemen ereiten zela baina orain kanabera-azukrea gehiago inportatzen dela eta, gehien bat, Suitza, Belgika edo beste leku batzuetara doala.

## FRUTA-ZUKUAK

Fruta tropikalak ekoizten dituzten herrialdeen %98a garapen-bidean dauden herrialdeak dira, produktu hauek inportatzen dituzten herrialdeen %80a herrialde garatuen artean dagoen bitartean.

3. Laranja > Espainia

4. Melokotoia > Espainia

5. Mahatsak > Espainia

6. Anana > Filipinak

7. Mangoa > India

8. Platanoa > Kanariar Uharteak / Afrika

9. Esnea > Euskal Herria / Frantzia

## ZEREALAK

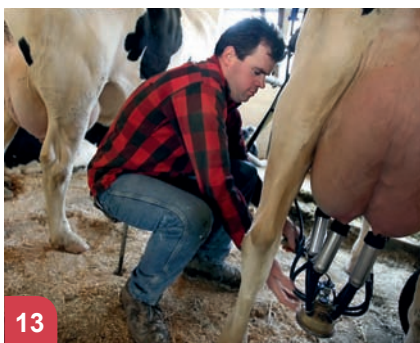
10. Garia > Frantzia

11. Artoa > EEBB

12. Arroza > Txina

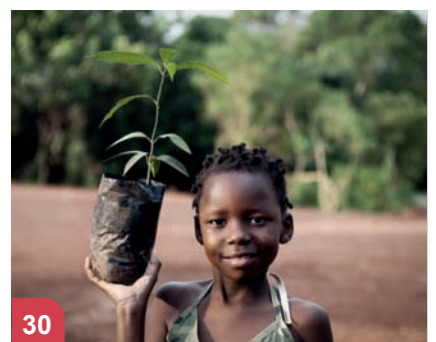


## 2. ERANSKINA: LABORARIAK





## 2. ERANSKINA: LABORARIAK





## 2. ERANSKINA: LABORARIAK

- 1 Kolonbia – Liskar armatuak eta lurraren jabe-tza:** Palma (Indupalma) 1946 urtean iritsi zen Kolonbiara enpresa handien eskutik. Palma-olioak ematen dituen etekin ekonomiko handiak direla eta, enpresa hauek nekazariak beren lurretatik egotzi zituzten bertan palma landatzeko. Gaur egun lur-jabe handi askok paramilitarrekin batera lan egiten dute nekazari hauei lurrak saltzera behartu edo esklabotza-baldintzetan bertan lan egitera derrigortuz.
- 2 Australia – Lehortea:** Nazio Batuen Erakundeak (NBEK) berriki esan duenez, desertizazio edo basamortutzeak planetaren laurdenarekin bukatu dezake. Eskualderik kaltetuenak klima lehorra dutenak dira eta mundu mailako nekazaritza-kultiboen %44 horrelako lekuetan kokatzen dela kalkulatu da. Desertizazioaren ondorioz, lur emankorrak galdu egiten dira eta ereiteko baliagarriak izateari uzten diote.
- 3 Euskal Herria - Azoka:** Azokak, landa-ingurunearen eta hiri-ingurunearen arteko topaguneak dira. Bertan gure baserrietako animaliak eta landareak ikusi daitezke, baserriarrek ekoiztutako kalitateko elikagaiak dastatu, erromerietako jai-giroaz gozatu edo artisauek eskuekin nola lan egiten duten ikusi... Gainera, nekazari hauek azokan salduz, bitartekariak ekidin egiten dituzte, eta beraz, saldutako produktuen etekinaren parte handiago bat iristen zaie zuzenean, beren bizimodua bermatuz.
- 4 Irlanda - Bertako produktuak:** Tokian tokiko produktuak freskoagoak dira eta zapore handiagoa dute, fruitua bildu denetik saldu den arte igaro den denbora nabarmen murrizten delako batez ere. Nekazariarekin zuzeneko harremana izatea ahalbidetzen du bertako produktuen kontsumoak eta ingurumenari mesede egiten dio, tokiko nekazaritza-lurrak eta berdeguneak mantentzen lagundu eta garraioaren kutsadura murrizten delako.
- 5 Boli Kosta – Haurrak kakaoa lantzen:** Afrika mendebaldeko herrialdeek munduko kakaoaren %70 baino gehiago ekoizten dute. Txokolate-industria handituz joan den heinean, kakao merkearen eskakizuna ere handitu egin da eta gaur egun, lan-esku merkeen beharra ere bai. Pobrezia handia dagoen kontrol gutxiko guneeetan ume askok dirua behar izaten dute, trafikanteen eskuetan erori eta kakaoaren nekazaritzan lanean bukatzen dute, eskolatik kanpo.
- 6 Bolivia – Baserriarra kinoa landareekin:** Boli-viako goi-lautadan, itsas mailatik 4000 metro baino gehiagoko altueran klima arrotza dute: euri gutxi, hotz asko eta haizea. Baldintza horietan landare gutxi hazten dira eta horietako bat da kinoa, An-deetako goi-lautadako populazioarentzat elikadur-iturri nagusia izan dena urteetan zehar.  
  
