

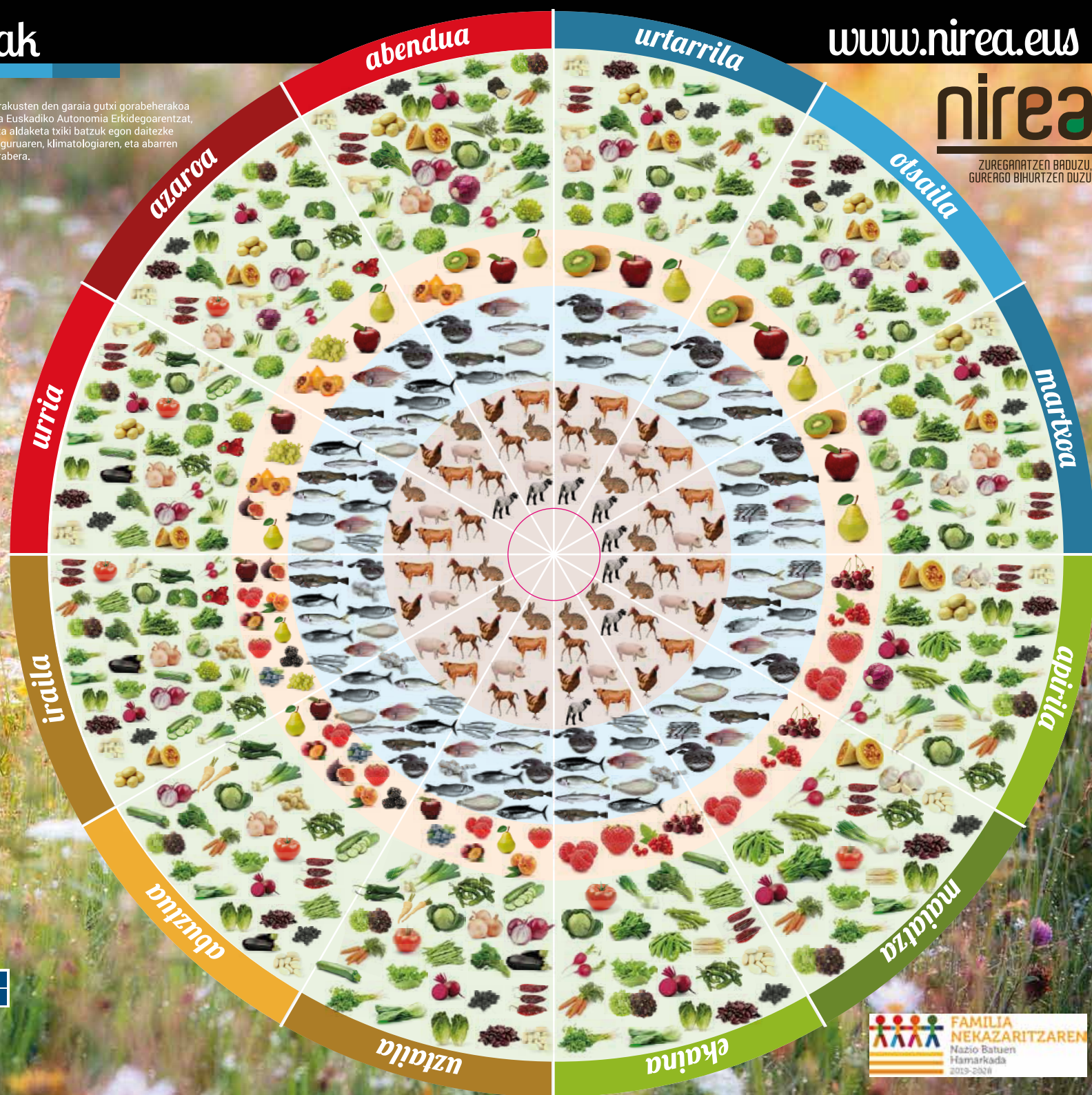
barazkia		
ULIAZEOAK		Babarrun zuria
		Babarrun gorria
		Babarrun beltza
		Potxa
		Lekak
LEKADUNAK		Babatxoak/Babak
		Ilarrak
		Kuliatxoak
		Pepinoak
		Kuiak
KRUFEROAK		Patata
		Tomatea
		Alberjina
		Italiako piperra
		Gernikako Piperrak/ Ibarako piperrak
KURKUBITAZEOAK		Pikillo piperra, mina, pipermorra
		Piper txorizeroak
KONPOSATUAK		
		
		
SOLANAZEOAK		
		
		
TUBERAZEA		
		
		
		
BORAGINAZEOAK		

haragia	
	Txerria
	Untxia
	Esne bildotsa
	Oilaskoa
	Moxala
	Behi-haragia

fruta	
	Ahabia
	Gerezia
	Arana
	Mugurdia
	Marrubia
	Andere-mahatsa
	Pikua
	Kiwia
	Sagarra
	Melokotoia
	Masusta
	Mizpira
	Udarea
	Mahatsa

arraina	
URDIN	
	
	
	
	
ZURIA	
	
	
	
	
	
	
	

Erakusten den garaia gutxi gorabeherakoa da Euskadiko Autonomia Erkidegoarentzat, eta aldaketa txiki batzuk egon daitezke inguruaren, klimatologiaren, eta abarren arabera.





