



NEKAZARITZA ETA ELIKADURA EKOLOGIKOA

Ekolapikoa, osasuna eta hezkuntza

Ekolapiko ikastetxeetako jantokietan elikadura ekologiko eta bertakoa txertatzeko proiektua da. Gure haurren osasuna bermatu nahi dugu nekazaritza ekologikoaren bidez; eta, aldi berean, nekazaritzak duen garrantzia nabarmendu nahi dugu.

Ekolapiko proiektua, Biolur elkartearen, Behemendi elkartearen, Cristina Enea Fundazioaren eta Donostiako Udalaren artean abiatutako ekimena izan da. Denboran aurrera, eragile ezberdinak gehitu dira proiektura indar berria emateko, Kutxa Ekogunea, Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua (ENEK), Manttangorri eta beste landa garapen elkarteak kasu.

Sekulako garrantzia du elikadurak. Eta elikagaiak ekoizten diren gure platerera iristen diren arte zaindu nahi ditugu. Ekolapikok, ikastetxeengana ez ezik, gurasoengana ere iritsi nahi du. Gurasoen ahotsa entzun eta proiektuaren parte bihurtu nahi ditu. Azken finean, beraien esku dago haurrek ikastetxeetan daramaten elikadura orekatuari etxean jarraipena ematea.

Osasuna eta hezkuntza, landa garapena eta ingurumena. Guretzat oso garrantzitsua da proiektua hiru ardatzen inguruan garatzea. Koherentzia bat izatea. Gure baserrietako produktuak izatea ahalik eta gehien, bertako nekazaritza ekologikoa sustatzea, komertzializazio bide berriak irekitzea eta bertako merkataritza indartzea. Horregatik Nekazarien Sarearen eta Manttangorri banatzailearen arteko elkarlana eta planifikazioa hobetu eta indartu nahi ditugu.

Sentsibilizazioa oso garrantzitsua da (www.ekolapiko.net), horregatik egiten dira baserrietara bisitak, "Info Ekolapiko" buletina bidaltzen da urtean lau aldiz Ekolapiko



ekolapiko

ekimena martxan duten ikastetxe guztietara, hitzaldi eta ikastaroak bultzatzen dira, guraso taldea sortzea sustatzen da... Ekolapikoren helburu nagusia gizartea sentsibilizatzea da: landa garapenean, osasunean eta ingurumenean.

Sukaldaria irekia eta aldaketara prest egotea oso garrantzitsua da, proiektuaren gakoa hori baita. Gurasoak zein sukaldari eta hezitzaileak elikaduraren garrantziaz eta beste bi ardatzez sentsibilizatzea ezinbestekoa da. Menuak lantzen ditugu, ahalik eta orekatu eta osasuntsuenak izan daitezen. Gainera,

produktu ekologikoak kontsumitzeak eragin dezakeen kostu gehigarria murrizten saiatzen gara menuak landu eta egokituz. Elikadurako hezitzaile batek egiten du lan gurekin eta Osasunerako Mundu Erakundearen elikadura piramidean oinarritzen gara.

Zer egosten da gure lapikoan? Osagaiak: elikadura orekaturako menuak elikadura adituaren bidez; ekoizpen ekologikoko eta bertako elikagaiak; landa garapena eta baserriaren etorkizuna eta elikadura eta ingurumenarekiko sentsibilizazioa.

Zer eskaintzen du Ekolapikok? Menu orekatuak: Ekolapikok bere elikadura aditua dauka, berarekin eskoletako menuak lantzen ditugu. Sukaldariekin eta arduradunekin elkarlanean, menu osasungarriak egiten dira Osasunerako Mundu Erakundearen piramide oinarri harturik.

Laguntza tekniko: Ekolapiko izan nahi duten eskoletan, sukalde eta kosteen diagnostia, aholkularitza, laguntza, eta abar.

Elikagaien banaketa: Manttangorri banatzailearen bitartez, gure baserriarren zein beste produktuen banaketa egiten dugu eskoletako jantokietara.

Sentsibilizazio ekintzak: Guraso zein sukaldari, hezitzaile eta haurrei zuzendurikoak. Hitzaldiak, tailerrak, baserrietara bisitak eta guraso taldeekin bilerak egiten ditugu.

Non dago martxan? 2007. urtean eman zituen Ekolapikok bere lehen urratsak. Donostiako hiru haurtzaindegitan abiatu zen. Hain zuzen ere, Prim, Antigua eta Zuloagan. Geroztik, Gipuzkoako herri askotara zabandu da lapikoko

usain gozoa: Oiartzun, Beasain, Lasarte... Gipuzkoako beste zenbait ikastetxetan ere badute elikadura ekologikoa eta bertakoa. Adibidez, Usurbilgo Udal Haur Eskola aitzindaria da jantoki ekologiko eta osasuntsuari dagokionez.

Sukalde propioa duten ikastetxeekin lan egiten dugu.

Ekokontsumo Federazioa, Kontsumo Ekologiko eta Arduratsuaren Euskal Federazioa