



Azoka eta bertako produktuen onurak ikasleei ezagutarazteko helburuarekin jarraituz, azokako bi ekoizleen lantegiak ezagutzen izan dira aurreko asteetan

Larunbat honetako azoka berezian ilarra eta babak izango dira nobedade nagusiak eta Beñat Telleriak gazta nola egin irakatsiko du. Azokako bonuak ere salgai izango dira

Bertako eta garaian garaiko produktuak eskuratzeko hileko lehen larunbateko azoka apirilaren 6an itzuliko da. Negu sasoiko elikagaien eskaintza nagusi izaten jarraituko du eta nobedade nagusiak ilarra eta babak izango dira. Horiez gain, azelgak, letxugak eta azak ere euren tokia izango dute postuetan.

Ziur honen berri badakitela herriko ikastetxeetako ikasleak. Izan ere, otsailean eta martxoan, Beasaingo Udalak, herriko ikastetxeekin eta Osakidetzarekin batera aurrera daramaten ekimenei esker azokako bi ekoizleen txokoak ezagutu zituzten eta elikagaiak nola ekoizten dituzten ikusten eta ikasten izan ziren.

Elikadura osasuntsuaren garrantzia

Bertako azoka eta produktuak ezagutarazi nahian eta azoka ingurura hurbiltzen den sarea handitzeko asmoz batetik, eta bestetik, Eskolako Agenda 2030eko proiektuaren baitan, azokan saltzen diren bertako produktuek elikadura osasuntsuarekin duten lotura estua azaldu nahian hainbat ekimen burutuko dira aurren. Dagoeneko horietako batzuk burutu dira.

Osakidetzak, BPSO programaren bitartez, haurren obesitatearen programan oinarrituta Beasaingo ikastetxeetako LH6.mailako ikasleei gosari osasuntsuak egiten ikasteko tailerrak eskaini zizkien eta gurasoei ere zuzendutako saioak eman zituen.

Bestalde, Amaia Aierbe nutrizionista bidelagun zela, ikasleek larunbateko azokako bi ekoizleen txokoak eta horien lana bertatik bertara ezagutu dute. Hain zuzen ere, ikasleak Josetxo Mendiaren Altzibar baserriko baratzean eta Beñat Telleriaren Odio baserriko gaztandegian izan ziren otsailean eta martxoan eta bertako nondik norakoak ezagutzeaz gain, Josetxoren baratzean letxugak landatu eta Beñaten gaztandegia ikusi eta bere txahalak ezagutzeko aukera izan zuten. Alkartasuna Lizeoa, Andramendi ikastola, La Salle eta Murumendi eskolako LH6.mailako ikasleek partu hartu zuten irteera hauetan.

Beasaingo azoka eta bertako ekoizleak balioan jartzeko helburu hau elikadura eta kontsumo ohiturekin lotzen da. Belaunaldi berriek, elikatzeko ohitura osasuntsuak barneratu ditzaten, bertako eta garaian garaiko produktuak ezagutuz eta lehenetsiz.

Gazta nola egin

Honi lotuta aipatu larunbat honetako azokan Beñat Telleriak gazta nola egiten den erakutsiko du 11:30ean azokan bertan izango den tailerrean. Beñat Telleria abeltzain gaztea da, eta behi-gazta ekologikoa ekoizten du, Telleria gaztandegian fleckvieh arrazako behi-esnearekin egina.

2019an hasi zen lanean Mutiloako Odio familia-baserrian, eta bertan ari da, alde batetik, ekologikorekiko eta kalitatezko elikagaiak eskuz egiteko kontzientziarekin eta bestetik, baserriaren buruaskitasuna lortu nahian. Horretarako, Beñatek ekoizpena bi motatako produktuetan banatu du: gazta eta haragia, biak ekologikoak. Saltzen dituen gazten artean gazta urdina ere badago eta intxaurrak ere saltzen ditu.

Azokako erosketa bonuek jarraitzen dute

Beasaingo Udala Lehen Hezkuntzako lau ikastetxeekin batera elkarlanean ikasleek proposaturiko ideiarekin jarraituz, azokan erosketak egiteko

ohitura bultzatu eta bertako ekoizleak laguntzea helburu duten erosketa bonuak salgai izango dira larunbat honetan ere. Lau ikastetxeek parte hartu dute Erosketa bonu hauen diseinuan. Bonuak 20 eurokoak dira, erosleak 10 euro ordainduko ditu eta Udalak beste 10 euroak jarriko ditu honela 20 euro gastatu ahal izateko. Bonu bakoitza 5 euroko lau zatitan banatuta egongo da eta pertsona bakoitzak bi bonu erosi ahal izango ditu gehienez.

Egitaraua

Larunbat honetako azokako egitaraua, hau izango da:

- 10:00 Bertako produktuen azokaren hasiera
- 11:30 Gazta egiten ikasteko tailerra Beñat Telleria gazta ekoizlearen eskutik.
- 12:00 Loinatz Musika Eskolako trikitilariak eta pandero joleak azoka girotuko dute.
- 13:30 Azokako produktuez osatutako 2 saskiren zozketa azokan erosketak egindakoen artean.
- 14:00 Bertako produktuen azokaren amaiera.

Bertako ekoizleen eta baserritarren lana balioan jarri eta kontsumitzaileek azoka eta bertako produktuak ezagutu eta horiek kontsumitzeak dituen onurak ezagutzera eman eta sustatzea da udalaren helburua. Era berean, bezero gazteak erakartzea eta harremanak sustatzeko topagune izatea ere bada asmoetako bat, azokak berarekin dituen onurek iraupena izan dezaten belaunaldi berrien artean.

 Beñat bere gaztak erakusten gaztetxoei

 Odio baserriko ikuilua

 Gosari osasuntsua erakusten

```
jQuery("#share265") . jsSocials({shareIn: "popup",shares: [{ share: "twitter", label: "Tweet", via: "", hashtags: "", text: "Bertako produktuen azoka eta elikagaiak gaztetxoei hurbiltzen", url: "https://www.beasain.eus/bestelakoak-albisteak/5791-bertako-produktuen-azoka-eta-elikagaiak-gaztetxoei-hurbiltzen"},{ share: "facebook", label: "Partekatu", url: "https://www.beasain.eus/bestelakoak-albisteak/5791-bertako-produktuen-azoka-eta-elikagaiak-gaztetxoei-hurbiltzen"},{ share: "linkedin", label: "Partekatu", url: "https://www.beasain.eus/bestelakoak-albisteak/5791-bertako-produktuen-azoka-eta-elikagaiak-gaztetxoei-hurbiltzen"},{ share: "whatsapp", label: "WhatsApp",
```

```
shareIn: "self", text: "Bertako produktuen azoka eta elikagaiak  
gaztetxoei hurbiltzen", url: "https://www.beasain.eus/bestelakoak-albi  
steak/5791-bertako-produktuen-azoka-eta-elikagaiak-gaztetxoei-  
hurbiltzen"},{ share: "email", label: "E-mail", shareIn: "self", text:  
"Bertako produktuen azoka eta elikagaiak gaztetxoei hurbiltzen", url:  
"https://www.beasain.eus/bestelakoak-albisteak/5791-bertako-produktuen-  
azoka-eta-elikagaiak-gaztetxoei-hurbiltzen"},{ share: "telegram",  
label: "Telegram", shareIn: "self", text: "Bertako produktuen azoka  
eta elikagaiak gaztetxoei hurbiltzen", url: "https://www.beasain.eus/b  
estelakoak-albisteak/5791-bertako-produktuen-azoka-eta-elikagaiak-  
gaztetxoei-hurbiltzen"},]);
```