Hala ere, hirietan kinoaren eskakizuna handitu egin da eta landare honen ekoizpen jasangarriaren krisia ekarri du. Kinoa lehen eskuz landatzen bazen ere, orain makinen bitartez egiten da eta salmenta masiboak bertako animalien elikadura-iturri hau murriztu du, lurraren emankortasuna galdu da eta lurraren higadura handitu. Familia askok beren bizitokitatik alde egin behar izan dute horregatik.
- 7 Kanbodia – Haurrak azukre-kanabera landatzen:** Kakao-landaketetan bezala, azukre-kanaberraren landaketetan haur asko aurkitu daitezke.
- 8 EEBB – Negutegia:** Azken urteetan, Chicago hirian etxe-orratz erraldoien edo fabrika handien teitlatuen gainean barazki ekologikoak landatzen hasi dira. Abantailak asko dira: negutegiak, eraikinen goialdean egonda, haiek botatzen duten beroaren bidez epeltzen dira; energia berriztagarriarekin lan egiten dute eta sistema sofistikatu batzuen bitartez berotze-, hozte- eta urreztatze-prozesuak modu automatikoan kontrolatzen dituzte, urte osoan zehar landareak baldintza optimoetan egon daitezten.
- 9 Kolonbia – Kafe-langileen protesta:** Kolonbia ezaguna da bertako kafearen kalitate eta aniztasun handiagatik baina azken urteetan kafearen ekoizpena jaitsi egin da herrialde horretan, kafe-ekoizle txiki eta ertainen kaltetan. Kafe-eskakizun handiak bultzatuta, kafe monolaborantzak agertu dira eta horiek mantentzeko produktu agrotokikoak erabiltzen hasi eta laborarien lan-baldintzak murriztu dira. Ugariak dira nekazari eta langileek beren eskubideen alde egiten dituzten mobilizazioak.
- 10 Ekuador – Bidezko merkataritzarako kakao-landaketa:** haurren esplotazioa baztertu eta beste giza taldeen eskubideak errespetatu, sexuen arteko berdintasuna sustatu, ingurumena zaindu, bitartekariak ahalik eta gehien saihestu eta ekoizleei prezio duin bat ordaindu, horiek dira Bidezko Merkataritzak ziurtatzen dituen oinarriak.
- 11/ EEBB – Nekazaritza-enpresak:** EEBBtako nekazaritza-ustiapenek industria bat bezala funtzionatzen dute askotan. Merkatura bideratutako nekazaritza-eredua da eta *iraultza berdeak* baimendutako makineria guztia erabiltzen dute, ustiapen erraldoiak eraginez. Ezaugarri guzti horiek Estatu Batuetako nekazaritza munduko errentagarriena bihurtzen dute.

- 12 Erresuma Batua – Nekazarien protesta:** Esnearen prezio-jaitsierak protestak eragiten ditu abeltzain britainiarren artean. Gaur egun, esnea ura baino merkeago saltzen dela salatzen dute eta horren erantzukizun handiena supermerkatuek dutela diote. Abeltzainek sortzen duten esne litro bakoitzeko dirua galtzen dute gaur egun.
- 13 Frantzia – Esne-ustiaketa industrializatua:** Esne-industria, hau da, esnea lortzeko egiten den behien ustiapen masiboa, XVII mendean hasi zen garatzen Europan. Haren ezaugarri dira esne-produkzio altua eta baita ingurumenean eragindako hainbat kalte ere: aztarna hidriko erraldoia; metano, oxido nitroso eta amoniako isurketa handiak; lurzoruen eta uraren azidifikazioa... eta behien bizi-baldintza kaxkarrak.
- 14 Etiopia – Abeltzaintza:** Herrialde txiroenetan oraindik ere abeltzaintza- eta nekazaritza-eredu tradizionalak erabiltzen dira. Animaliek landa-eremua lantzeko eta ongartzeko balio dute eta artalde txikiak izaten dituzte, haragia, esnea eta artilea lortzeko.
- 15 Euskal Herria – Baserritarra:** Euskal Herriko ekonomian, lehen sektorearen garrantzia nabarmena izan zen industrializazio-garaia heldu arte. Kostaldean arrantza, mendialdeetan abeltzaintza eta basogintza, eta lurralde lauetan nekazaritza. Industrializazio-garaian, aldiz, lehen sektorearen eta industriaren arteko lehia zabaldu zen, eta borroka horretan industria eta honek beharrezko dituen azpiegiturak garaille atera ziren, nekazaritzaren eta, askotan, ingurumenaren kalterako. Horren ondorioz, gaur egun, Euskal Herriko zenbait eremutan nekazaritza-jarduerak oso murriztak dira edo dagoeneko desagertu egin dira.
- 16 Filipinak – Arrantza:** Filipinetan, itsasoa ezinbesteko baliabide ekonomikoa da eta bertako ondare kultural eta sozialean islatzen da hori: arraina otordu guztietako ezinbesteko elikagaia da eta. Hain zuzen, Filipinak munduko herrialde arrantzerik handienetako bat da, 2 milioi tona arrain arrantzatzen baitituzte urtean. Filipinetako arrantze askok autokontsumorako baino ez dute arrantzatzen, irudian ikus daitekeen moduan. Arrantza-tekника tradizionalak erabiltzen dituzte, garapen teknologiko gutxiak.
- 17 Frantzia – Nekazarien protesta:** 2015 urtean nekazari eta abeltzain frantsesen protesta eta manifestazio ugari egon ziren. Nekazariak haragi eta esnekien prezioaz kezka ziren, ekoizpen-kostuak ordaintzeko ere ez zirelako aski.
- 18 India – Nekazarien protesta:** Nekazariak bere buruaz beste egitea ohiko fenomeno bilakatzen ari da Indian. Fenomeno honen arrazoia, "hazien monopolioa" deiturikoa da. Enpresa handiek genetikoki eraldatutako haziak saldu zizkieten nekazariari eta behin mendeko zirela, hazien prezioa handitu. Zorrak ezin kitatu eta familia elikatzeko nahiko baliabiderik gabe, nekazarien bizitza ezinezko bihurtu da.
- 19 Indonesia – Palma-olioa egiteko fruituak:** Palma-olioaren landaketarako urtero milioika hektarea baso erretzen dira, ingurumenerako kalte izugarriak eraginez. Indonesia munduko palma-olio ekoizlerik garrantzitsuenak da eta baita planetako deforestazio-tasarik altuena duen herrialdea ere. Negutegi-efektua eragiten duten herrialdeen rankingean hirugarren postuan kokatzen da, Txina eta EEBBren ondoren.
- Hala ere, palma-olioak duen ospe txarrak Europan olio honen kontsumo altuarekin kontrastatzen du. Espainian, esate baterako, olio honekin egindako kosmetikoak, elikagaiak eta bestelako produktuak asko saltzen dira.
- 20 Chile – Intsektiziden erabilera masiboa:** Pestiziden erabilera ingurumenean kalte ugari eragiten ditu. Erabilitako intsektizida eta fungiziden %95a baino gehiago landaketatik haratago iristen dira: bertako landare eta animalia espezieetara, aire, ibai, itsaso eta elikagaietara. Giza osasunean, beraz, ondorio zuzenak dituzte eta OMEren arabera, 100.000 pertsona inguru hiltzen dira urtero pestiziden eraginagatik.
- 21 Japon – Eskola-baratzeak:** Japonia, munduan bizi-itxaropenik altuena duen herrialdea da. Horren arrazoia dieta osasuntsu bat, baina baita naturarekiko sentsibilizazioa ere. Haurrek txikitatik baratzeetara eta baserrietara bisitak egiten dituzte eskola-orduetan eta nekazaritza-eredu tradizionalei buruz ikasten dute, nekazarien lana estimatuz.
- 22 Kenya – Emakumea landan lanean umearekin batera:** Munduko nekazarien erdiak emakumeak dira, eta asko eta askok nekazaritza-lanak familiarren zaintzarekin uztartu beharra dute, egin beharreko lana bikoiztuz. Horretaz gain, sexuaren arabera gertatzen den diskriminazioa dela eta, emakumeek gutxiago kobratzen dute egindako lanagatik eta haien eskubideak murrizten ari dira, egoera horrek are zaugarriago egiten dituelarik.
- 23 Mexiko – Arto transgenikoa:** Estatu Batuetan eta Mexikon landatzen den arto gehiena transgenikoa da. Gehien erabiltzen den GEO artoak intsektizida