Familia

Gure nekazaritzan, era batera edo bestera, familia osoak hartzen du parte. Barazkiak landatzen, zerealak ereiten, jezten edo fruituak jasotzen laguntzen dute, baserriko lanak egiten “talde” baten moduan. Hori horrela da beste lan bat delako, BIZITZEKO MODU bat, non naturarekiko, animaliekiko, herriarekiko, eta abarrekiko kontaktuaz gozatzen den. Nekazaritzan aritzen diren pertsonak beren ezagutzak aplikatzen dituzte eta egunerokora egokitzen dira: eguraldiaren iragarpenak interpretatzen dituzte, lurra eta animaliak ezagutzen dituzte ahalik eta ondoen zaintzeko, eta ingurunearekin modu orekatuan eta errespetuzkoan erlazionatzen dira.

Lurra

Familiaren parte da, beste kide bat. Ohartuko zarete, maitasunez tratatzen baduzue, hark ere maitatuko zaituztela eta zuen osasuna zainduko duela egunero. Horixe egiten dute gure nekazariak, beren jardueraren bidez (nekazaritzan, abeltzaintzan edo basogintzan) Euskadiko azaleraren % 85 baino gehiago kudeatzen baitute.



Nekazaritzaren fruituak

Barazkiak, arrautzak, haragiak eta kalitateko elikagaiak dira. Baina nekazaritza-jarduerak askoz ere onura gehiago ditu: klima-aldaketaren aurka borrokatzen du, biodibertsitatea eta paisaia mantentzen ditu eta pertsonen eta herriko ekonomiaren arteko harremanak bultzatzen ditu. Funtzio horiek guztiak elkarren artean erlazionatuta daude, eta eragin zuzena dute ingurune hurbilaren orekan eta gure ongizatean, eta eragin positiboa dute 2030erako Garapen Jasangarriaren Helburuetan.

Zer gertatuko litzateke gure nekazariak desagertuko balira?

Fruitu horiek guztiak galduko genituzke eta atzerapauso handia emango genuke jasangarritasun ekonomikoan, ingurumenekoan eta sozialean. Gainera, ez genuke behar ditugun elikagaiak ekoizteko gaitasunik izango, beste eskualde batzuekiko mendekotasun osoa izango genuke eta ahulagoak izango ginateke osasun-, politika- eta klima-krisien aurrean.



Gure landa eremu eta itsasertzaren garapen jasangarriari laguntzeko badira hainbat bide. Batu Nirea mugimendura, ikusiko duzu beste pertsona batzuk egiten ari direna eta zuk zer gehiago egin dezakezuen. Gure webgunean ikasiko duzu nola identifikatu tokiko elikagaiak, non dauden baserriarren merkatuak edo azokak eta zein baserri bisita ditzakezun; Euskadin beste pertsona batzuk egiten ari diren proiektu politikak ezagutuko dituzu, bai eta atzean dauden istorioak ere.

Zureganatzen baduzu, gureago bihurtzen duzu

Nola lagun dezakegu gure nekazaritza mantentzen?

- Tokiko eta sasiko produktuak kontsumitzen

Hemengo produktuak eta unerik onenean kontsumitzen baditugu, abantaila asko ditugu:

- Gure elikadura zaintzen dugu, produktu freskoagoak direlako eta kontsumitzeko unerik onenean bildu direlako.
- Gure ingurumena zaintzen dugu, ontzien erabilera eta janariak gure mahairaino iristeko egiten dituzten kilometroak murrizten ditugulako.
- Gure bizilagunak eta gure herriak zaintzen ditugu, tokiko ekonomiari laguntzen baitiugu.

- Hurbileko merkataritzan erosten

Merkatuetan, azoko dendetan edo nekazariari zuzenean erosita, tokiko ekonomia hobetzen laguntzen dugu, tratu zuzena lortzen dugu eta gure herri eta auzoei bizitza ematen diegu.



- Eliketak arretaz irakurtzen

Ontziak polita edo itsusia den zerbait baino gehiago dira. Horietan oso informazio garrantzitsua eskaintzen da, hala nola elikagaia nondik datorren, produktuaren kalitatea, nola ekoitzi den edo zer osagai dituen. Euskadin ekoizpen-modua, kalitatea eta/edo jatorria adierazten diguten hainbat identifikagarri daude (Eusko Label, Idiazabal, ekoizpen ekologikoa...).



- Lana nola egiten duten hobeto ezagutzen

Baserriak bisitatzea modu egokia da gure mahaira eramaten ditugun elikagaiak nola bizi eta ekoizten dituzten hobeto ezagutzeko.



- Eskolan nekazari izaten ere ikas dezakegu

Eskola batzuetan, ZUK gure ingurunea zaintzen ikas dezakezu, zure ahaleginak iragan aberatsa eta etorkizun handia duen lanbidera bideratuz.

