

ELIKADURA JAKINTZA

Aitita-amamek sukaldeko jakintzan duten altxorra aitortzeko lehiaketa

Adinean gora egin dako gizon-ema-kumeak bestelako jan ohiturak ezagututakoak dira. Handik eta hemendik ekarritako produktuak urri ziren euren gaztaroan, eta, hori hala, inork baino hobeto ikasi behar izan zuten garaian garaiko produktuekin osatutako elikadura osatzen. Garaiak aldatu egin dira, eta, egun, zaporean alde nabarmenak badaude ere, tomateak urte guztian zehar topa daitezke fruta eta barazki dendetan, bai eta Euskal Herrian sasoi zehatz batzuetan baino hazten ez diren beste produktu ugari ere.

Aitita-amamek duten sukaldaritza jakinduria goraipatu eta transmisio lanetan egiten duten lana ezagutzeko antolatu dute hirugarren aldiz Bilbon Amamaren Eguna. Bilboko Udalak Bilboko Slow Food elkartearen

 **GIZARTEA** / maider.eizmendi@gaur8.info

Beharraren eta bizitza egokitu zitzaien garaia eraginez, adineko gizon-ema-kumeek lapikoaren aurrean bestelako aldartea dute. Euren sukaldaritza jakituriaren garrantzia ezagutu eta jakintza hori transmititzen egiten duten lana aitortzeko Bilboko Udalak hirugarren aldiz ospatuko du gaur Amamaren Eguna.

laguntzarekin antolatu duen ospakizunak lehiaketa bat du ardatz. Hala, parte hartu nahi dutenek, Erriberako, Deustuko edota Zabalguneako merkatura hurbildu beharko dute gaur bi-lobekin, eta, behin bertan, elkarrekin osatu nahi duten errezetaren osagai bat gutxienez erosi beharko dute.

Erositako jakiekin eta txikiak laguntzaile dituztela, sukaldaritza tradizionaleko plater bat prestatu beharko dute etxean, eta, nahi izanez gero, amaitutakoan argazki bat atera osatutako jakiari. Argazkia, erosketa ziurtagiria eta errezetaren nondik norakoak jaso beharko dituzte ondoren gutun-azal ba-

Hainbat emakume merkatu baten erosketak egiten, alboan haurrak dituztela.
Luis JAUREGIALTZO | ARGAZKI PRESS

tean, eta, azkenik, gutun-azal hori erosketak egindako merkatuan utzi beharko dute maiatzaren 10a baino lehen.

Antolatzaileek iragarri duten moduan, jasotako proposamen guztiak aztertu eta irabaztutak aukeratuko dituzte. Bertako eta garaiko produktuak erabili izana eta Bilbo eta Bizkaiko sukaldaritza tradizionala kontuan hartu izana aintzat hartuko du epaimahaiak platerik onenak aukeratzeko orduan.

Merkatu bakoitzean aurkeztutako platerik hoberenak 100 euroko saria jasoko du bertako saltoki desberdinen artean gatzatzeko. Era berean, hiru merkatuetako bakoitzeko parte hartzaile guztien artean 80 euroko hiru txeki ere zozkatuko dira.

Sarietako bakoitza jasotzea gustagarria izango den arren, hori baino askoz gehiago proposatzen du lehiaketa honek; izan ere, etxeko txikienekin denbora-pasa eder eta atsegina burutzeko aukera paregabea ez ezik, haurrei sukaldaritza tradizionaleko sekretuak gozatuz transmititzeko parada ezin hobea eskaintzen du.

ERREZETA HOBERENAK

Hain zuzen ere, Bilbo-Bizkaiko Slow Food mugimendutik aditzera eman dutenez, helduek belaunaldi gazteagoei zer irakatsi asko dute eta elikadura bera jakintza horren adibide garbia da. «Ez daude eurek prestatzen dituztenak baino errezeta hobeak; sukaldaritza tradizionaleko platerak dira, belaunaldiz belaunaldi gozatu ditugunak», goraipatu zuten Bilbon bertan egindako ospakizunaren aurkezpenean.

Errezeta tradizionalek, izan ere, elikadura osasuntsuaren eta dieta orekatuaren jakintza guztia gordetzen dutela irizten dute Slow Food mugimenduko kideek; horregatik, neska-mutilek adineko pertsonen iturritik edatea guztiz beharrezko dela uste dute, bai gazteenek behar bezala elikatzen ikas dezaten, bai eta errezeta horiek ahanzturaren zakuan behin betiko eror ez daitezen ere.