## 2. ERANSKINA: LABORARIAK

bat produzitzen du, plagen aurka indartsu bihurtzen duena. Hala ere, artifizialki sortutako intsektizida "natural" honek bestelako intsektuak ere kaltetzen ditu, horietariko asko izurriteak ez hedatzeko beharrezkoak. Horretaz gain, toxina hau lurzoruetan metatzen da eta epe luzera emankortasun galera eragin dezake.

**24 Mexiko – Negutegiak:** Berotegiak espazio itxi batzuk dira, alde bat edo gehiago beira edo plastiko gardenezkoak dituztenak, eguzkiaren beroa igitzen utziz eta barnean gordez, landareek mikro-klima onuragarri batez goza dezaten. Tamaina ugariak izan daitezke, babestoki txikietatik erai-kin handietaraino.

**25 Chile – Nekazaritza ekologikoa:** Nekazaritza ekologikoa edo biologikoa baliabide naturalak modurik egokienean erabiltzean oinarritzen da, produktu kimikoak edo genetikoki eraldatutakorik erabili gabe. Horrela lortutako elikagaiek ez dute lurra agortzen, natura zaintzen dute eta giza osasunarako ez dira berez kaltegarriak. Nekazaritza ekologikoak jasangarritasuna lortu nahi du eta hainbat nekazaritza mota biltzen ditu bere barnean: nekazaritza biodinamikoa, permakultura, familia-nekazaritza, herri indigenen nekazaritza...

**26 Peruko Andeak – Patata:** Patata duela 10 mila bat urte erein zen lehenengo aldiz Andeetan. Ordutik, mundu osora zabaldu da eta herrialde askorentzako ezinbesteko elikagai bihurtu. Andeetako biztanleek patata barietate asko lantze dituzte (4.300 barietate dago Andeetan bakarrik) eta elikagai oso preziatua da.

**27 Sudan – Emakume bat sorgoarekin:** Munduko nekazarien erdiak emakumeak dira. Hala ere, Kenyan emakumeen %6a bakarrik da bere lurren jabe eta %1ak baino gutxiagok hartu du parte gobernuaren formazio-programetan. %4ak bakarrik eska dezake kreditu instituzional bat eta %8ak du nekazaritza-jardueren gaineko kontrola.

**28 Txina – Arroza:** Txinan, arroz-ekoizpena antzinako tradizioa da. Gaur egun, Txina da munduko arroz-ekoizlerik handiena eta zereal honen landaketari esker bizi dira 40 milioi familia. Gainera, arroza energia-iturri garrantzitsua denez, Nazio Batuen erakundeak munduko goseteari aurre egiteko elikagai nagusi izendatu du.

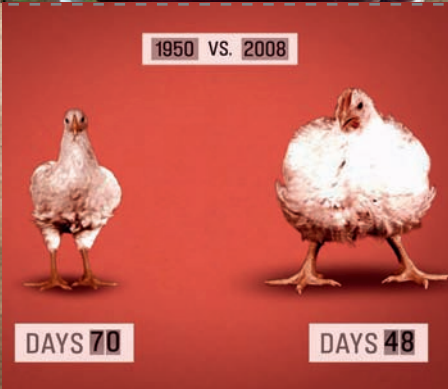
**29 Uganda – Platano-landaketak:** Platanoa gehien kultibatzen den fruitu tropikala da eta mundu mailan laugarrena, zitrikoen, mahatsaren eta sagarren atzetik. Europako platano gehiena Afrikatik eta Kanariar Uharteetatik dator. Fruta honen landaketa masiboek basoen galera bultzatu dute herrialde askotan.

**30 Zambia – Deforestazioaren aurkako landaketak:** Zambian, deforestazioari aurre egiteko haurrek 5000-10.000 zuhaitz landatzen dituzte urtero eta hezkuntzan gai hau sakonki lantzen dute.



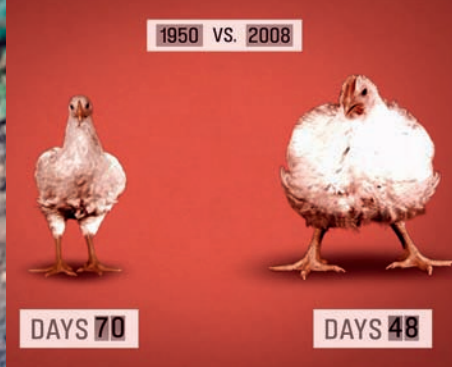


3. ERANSKINA: BINGOA





### 3. ERANSKINA: BINGOA





3. ERANSKINA: BINGOA



EUSKAL  
FONDOA



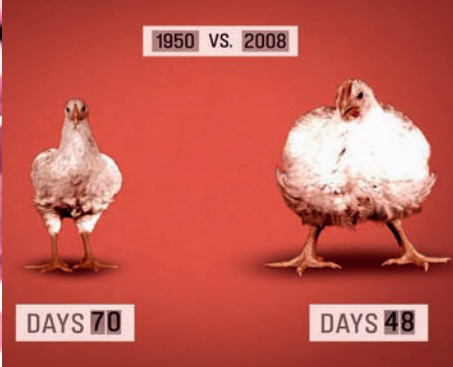
EUSKAL  
FONDOA



EUSKAL  
FONDOA



EUSKAL  
FONDOA



EUSKAL  
FONDOA





### 3. ERANSKINA: BINGOA

#### GARAIKOA > Gerezia

Gereziak soilik udan izaten dira gure kliman, eta beraz, oso garai zehatz bateko produktua dira. Garai bakoitzean gure eskualdean naturalki hazten diren produktuak kontsumituz gero natura zaintzen laguntzen ari gara, ez delako lurra agortuko duen baratze artifizialik sortu behar. Horretaz gain, tokian tokiko biodibertsitatea eta oreka naturala mantentzen laguntzen dugu.

