

Basherri

sarea

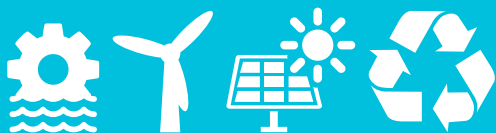
Elikadura sobirautza behar dugu!!

*Gure elikadura nork, nola eta non egingo den
erabakitzeko eskubidea daukagulako.*

07_ARTIKULUA

Energia

berriztagarrien ikerketa



02_ELKARRIZKETA

David González

*“Zorionez oraindik lurrarekiko kultur
oinordetza hori transmititzen duten
jendea bizirik daukagu”.*

ELKARRIZKETA

David González

Azaroko azken asteburuan, permakulturaren bidez lurrak ongarritzeko eta berreskuratzeko ikastaroa izan dugu Sustraiak Habitat Desing kooperatibaren eskutik. Bertako kide den David Gonzalezekin hitz batzuk egiteko aprobeztatu dugu.



DAVID
GONZÁLEZ
Sustraiak Habitat Desing
kooperatibaren kidea



“ZORIONEZ ORAINDIK LURRAREKIKO KULTUR OINORDETZA HORI TRANSMITITZEN DUTEN JENDEA BIZIRIK DAUKAGU.”

Zer da permakultura?

Permakultura tresna bat da, naturaren portaeraren antzekotasunean oinarrituta dago eta giza habitat jasangarriak diseinatzeko aukera ematen digu, inguruan ditugun baliabideak erabiliz. Naturaren funtzionamendua ikasi dugu eta modu honetan, naturaren izaera giza sistematan egokitzen sasiatzen gara. Permakulturaz hitzegiten dugunean ez gara baratzeiko ekoizpenetaz ari bakarrik, gauzak diseinatzeko metodologiaz baizik. Auzaok, hiriak, proiektuak diseinatzeko ere baliogarria zaigu...beti ere naturaren printzipioak zein diren eta nola zuzentzen duten ulertuta.

Nondik dator permakultura gaur ezagutzen dugun moduan?

Austrian sortu edo garatu zen hirurogeitahamargarren hamarkadan. Australian, berezko kultura eta gauzak egiteko modua zegoen baina gizon txuriaren iritsierarekin guztiz deuseztuzten. Ondorioz, beraien ingurumenarekin orekan bizi den kultura iraunkorra garatzeko modua galtzen dute. Orduantxe hasten dira permakultura garatzen. Historian zehar gehien iraun duten giza sistemak aztertzen dituzte... bertako arbasoen kultura lantzen hasten dira eta guztiak 3 etika edo ildotan oinarritzen direla ikasten dute: Lurraren zainketa, pertsonen zainketa eta zuzentasunaren mesedetan banatzea dena. Bestalde, natur sistemak aztertuko dituzte, ekosistema hauek aintzat hartzen dituzten ezaugarriak ikusteko...eta hortik atera zuten permakulturaren oinarriak.

Hemen herriko edo etxeko kultura oso indartsua da eta zorionez oraindik kultur erentzia hori transmititzen duten jendea bizirik daukagu eta baita

lurrak kudeatzeko modua ere. Permakulturaren proposamena honakoa da: beste toki batzuetatik ekarritako metodologia erabiltzea hemen lurra kudeatzeko izan dugun modua potentziatzeko.

“HEMEN HERRIKO EDO ETXEKO KULTURA OSO INDARTSUA DA ETA ZORIONEZ ORAINDIK KULTUR ERENTZIA HORI TRANSMITITZEN DUTEN JENDEA BIZIRIK DAUKAGU ETA BAITA LURRAK KUDEATZEKO MODUA ERE.”

Hemen tresna oso indartsuak dauzkagu, horien artean baserria oinarritzeko, eta etxalde honetan baratzeiko ekoizpena, fruta ekoizpena, abeltzain ekoizpena eta basoko ekoizpena bateratzen dira, guztia orekatuta. Gainera gizarte permakultura ere badaukagu, autoantolakutarako eredu oinarritua, horiek izango ziren auzolana eta batzarrea edo kontzeju irekia., guztiona dena kudeatzeko modua erabakitzeke.

Eskeinitako ikastaroa lurraren birsorkuntza izan du oinarri, gaizki al daude gure lurrak?

