

TXARAMELA

ELIKADURA ETA INGURUMEN
HEZKUNTZA ESKOLA

2018-2019



Aurkezpena

Geologia eta Ingurumen zientzietan lizentziatuak eta Txaramela Koop. Elk. Txikiko sortzaileak gara, Ainara eta Izaskun. Ingurugiro hezkuntzan elkarrekin lanean geundela ur-erota zahar bati bizitza emateko ilusioarekin sortu zen ideia. Apurka - apurka Bizkaian galtzen joan diren gure kultura eta tradizioaren parte dira ur-errotak eta zerealen ereiketa. Antzineko ofizio bat berreskuratuz gaur egungo betebeharrak bat asetu ahal genuela konturatu ginen, hau da, uruna ehotu elikatzeko pasta ekoizteko.

Gaur egun, Txaramela Pasta agroindustriaren aurrean jaio den alternatiba da, ama lurraren defentsa eta elikadura burujabetza oinarri izanik.

Pasta ekologikoa ekoizteaz gain, **Txaramela Elikadura eta Ingurumen Eskola** sortu dugu. Adin guztiei zuzendutako ekintza desberdinak prestatzen ditugu, beti elikadura eta naturaren artean dagoen harremana oinarri izanik.

INGURUMEN HEZIKETA "Hezi zaitetz, zeure ingurunean ekinez"

NORI Pertsona guztiei, material eta dinamikak talde bakoitzari egokituta daude.

NOIZ Astean zehar edota asteburuetan, eskola orduetan eta eskolaz kanpoko orduetan.

NOLA Gure inguruan aldaketa eragingo badugu, ikasketa praktikan oinarritu behar dugu. Parte-hartzailea ikasketa prozesuaren protagonista izango da

Umeentzako tailerrak

Eskolaz kanpoko ekintzak

Hiru hilabeteko edo ikasturte osoko tailerrak.

1. Eskolako Ortua, jakintza iturria.

Urtaro bakoitzean ortuko lanak aldatzen doaz, lurra prestatu, hazitegia, landaketa ... Eskolako ortuari probetxu osoa ateratzeko umekin batera bere diseinua eta jarraipena eramango dugu. Horretarako plangintza eta material didaktikoaz baliatuko gara.

2. Sukaldaritza eskoletan

Umek janaria prestatzen duten bitartean gure elikatzeko erak ingurumenean eta osasunean daukan garrantzia ikasiko dute. Sasoiko produktuak, barazkien onurak ... Euskaraz sukaldatzeko gogoak piztuko dugu eta errezeta osasuntsuak eta erakargarriak prestatzen sormena landuko dugu

Egun berezi edo eskolako ordutegi barruan egiteko ekintzak

Tailer zehatzen eskaintza:

1. Zerealak, gure larreetan eta gure plateretan. Pasta Tailerra.

Eguneroko otorduetan zerealak aurkitzen ditugu, hau hizpide hartuta ikasleak Kontsumo arduratsuan barneratuko dira, elikagai baten jatorria eta egiteko era deskubrituz. Pasta lortzeko eraldaketa prozesuaren erakusketa dinamikoa eta parte-hartzailea. (Gure obradorean egiteko aukera)

2. Iraultza sukaldean hasten da, goazen menua prestatzera!

Umeez haien elikaduraren protagonistak izango dira. Modu honetan janariari balio gehiago emango diote. Sasoiko eta bertako barazkiak erabiliko ditugu eta kolore eta formei garrantzia emanez errezeta osasuntsu eta erakargarriak prestatuko ditugu.

3. Joan errotara, irina lotuko zaizu. Euskal herritik euskal hirira!

Gure arbasoen elikatzeko modua ezagutzeko ezinbestekoa da zerealen laborantza kontuan hartzea eta, horrekin batera, garaua irina bihurtzeko beharra ere. Historian gure elikatzeko era eta paisaiaren eraldaketa ulertzeko erroten bilakaera izango dugu ardatz.

4. Adarrak gora, sustriak behera. Naturatik jasotako jakintzak

Denon artean eraikiko dugun ipuin interaktibo baten bitartez, Euskal Herriak Ama Lurratik jasotako jakinduria landuko dugu. Ohitura eta lanbide zaharrez baliatuko gara euskal nortasuna ezagutzeko.

5. Belar magikoen ezagutza eta erabilera; ukenduak, xaboiak, poltsa usaintsuak.

Noizbait begiratu al ditugu eskolatik gertu ditugun belarrak? Sendabelarraz inguratuta gaude eta ez dugu ezagutzen haien erabilera. Goazen ikastera zelan erabili ahal ditugun gure gorputza garbitzeko, sendatzeko edota usaina emateko.