#### BERTAKOA > Baserriko porrua

Porruak oso ondo hazten dira Euskal Herriko baserrietan. Batez beste, elikagai batek lurretik platerera iritsi arte 5.000 kilometro egiten ditu eta, horregatik, bertako produktuak kontsumitzen ditugunean gastu energetikoa eta kutsadura (CO<sub>2</sub> emisioak, enbalajea...) murrizten dugu, garraiatzeko distantzia gutxiagotuz gero.

#### MERKATARITZA-SISTEMA SOLIDARIOA VS. ESPLOTAZIOA > Bidezko merkataritzako produktuak

Txokolate asko kontsumitzen dugu, baina gurean ez da produzitzen. Kakao-ekoizleek oso lan-baldintza kaxkarrak dituzte orokorrean eta, horregatik, bidezko merkataritzaren produktuen artean nabarmen egin du gora, haien lan-baldintzak hobetu nahian.

#### DEFORESTAZIOA > Litxarrerria-poltsa bat

Jaten ditugun litxarrerria, patata eta gaileta askok palma-olioa dute, eta olio mota horren produkzioaren ondorioz deforestazioa areagotzen ari da. Adibidez, Borneon oihanaren %40 suntsituta dago honezkerok. Horrela jarraitzekotan, 20 urtetan ohian guztiak gal ditezkeela ohartarazi dute Indonesian orangutanekin lan egiten duten elkarteek. Hori kaltegarria da orangutanentzat eta baita baso horietan bizi diren pertsonentzat ere. Dagoeneko bost milioi lagunek baino gehiagok utzi behar izan dute beren lurra.

Palma-olioa munduan gehien kontsumitzen den landare-olioa da. Afrika, Hego Amerika eta Asiako sukaldaritzako ohiko osagaia izateaz gain, gaur egun, batez ere, industrian erabiltzen da: %80 janari-industrian, %19 kosmetikan eta %1 bioerregaiak egiteko. Gehienbat, merkea delako erabiltzen da.

#### HONDAKINAK > Elikagai bat erretilu eta bilgarriarekin

Gizarte bat zenbat eta "garatuagoa" egon joera handiagoa izango du produktu eraldatuak kontsumitzeko, etxe-hondakin organikoen portzentajea jaisteko eta batez ere plastiko kopurua handitzeko. Horren arabera, hondakinen sorrera gizarte bakoitzaren egoera ekonomiko, sozial eta kulturaleri oso loturik dagoela ikus dezakegu. Adibide bezala: gaur egun plastikoen erabilera gehiegizkoa da eta Ozeano barean plastikoz osaturiko irla erraldoi bat osatu da, 7. kontinentea deitzen zaio.

#### METANO EKOIZLEA > Txerria

Aldaketa klimatikoaren eragile handienetakoa da abeltzaintza, izan ere animaliek sortutako metanoak 23 aldiz eragin handiagoa du aldaketa klimatikoan CO<sub>2</sub>ak baino. Horretaz gain, abeltzaintzak lurrazalaren %30a okupatzen du. Horri pentsuen eta haragiaren garraioa gehitu behar zaio. Nahiz eta aldaketa klimatikoari dagokionez nekazaritzaren eragina % 11-15ekoa izan, kalkulu hori egitean prozesu industrial guztia kontuan izanez gero (produktuak ekoiztetik gure mahaira iristen diren arte) portzentaje hori % 44-57ra heldu daiteke.

#### ELIKADURA-PIRAMIDEAREN OINARRIA > Ogia

Eraldatutako elikagaiak eta janari azkarra kontsumitzeak gizakien artean gehiegizko gizentasuna arazo bihurtu du. Horretaz gain, jaki industrialak, sasoz kanpokoak, orduz kanpokoak eta abarrek hainbat gaixotasun eragiten dituzte haurtzarotik nerabezarora bitartean.

Europar batasunak egindako ikerketa batek dio zereal integral, lekale, fruta eta barazkietan oinarritutako elikadura batek, gure gorputzarentzat osasuntsua izateaz gain, ingurumen-inpaktu txikiagoa daukala produktu "ez osasuntsu" eta "ez jasangarriek" baino. " "

#### EZ DU KIMIKORIK ERABILTZEN > Berenjena ekobat

Nekazaritza ekologikoak baliabide naturalek (ura, espazioa eta argia) ahalik eta etekin handiena eman dezaten lortu nahi du, horretarako ingurunea errespetatzen duten teknikak baliatuz: txandaketa, landareen arteko loturak, abeltzaintza eta nekazaritzaren integrazioa, ongarritze naturala eta abar.

#### KULTURA > Kalabaza ezberdinak

Munduan elikaduraren ikuspegitik interesgarriak diren 20.000 landare inguru dagoela estimatzen da eta horien guztien artean soilik 200 erabiltzen dira laborantza intentsiborako. Gainera, 200 horien artean 20k mundu mailako ekoizpenaren %80 hartzen dute (gariak, arrozak eta artoak ekoizpenaren % 41 osatzen dute). Laborantza mota bakoitzak barietate ugari du, izan ere, milaka urteko eboluzioan zehar klima, lurzoru, orografia eta eremu edo zonalde bakoitzeko ezaugarri ezberdinetara egokitzen joan baitira. Azken hamarkadetan tokiko barietate askoren erabilera bertan behera utzi izanaren ondorioz, aniztasun hori galtzen ari den altxorra bilakatu da.