Bai, alde batetik azkeneko 30-40 urteotan agrotokioek, fitosanitarioek eta orokorrean kimikoki laborategian sortutako sustatzien erabilerak lurren bizitza guztiz deuseztatu dute, bizirik gabe lurra da, landareak sustengatzeko besterik ez du balio lur horrek, eta landareak halako moduan ateratzen dira horietan. Bestalde galtzera utzitako lurrak ditugu, kasu honetan giza eta abeltzantzaren arteko

sinbiosian kudeatutako lurrak dira gehienetan, antropizatutako ekosistemak dira, modu horretan mendetan mantendu direnak. Hauek utzi eta belarjaleak bertatik kendu diren momentuan, lurrak atzeraka Joan dira...lortutako guztia galtzen.

Kutsatutako lur horiek berrerabiltzea garrantzitsua da, ekosistema horiek aintzinako moduan kudeatzea garrantzitsua den bezela.

“ALDAKE AZKARRAGOA ETA INDARTSUAGOA IZATEA GUSTATUKO LITZAIGUKE, BAINA ALDAKETA EMATEN ARI DA, ETA ASKOTAN ALDAKETAK SAKONAK IZAN DAITEZEN POLIKI JOAN BEHAR DUGU.”

Gauzak egiteko eta lan egiteko modua aldatu behar dugunaz jabetzen al gara?

Azken 10 urteotan aldeta haundia izan dela uste dut, kaleko kulturen hazitakoak gara gehienak eta hiritar horiek esnatzen ari garen einan, natura eta landa eremuarekin dugun erlazioa ikasten ari gara.

Aldake azkarragoa eta indartsuagoa izatea gustatuko litzaiguke, baina aldaketa ematen ari da, eta askotan aldaketak sakonak izan daitezkeen poliki joan behar dugu. Naturekin birkonektatzea asko kostatzen ari zaigu, elikagaiak sortzeko gaitasuna dugula ikustea, baina pixkanaka egiten ari da eta atzerabiderik ez duena da, beste aukera deuseztapena eta heriotza baitira.

ARTIKULUA

Ba al zenekien?

MUNDUKO ELIKADURARI BURUZKO DATUAK

**(La vía campesinako etc group taldeak egindako ikerketa)*



Elikagaien ekoizpenerako kate industrialak munduko nekazal baliabideen %70 erabiltzen du eta %30a bakarrik bueltatzen du elikagai moduan. Baserritar txikiek aldiz, gainerako %70a ematen diote gizakiari eta bakarrik baliabideen %30 erabiltzen dute.

Horrela segitu ezkerro, munduko biztanleen %70a hiritarra izango da. Gizentasuna bikoiztuko da, esne eta esnekien ekoizpena %70 handituko da eta elikagaien eskaerak %50 egingo du gora.



Kate industrialak 150 labore erabiltzen ditu baina horietatik zehazki 12 tan oinarritzen da (adibidez, nekazal garapeneko ikerketen %45a artoan oinarritzen da). Era berean, 80.000tik gora barietate propietate intelektual gisa erregistratu ditu 70.hamarkada ezkerotik. Nekazari txikiek aldiz, nor bere herriko barietateak mantenduz, 2,1 milioi barazki diferente lantzen dituzte. Eta hauek, munduko baserritar txikiek, hazien %80 inguru zirkuitu komertzialetatik at lortzen dituzte.



Abeltzantza industrialak 5 animali mota lantzen ditu, denetara 100 barietate baino gutxiago. Abeltzaintza txikiak aldiz, 40 animali mota manejatzen ditu eta denetara bertako 7000 barietaterekin lan egiten dute.

Ureko animaliei dagokienez, arrantza industrialak 363 arrain mota arrantzatzen ditu eta beste 600 mota piszifaktoriatan ekoizten ditu. Itsasoko arrainen %30 gainustiapenakin daude eta %57a hortarako muga daude.



Arrantzale txikiei dagokienez, 15200 arrain mota arrantzatzen ditu ur gezetan, eta millatik gora ur gazietan. Vietnamen landa arrantzaleen %80, Indonesian %42 eta Chinan %33 emakumeak dira.

Elikagaien %40a ekoizpen, garraio eta prozesazio lanetan galtzen da.

Kate industrialak lantzeko moduan dagoen lurraren %75a erabiltzen du. Hauentzako 176 milioi tona ongarri kimiko erabiltzen ditu eta era berean 75 milioi tona lur galtzera ematen ditu urtero. Nekazal lurraren %78a pentsuak, eta animalientzako belarra egiteko erabiltzen dira.