6. Hazitik ahora; haziak bizitzaren "haziera"

Ortua martxan jartzeko lehenengo pausuak emango ditugu, haziak zelan lortu eta nola ereiten diren ikasiz. Dibertsitatea landuko dugu klaseko espazio txikiak barazki eta belar aromatikoak hazteko erabiliz.

7. Ez dezagun mundua jan, elikaduraren aztarna ekologikoa.

Urrunetik ekarritako jakiak, plastikoz inguratuta, osagai kaltegarritz beteta ... Gure elikatzeko moduaren arabera gure aztarna ekologikoa asko aldatu daiteke. Txikitatik ondo informatuta bagaude erabakitzeke ahalmen handiago izango dugu.

8. Denboraren erlojua, Lur planeta 4500 milioi urte bete ditu! Klima aldaketa.

Lur planetan aldaketak gertatzea naturala da. Hala ere, gizakiak, naturak urteetan sortu dituen baldintzak oso denbora gutxian suntsitu eta aldatu ditu. Aldaketa naturalen eta guk sortutako aldaketen arteko desberdintasunak landuko ditugu.

9. Eskolako Agenda 21eko ikasturteko gaiaren inguruan hitzaldiak (kontsumo arduratsua, elikadura osasuntsua, aztarna ekologikoa, klima aldaketa, energia...)

10. Bota zure tailer proposamena eta guk errealitate bihurtuko dugu

Gazte eta helduentzako tailerrak

1. Zerealak, gure larreetan eta gure plateretan. Pasta Tailerra.

Kontsumo arduratsuan barneratu, autohornitutako elikagai baten jatorria eta egiteko era deskubrituz. Larreetatik gure plateretara, pasta lortzeko eraldaketa prozesuaren erakusketa dinamikoa eta parte-hartzailea.

2. Joan errotara, irina lotuko zaizu. Zereal dastaketa.

Zerealek gure dietan duten presentzia nabarmenduko da. Irinaren jatorria eta ehotzeko moduak eragin handia dauka bere kalitatean eta gure osasunean. Jarraibide desberdinak ikasiko dituzue merkatuan aukera on bat egiteko.

3. Erosketa zerrenda murriztu zure balkoi jangarriari esker.

Etxeko espazio txikietan barazki eta sukalderako belar aromatikoak hazten ikasteko tailer praktikoa. Jakiak ekoizteko baliabide desberdinak jasoko dituzue, zuen erosteko ohiturak aldatuz.

4. Hemen ez dugu ezerez botatzen, probetxu osoa atera jakiei!

Gure sukaldeetan sortutako jakien soberakinaz baliatuz, errezeta original eta errazak. Jakiak prestatzen dugun bitartean erosketa arduratsuaren gakoaz hitz egingo dugu hondakin organikoak murrizteko.

5. Sasoiko eta bertako barazki bati biraka!

Gure ortuetan aurkitzen dugun barazki baten propietateaz baliatu ahal izateko, jaki bera ondo aztertzea beharrezkoa da. Hautatutako jaki osoa erabiliko dugu errezeta desberdinak prestatzeko.

6. Gastrobiodibertsitatea; ondare nekazaritza eta gastronomikoa

Bertako barietateek ondarea osatzen dute, ez bakarrik gure kulturaren parte direlako, baizik eta nekazaritza ekologiko bat abiatzeko duten garrantziagatik ere. Haziak eta horiekin lotutako jakinduria partekatuko dugu, lekuan lekuko barietateak mantentzeko ezagutzak emanaz.

7. Nola erraztu zail dirudiena, umeeek osasuntsu eta gustura jateko errezetak

Umeentzako elikadura bertako eta sasoiko barazkietan oinarritu behar da. Otordu desberdinetan erabiltzeko baliabide errazak emango ditugu. Hortik abiatuta, kolore eta formei garrantzia emanaz errezeta osasuntsu eta erakargarriak prestatuko ditugu.

8. Ezina ekinaren ekinez egina. Ikasketak bukatu eta ... orain zer? Gaztetatik ekintzailetasuna garatu dezagun!

Ikasketak amaitu arte gazteen pausuak bideratuta daude, sormena askotan alde batera utzita. Zure proiektua eraikitzea, zure bidea eta bizimodua aukeratzea posiblea dela helaraziko diegu gazteei. Gure esperientziaren bidez aurkitu ditugun oztopoak eta alternatibak geletara hurbilduko ditugu.

9. Eskolako Agenda 21eko ikasturteko gaiaren inguruan hitzaldiak (kontsumo arduratsua, elikadura osasuntsua, aztarna ekologikoa, klima aldaketa, energia...)

10. Bota zure tailer proposamena eta guk errealitate bihurtuko dugu

Kontaktua

Helbidea; Txaramela Kooperatiba txikia

La Cadena Auzoa 10
48550 Muskiz
(Bizkaia)

Emaila; txaramela @gmail.com

Web orria; www.txaramelakoop.eus

Telefonoak; 605 738 783 /605 728 358