#### MONOLABORANTZA / BIODIBERTSITATEAREN GALERA > Azukrea

Ustiapen oparago bat lortzeko, azukre-kanabera landa eremu handietan ereiten da, eta horrek lur-eremu handietako biodibertsitatearen galera ekarri du. Mo-

nolaborantza horrek lursail handiak produktu bakarraz lantzea eragin du, izan ere, horrela merkeagoa ateratzen baita ekoizpena. Hala ere, epe luzera lurzoruen higadura eta biodibertsitatearen galera dakar eta izurriten hedapena errazten du. Monolaborantzaren alternatiba dira txandaketa edo polilaborantza.

#### **KONTSUMITZAILE ETA EKOIZLEEN GERTUTASUNA > Kontsumo-taldearen oinarria**

Kontsumo-taldeak zirkuitu motzen adibide dira, produktuak gertuko baserriar bati zuzenean erosteko osatutako taldeak baitira. Baserriarrak astero bere produktuekin osatutako oinarria prestatzen dio kontsumitzaile bakoitzari, eta hauetako bakoitzak hilean behin kuota bat ordaintzen dio baserriarri.

#### **BITARTEKARIAK > Supermerkatuak**

Supermerkatuak eta dendak ekoizle eta kontsumitzaileen arteko bitartekariak dira eta haien bitartekaritza lanagatik diru bat lortzen dute. Arazoa bitartekari handiek beren lanagatik gehiegizko etekina ateratzen dutenean dator, kontsumitzaileari produktua garesti salduz eta produktoreari oso merke erosiz.

#### **ARRANTZA-EREDU JASANGARRIA > Amuko arraina**

Gaur egun, Mediterraneoan aztertutako arrainen %80ak eta Atlantikoan aztertutakoen %40ak gehiegizko arrantza pairatzen du. Arrantzak arrain kopurua onargarria ez den maila batera murrizten duenean gertatzen da hori, eta ondorio lazarriak ditu ekosistemetan, horiek desagerrarazteraino. Horregatik oso garrantzitsua da arrantza-eredu jasangarriak bultzatzea, hala nola, banakako arrantza.

#### **GOSEA > Janaria bukatu gabeko platerak**

Munduan 12.000 milioi lagunentzat adina janari produzitzen da eta 1.000 milioi lagunek gosea pasatzen dute. Horrela bada, janari asko eta asko zuzenean zaborrera botatzen da, elikadura eta errekurtsioen banaketa desorekatuaren ondorioz.

#### **BALIABIDE NATURALEN PRIBATIZAZIOA > Botilako ura**

Boliban “uraren guda” deitu zen liskarrari esker gaur egun Cochabamban ura ez da pribatizatu, baina bere garaian konpainia multinazional batek Bolibiako momentuko diktadorearekin batera lurralde oso bateko ura pribatizatu nahi izan zuen. Gero eta gehiago, baliabide naturalak enpresa handien esku geratzen ari dira gizakion beharrekin negoziua egin dezaten.

#### **HAZIEN PRIBATIZAZIOA > Haziak**

Ekialde Hurbilean nekazaritza sortu zenetik laborariek, haziak landatzeaz gain, horiek gorde eta trukatu egin dituzte. Kontrol horrek espezieen heterogeneotasuna eta elikadura-subiranotasuna mantentzea ahalbidetu du baina XX. mendean sortutako nekazaritza industriak kolokan jarri du milioika urteko prozesua. Haziak enpresa gutxi batzuen esku geratzen ari dira, eta horiek helburu ekonomikoak jarri dituzte beste guztiaren gainetik.

#### **TRANSGENIKOAK (GEOAK) > Oilasko normala eta handia**

Genetikoki eraldatutako landare eta animaliak naturalak baino azkarrago eta perfektuago hazten dira, horretarako beste izaki bizidunen geneak gehitu zaizkielako. Hala ere, naturarekin modu artifizialean jolasteak arriskuak ditu eta landare eta animalia hauek kolokan jar dezakete naturaren biodibertsitatea, nekazarien autonomia eta gizakion osasuna.

#### **LORETIK FRUITURA – POLINIZAZIOA > Lorea eta erlea**

Erleak inoiz desagertzeak arazo larriak sortuko ditu gizaki zein animalien elikaduran, haiek baitira polinizazioaren arduradunak. Polinizaziorik gabe ez dago landareen ugalketarik.

Europar 1985 eta 2005 urteen artean erleen populazioaren %25 galdu zen hainbat arrazoi zirela medio: habitat-galera, nekazaritza industrialaren praktikak, monolaborantzak, pestiziden erabilera, gaixotasunak, espezie inbasoreak, klima-aldaketaren ondorioak, etab...

#### **PRODUKTU EXOTIKOA > Anana**

Gure lurraldean hazi ezin daitezkeen produktu exotikoek gure mahaira heltzeko milaka kilometro egin behar izaten dituzte, horrek eragiten duen CO2 isurketekin. Hala ere, bertakoak izan daitezkeen elikagai asko eta asko ere distantzia luzeak eginda iristen dira gurera.

#### **ANIMALIEN BIZI-KALITATEA > “oilo zoriontsua” etiketa**

Landareak bezala, elikadurarako animaliak hazteko ere teknika ezberdin asko dago. Horrela bada, guk ere badugu zein haragi mota jaten dugun aukeratzea, adibidez, aske bizi diren oiloak edo gela berdinean gainezkaeta argi artifizialarekin bizirik irautera behartutako oiloak.



## 4. ERANSKINA: ROLL PLAY

### 1. KONTSUMITZAILEA

20€ dituzu eta janaria erostera zoaz supermerkatu. 20€ horiekin janaria erosteaz gain, beste gauza batzuk ere egin edo erosi nahi dituzu gaur: jertse bat erosi, zinemara joan, mugikorraren funda aldatu...

#### Eszena 1

**Antzezleak:**  
zu eta supermerkatuko arduraduna.



**Zer egin:** Supermerkatuko arduradunak denda antolatu ondoren sartuko zara zu eszenan. 5 produktu erosi nahi dituzu: gailetak, esnea, arrautzak, lekak eta askaltzeko zerbait. Supermerkatuan dagoenetik produktu deigarrienak aukeratuko dituzu, eta horien artean, askaltzeko 6ko paketean bilduta datozen opiltxoak, merkeago ateratzen delako.