Nekazari txikiak aldiz, lantzeko moduan dagoen lurraren %25 erabiltzen du eta hauen erdia inolako ongarririk erabili gabe lantzen dira munduan. Bestalde, ximaurreta eta ongarri naturalen laguntzaz 100 milioi tona nitrogeno baino gehiago finkatzen dituzte lurrean ongarri gisa.

Nazioartera mugitzen den uraren %76a nekazaritza industrialerako eta produktuen prozesatzea egiteko erabiltzen da.

Agrokimikorik gabeko lurretan, manto freatikoetara dihoazen nitrato filtrazioak lau aldiz txikiagoak dira.

Ongarri eta plagizida kimikoak, garia egiteko erabiltzen den energiaren erdia dira.

Europa eta Ipar Amerikan, biztanleko galtzen den elikagai kopurua 100 kilo inguruan dago urtero. Asia eta Afrikan aldiz 10 bat kilo.



Landareen eta laboreen polinizaziorako ezinbestekoak dira erleak eta insektiziden ondorioz, erle taldeak dramatikioki bajatzen ari dira. Bestalde, nekazari txikien laboreen %71a erleek polinizatutakoak dira, hortarako nekazariaren laguntza eta babesa dute erleek.

Elikadura burujabetza erantzuna da.

Euskal Herriko kontsumo taldeak EUROPAKO PARLAMENTUAN



Joan den azaroaren 8an eta 9an, Ekonomia Sozial eta solidarioaren jardunaldietan parte hartu dugu Bruselaren, Europako GUE-NGL taldeak antolatuta. Ekoizle eta eragile talde batek, EHbilduk gonbidatuta Euskal Herriko kontsumo talde ekologikoak Bruselara eramateko aukera izan dugu.

Proiektu hauen alderdi interesgarriak horizontaltasunaz gain, taldekoak etamunduko edozein lekutan martxan jarri daitezkeela da, esate baterako, horrelako dinamikak ezagutzen ditugu 5 kontinenteetan.

Euskal Herrian, teoría eta intentzio onaz gain, dinamika efektiboa dira, milaka familia eta 200 bat ekoizle bilduz.

Egungo elikadura sistema neoliberalak elikagaiak zama bihurtu ditu eta negozio bikaina da mundu mailan, guztia multinazional gutxi batzuen eskuetan utziz.

Europako Nekazal Politika Bateratua, hasiera batean elikadura eskasia arintzeko helburuarekin jarri zen martxan, gaur egun ordea, explotazioan oinarritutako sistema da. Agroelikadura europarra eraldatu du baserri txiki dibertsifikatua- ren kaltetan.

Lanpostuen galera etengabekoa da, eta ekoizpen modeloa geroz eta industrialagoa da, ondorioz, gizarte injustiziak eta ingurumen arazo larriak eguneroko ogi dira.

“EUSKAL HERRIAN, TEORÍA ETA INTENTZIO ONAZ GAIN, DINAMIKA EFEKTIBOA DIRA, MILAKA FAMILIA ETA 200 BAT EKOIZLE BILDUZ.”

Errentabilitate ekonomikoa ez da bermatzen eta Euskal Herriaren kasuan, nekazaritza eta abeltzantza minimo historikoetan daude.

Ereduhonek gainera, nekazaritzaren deslegitimazioa eta gure elikaduraren banalizazioa eragin du.

“EKOIZTUTAKO ELIKAGAIEN INGURUMEN, ETIKA ETA NUTRIZIO KALITATEA GARDENTASUNEZ BERMATZEA DA GAKOA.”

Egoera hau izanik, herrialdeko eztabaida bultzatzaren beharra geroz eta argiago dago, egungo elikadura eredua aztertu eta tokian tokiko elikadura sistema alternatiboak sortuz.

Kontsumo taldeen helburuen artean, elikadura sobirautza eta agroekologikoa, ingurumen, gizarte eta ekonomia orekarik ezak eragiten duen eredu industrialaren alternatiba gisa aurkeztea da.

Ekoiztutako elikagaien ingurumen, etika eta nutrizio kalitatea gardentasunez bermatzea da gakoa. Nekazari eta herritarren arteko harreman zuzena eta bidezkoa izango dituzten guneak sortu beharko dira horretarako.