Ordaintzera zoaz eta dendariak 20€ direla esango dizu. Gero esaiozu dendariari ez zaizula dirurik geratzen zinemara joateko, dena garestiegia dela eta lekak ez dituzula erosiko.

#### Eszena 8

**Antzezleak:**  
GKE bateko kidea eta zu.

**Zer egin:** GKEko kideak bidezko merkataritza zer den azalduko dizu. Bururatzen zaizkizun galderak egin (adibidez, ea garestiagoa den, ea opiltxoak ere badauden...)

## SUPERMERKATUKO ARDURADUNA

Ahalik eta etekin handien atera nahi du saltzen duen horretatik, merke erosi eta garesti saldu. Produktuaren eraldaketa-estrategiak erabiliko ditu horretarako: bilgarri polita jartzen dio (packaging), beste produktu batzuekin konbinatzen du, eta abar.



### Eszena 1

**Antzezleak:**  
zu eta lehengo kontsumitzailea.

**Zer egin:** Supermerkatua ireki baino lehen produktuak prestatuko dituzu modu honetan (arbelean produktuaren izenak edo irudiak egin) eta ahots gora azalduko duzu egiten duzuna:

- Produktu hau begi bistan jarriko dut jendeak eros dezan
- Beste honi etiketa bat jarriko diot, jendeak merkeago dagoela pentsa dezan
- Okurritzen zaizkizun beste batzuk

Denda ireki eta erosle bat sartuko da. Bere erosketa 20€tan kobratuko diozu. Hori ikusita erosleak lekak ez erostea erabakiko du. Eta zuk altuan baina zure pentsamendua balitz bezala esango duzu: "Lekak merkeago balira erosleak dena eramango luke".

### Eszena 2

**Antzezleak:**  
zu eta lekak saltzen dizkizun bitartekaria.

**Zer egin:** Bitartekariarekin hitz egingo duzu eta haxe esango diozu: "Ikusi dut lekak ezin ditudala nahi bezain merke saldu. Nik produktu bakoitzean gutxienez %30eko irabazia behar dut eta ezin dut prezioa gehiago estutu. Lekak merkeagoak behar ditut. Lor ditzakezu?"

### Eszena 4

**Antzezleak:**  
zu eta kontsumitzaile arduratsu bat.

**Zer egin:** bezero berriak zure produktuaren informazioa eskatuko dizu. Saiatu erantzuten eta ahalik eta informazio gehien ematen.

## 4. ERANSKINA: ROLL PLAY

### BITARTEKARIA EDO ESPORTATZAILEA

Janaria ekoizleei erosi eta supermerkatuetan saltzen duzu eta negozio horretatik ahalik eta etekin handiena atera nahi duzu. Estrategia ezberdinak erabiltzen dituzu horretarako: behar gehien duten ekoizleengana jo eta haien artean monolaborantza sustatzen saiatzen zara, maileguak eskaintzen dizkiezu gehiago produzitu ahal izateko, eta abar.

#### Eszena 2

**Antzezleak:**  
zu eta supermerkatuko arduraduna.



**Zer egin:** Supermerkatuko arduradunak lekak merkeago saltzeko eskatuko dizu. Saiatuko zarela azalduko diozu, baina argi utziko diozu zu ez zarela dirua galtzen aterako.

#### Eszena 3

**Antzezleak:**  
zu eta leka-ekoizlea.

**Zer egin:** Supermerkatuko arduradunak prezioak jaistea eskatu dizunez lehen, orain ekoizlearengana zoaz. Berak baditu lekak prest, baina zuk esaten diozu hitzartutako prezioan baino prezio baxuagoan erosi behar dizkiozula. Ekoizleak berak merkeago ezin duela saldu esango dizu, eta zuk beste bati lekak erostearekin mehatxatuko duzu, zuri saltzen ez badizkizu bertan geratuko zaizkiola jasotako leka guztiak eta hondatu egingo direla. Pixka bat tematuko da baina azkenean amore emango du eta zu pozik, leka merkeekin joango zara.

#### Eszena 6

**Antzezleak:**  
1. eta 2. ekoizleak eta zu.

**Zer egin:** Hiru ekoizleak etorriko zaizkizu eta hirurak elkarrekin saiatuko dira datorren urteko uztaren prezioa negoziatzen. Zuri ez zaizu hori interesatzen eta esango diezu zure lana oso garrantzitsua dela haientzat, bestela ez luketelako salduko. Ekoizle bakoitzarekin banaka negoziatzen saiatuko zara horretarako opariak edo hobekuntzak eskainiz.

## 1. EKOIZLEA

Betidanik lurak ematen dituen produktuetatik bizi izan zara. Antzina, etxeok jateko bakarrik zenuten ortua, baina duela urte batzuetatik hona gehiago produzitzen hasi eta saltzen hasi zara, salmentatik lortutako diruaz bizitzeko. Aurten asko ekoitzi duzu, baina ezin saldu eta produktua etxean duzu metatuta. Hondatu baino lehen saldu nahi duzu, baina ez duzu dirurik galdu nahi...



### Eszena 3

**Antzezleak:**  
zu eta bitartekaria.

**Zer egin:** Jasotako leka guztiak prest dituzu eta bitartekaria zuregana dator. Hitzartutakoa baino prezio baxuagoa eskainiko dizu. Zuk badakizu ezin dituzula merkeago saldu, hori eginez gero bizitzeko ez dizulako emango, dirua galduko duzula, eta horrela jakinarazten diozu. Berak temati jarraituko du, eta bere mehatxuen aurrean amore ematen duzu, azkenean merkeago salduko dizkiozu lekak, datorren urtean prezioa altuagoa izango den esperantzarekin.

### Eszena 5

**Antzezleak:**  
3. kontsumitzailea eta zu.

**Zer egin:** Zure herriko bizilagun bat etorri zaizu leka eske. Ez omen du diru nahikorik supermerkatuan erosteko. Asko sentituta ere, leka guztiak bitartekariari saldu dizkiozu eta ezin diozu ezer berari saldu. Gainera, ez du nahikoa dirurik zuri ordaintzeko ere, eta bitartekariarekin baino diru gehiago galdu beharko zenuke.

### Eszena 6

**Antzezleak:**  
2. ekoizlea, bitartekaria eta zu.

**Zer egin:** Beste ekoizle batek zuregana joko du eta bitartekariarekin negoziatzeko proposatuko dizu. Berarekin bat egin eta zoazte bitartekariarekin hitz egitera.

### Eszena 7

**Antzezleak:** 3 ekoizleak.

**Zer egin:** Baserrian hasi berri den ekoizle batek zuengana jo du eta hainbat salmenta-alternatiba aurkeztu dizkizue. Hitz egin zuen artean ea zein iruditzen zaizuen egokien.

### Eszena 8

**Antzezleak:** Bidezko merkataritzako kidea, 1.go ekoizlea eta zu

**Zer egin:** Bidezko merkataritzako GKE bateko kide bat etorriko zaizue eta zertan den azaldu. Zuek beharrezko galderak egingo dizkiozue, interesatzen zaizuen ala ez erabakitzeko.

### Eszena 9

**Antzezleak:** herriko azokako kudeatzailea, beste ekoizleak eta zu.

**Zer egin:** Herriko azoka martxan jarri nahi duen bizilagun batek bilera batera deitu zaituzte eta azokan parte hartzera gonbidatzen zaituzte. Zuek egin beharreko galdera guztiak egin: zenbatean behin izango den, alokairurik ordaindu behar duzuen, zein preziotan salduko duzuen eta abar...

## 4. ERANSKINA: ROLL PLAY

### 2. KONTSUMITZAILEA

Kontsumitzaile arduratsua zara eta ekoizleekin zer gertatzen den badakizu gutxi gorabehera. Erosten duena nondik datorren eta nork ekoitzi duen jakin nahi duzu, ahal dela bidezko merkataritzan erosi, eta abar.



#### Eszena 4

**Antzezleak:**

supermerkatuko arduraduna eta zu.

**Zer egin:** dendara sartzen zara, sagarrak eskuan hartu eta kartelean informaziorik azaltzen ez dela ikusi eta arduradunarengana jotzen duzu: "Sagar hauek non, nork eta nola ekoitzita dauden jakin nahi nuke. Zergatik ez dago informazio hori guretzat eskuragarri".

Dendariak erantzuten dizunean zu galderak egiten jarraitu.

#### Eszena 8

**Antzezleak:**

Bidezko merkataritzako kidea, 1.go ekoizlea eta zu

**Zer egin:** Bidezko merkataritzako GKE bateko kide bat etorriko zaizue eta zertan den azaldu. Zuek beharrezko galderak egingo dizkiozue, interesatzen zaizuen ala ez erabakitzeko.

### 3. KONTSUMITZAILEA

Ekoizlearen herrikoa zara. Janaria erosi behar duzu baina diruz larri zabilta: familia osoa elikatzeko egunean 2€ baino gutxiago dituzu.



#### Eszena 5

**Antzezleak:**

1. ekoizlea eta zu.

**Zer egin:** Herriko dendan janaria erosteko ez duzu nahikoa dirurik eta ekoizlearengana zuzenean joatea pentsatu duzu. Beregan heldu eta lekak erosten saiatuko zara.



## 2. EKOIZLEA

Nekazaria zara duela urte asko eta egoeraz jabetuta zaude, badakizu bitartekariak jartzen dizkizuten oztopoak zeintzuk diren eta nola engainatu nahi zaituzteten (zuen produktuak ez erosteko mehatxupean produktua merkeago atera, monokultiboa sustatu haien mendeko bihurtzeko, eta abar). Horregatik, beste ekoizleekin bat egin nahi duzu eta zuen eskubideak defendatu.



### Eszena 6

#### **Antzezleak:**

1.go ekoizlea, bitartekaria eta zu.

**Zer egin:** Zure kide diren beste bi ekoizleengana zoaz eta egoera zein den azaltzen diezu. 1go ekoizleari esaten diozu bitartekariak engainatu zuela eta bere produktuagatik gutxiago ordaindu ziola, besteei berdin-berdin ordaindu zielako. Bigarren ekoizleari ere esango diozu badela garaia ekoizle guztiak elkartu eta borrokatzeko, zuek oso merke saldu baina dendan oso garesti saltzen delako.

Hirurak batera bitartekariarengana zoazte eta datorren urteko baldintzak negoziatzera zatoztela esango diozue: dendako salmenta-prezioaren %30 ekoizleentzat izatea exijituko diozue, ekoizle guztiei berdin ordaintzea eta abar.

### Eszena 7

#### **Antzezleak:**

3 ekoizleak.

**Zer egin:** Baserrian hasi berri den ekoizle batek zuengana jo du eta hainbat salmenta-alternatiba aurkeztu dizkizue. Hitz egin zuen artean ea zein iruditzen zaizuen egokien.

### Eszena 9

#### **Antzezleak:**

herriko azokako kudeatzailea, beste ekoizleak eta zu.

**Zer egin:** Herriko azoka martxan jarri nahi duen bizilagun batek bilera batera deitu zaituzte eta azokan parte hartzera gonbidatzen zaituzte. Zuek egin beharreko galdera guztiak egin: zenbatean behin izango den, alokairurik ordaindu behar duzuen, zein preziotan salduko duzuen eta abar...

## 4. ERANSKINA: ROLL PLAY

### 3. EKOIZLEA

Landa mundutik bizi nahi duzu eta baserrira lanera joan berria zara. Hemen dugun klima dela eta, ezin duzu eskatzen dizkizuten produktuak urte osoan zehar ekoitzi, garaian garaikoa soilik ekoitzi deza-kezu produktu kimiko eta gehiegizko energia erabili nahi ez badituzu.

#### Eszena 7

##### **Antzezleak:**

*beste bi ekoizleak, bitartekaria eta zu.*

**Zer egin:** Beste bi ekoizleengana jotzen duzu aholku eske. Supermerkatuak urte osoan zehar lekak saltzeko proposamen bat egin dizu, baina ez dira sasoi guztietakoak eta lekak urtean zehar produzitzeko diru asko gastatu beharko zenuke (berokuntza-sistema, ongarririk...). Horrela izanda, supermerkatuak proposatzen dizun prezioan baino altuago batean saldu beharko zenituzke lekak.

*Hauxe pentsatu duzu, ea zer iruditzen zaien besteiei:*



- Salmenta zuzena azoketan (denbora gehiago, salmenta gutxiago, baina marjina handiagoa, herritarren iritzia ezagutu...
- Kalitatean inbertitu, ekologikoan aritu, produktuak prezio altuagoa du, lan handiagoa da eta uzta galtzeko aukera ere bai.
- Espezializatu (supermerkatuaren dependentzia handia...)
- Kontsumo-talde itxi batentzat ekoitzi. Hilero-ko saskia denentzat, garai bakoitzean baratzak ematen duenarekin osatuta. Konpromiso handia, baina baita solidaritatea ere...

*Ea besteek zer dioten!*

### BIDEZKO MERKATARITZAKO GKE BATEKO KIDEA

Gobernuz kanpoko erakunde batean egiten duzu lan, bidezko merkataritza sustatuz, eta bezeroak lortu nahi dituzu, zuen proiektua ezagutzera eman.

#### Eszena 8

##### **Antzezleak:**

*1 eta 2. kontsumitzaileak eta zu.*



**Zer egin:** 2. kontsumitzaileak supermerkatuko arduradunari egiten zizkion galderak entzun dituzu eta beregana jotzen duzu zuen proiektua azaltzera. Bidezko merkataritzaren oinarriak azaltzen dizkiozu:

- Lan-baldintza eta soldata egokiak Hegoaldeko ekoizleentzat, duintasunez bizitzeko aukera izan dezaten.
- Haurrak ez esplotatzea: Produktuak ez dituzte haurrek egiten.
- Gizonen eta emakumeen arteko berdintasuna: biek bidezko tratua eta ordainsari ekonomikoa jasotzen dute.
- Ingurumena errespetatzea: gaiak fabrikatzean, horiek ekoizten diren ingurua errespetatzen dute. Zuk begiratzen al diozu nork non ekoitzi dituen jaten dituzun produktuak?

*Ea zureganatzen dituzun!*

## HERRIKO AZOKAKO KUDEATZAILEA

Duela urte batzuk herriko azoka bertan behera geratu zen eta martxan jarri nahi duzu berriz.



### Eszena 9

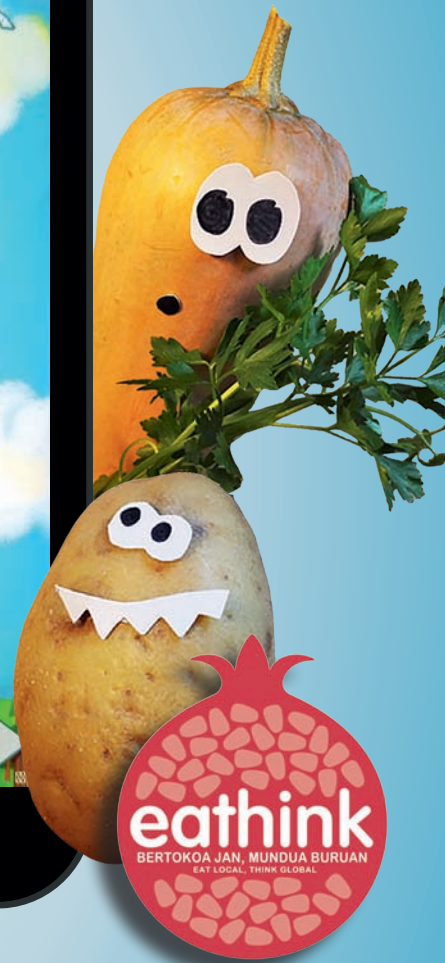
**Antzezleak:**  
hiru ekoizleak eta zu.

*Zer egin: Ekoizleekin bilera deitu duzu herriko azoka berriz martxan jartzeko. Ekoizle bakoitzari zergatik parte hartu beharko lukeen azaltzen saiatu, ea konbentzitzen dituzun!*



# EATHINK GAME euskaraz

## Jaten dugunaren garrantzia



### EATHINK GAME EUSKARAZ

APP hau elikagai katean oinarritutako 3 jolas ezberdinez osatutako joko interaktiboa da. Hurrengoak dira gainditu beharreko erronkak:

1. Elikagaiak modu natural eta jasangarrian ekoitzi eta izurriteak ekidin.
2. Komertzializazioan bidezko merkataritza eta tokian tokiko produktuak salerosi.
3. Erosketak egiterakoan produktu freskoak eta osasungarriak lortu.

Deskargatu  
dohainik!









## EAThink: elikatzen mundu bidezkoago bat

Elikadura burujabetza eta kontsumo arduratsua txikitatzen lantzea berebizikoa da, bereziki, gazteen artean ohitura kritikoak eta jarrera ekintzailerak bultzatzeko orduan. Bide horretan, EAThink proiektuak haur eta nerabeekin, **ikastetxean, gaur egungo elikadura ereduaren interdependentzia globalak eta elikadura eredu jasangarriak lantzea** du helburu, batez ere, metodologia parte-hartzaileak eta arazoaren ebazpenean oinarritutako estrategiak erabiliz.

2015 eta 2017 urteen artean, irakasle eta adituekin elkarlanean, material didaktiko anitz landu izan da proiektuaren baitan, bai Euskal Herrian eta baita proiektua garatu den Europako beste 12 herrialdeetan ere. Horrenbestez, proiektua amaitzearen denean, hiru urtez **landutakoa Lehen eta Bigarren Hezkuntzako irakasleekin partekatzen nahi da, eta euskal irakasleentzat erremintak eskuragarri ipini, beren ikastetxeetan elikadura burujabetza jorratzeko.**



### EAThink2015

[eathing2015.org/es](http://eathing2015.org/es)

[eathing2015@euskalfondoa.org](mailto:eathing2015@euskalfondoa.org)

EAThink proiektuaren kudeaketa eta argitalpenaren koordinazioa



### Babesleak



Europar Batasunak  
lagundutako proiektua



### EAThink2015 proiektuaren kudeaketa Europan



Austria, Burkina Faso, Croatia, Cyprus, France, Hungary, Italy, Malta, Poland, Portugal, Romania, Senegal, Slovenia, Spain