Sasoian sasoiko eta kalitatezko elikagaiak egiteko, kontsumo taldeek ekoizpen eredu autonomoagoak, dibertsifikatuagoak eta ekologikoak azpimarratzen dituzte. Planifikazioaren bidez, bideragarritasun ekonomikoa bermatzen da eta era berean kulturalki elikagaien ekoizpena berbizitzen da. Kontsumo taldeak ez dira elikagai salmentarako eredu justuagoa bakarrik, antolakuntza osotuan elikadura ekoizpen eredu bat bultzatzen dute, bertan herritarrek, langileek, jubilatuek, gazteek...kalitadedun elikagaiak eskura ditzazkete.

Talde guztietan sasoian sasoiko barazkiak eskaintzen dira, eta hortaz gain, bestelako elikagaiak ere aukeran izaten dira, hala nola: Ogia, arrautzeak, esnekiak, eztia, fruta, haragia...

Talde hauek ere elikaduraren politizazio eta konzientziazio funtzioa egiten dute, lan hau oinarritzat da, eta bestelako ekintzekin ere osatzen dira, tailerrak, hitzaldiak, informazio eta gertutasuna

lantzeko baserrietara bisitak besteak beste.

Kontsumoaren ekimenez jaiotzen diren ereduak sinergiak sortzea ere garrantzitsua da, proiektu berriak sortu daitezkeen. Horren adibide dira, hiri eta herri handietan sortzen ari diren kontsumo kooperatibak eta antzeko beste proiektuak...kontsumo taldeekin helburu asko partekatzen dituzte hauek.

Bruselako jardunaldietan, herri zein herrialde mailan, instituzioei deialdia egin zaie, lurra landu ahal izateko politikak martxan jartzeko, osasun araudian trabarik ez jartzeko, nekazaritza ekologikoa bultzatzeko, komertzializazioarako bide motzak sustatzeko, hezkuntza, ingurumen, lur antolamendu eta bestelakoetan politika transbertsalak kontuan hartzeko.

Ekimen hauen inguruan, gure lurraldean potentzial handia daukagu eta orain garai klabea dela esan dezakegu. Hortaz, modu eraginkorrean elikadura sobirautzaruntz eramango gaituzten oinarri ideologikoak finkatzea garrantzitsua da.

Elikagaien ekoizpena ezin da bakarrik nekazarien esku geratu, elikadura sistema justuagoa ezinbestekoa da gizarte justuago bat garatzeko. Honengatik, guztiarengatik, gizarte justuagoa nahi dugun guztiok elikadura sobirautzaren babesean parte hartuko beharko genuke, Euskal Herrian zein hemendik kanpo.

Sinatzaileak: Iñaki Urkijo, Ioana Iñiguez, Judith Garcia, Mikel Lasarte, Tasio Erkizia eta Ramón Roa.

“ELIKAGAIEN EKOIZPENA EZIN DA BAKARRIK NEKAZARIEN ESKU GERATU, ELIKADURA SISTEMA JUSTUAGOA EZINBESTEKOA DA GIZARTE JUSTUAGO BAT GARATZEKO.”

Milaka hegazti akabatu dituzte

Frantzia hegoaldean Hegazti Gripea detektatu ostean



2017. urteko urtarrilean ehundaka mila hegazti akabatu dituzte Frantziako hegoaldean Tarn-eko etxalde batean hegazti gripearen H5N8 anduiak hildako hegazti bat topatu ostean. Baina zer da Hegazti Gripea eta zergaitik du halako eragina hegazti baten heriotzak?

Hegazti Gripea ospetsu bihurtu zen 2003. urtean Txinan gertatu ziren giza heriotzak direla eta. Bai etxeko hegaztiei bai hegazti basatiei eragiten dien birusak gizakiei eragin zien lehenengo aldiz. Berriak berehala saltu egin zuen albistegietara eta denok jarraitu genuen birusaren H5N1 anduiaren zabalkuntza eta honek eragindako heriotzak: Txina, Tailandia, Vietnam, Camboia, Japon. Hurrengo bi urteetan, hegazti basatien migrazioak medio, birusa Asiar kontinentearen barrukaldera ere hedatu zen eta azkenik Europara.

Lehenengo ezagutu genuen anduia honek 440 giza heriotza utzi ditu munduan zehar 2003. Eta 2015. Urteen artean (2).

Nola transmititzen da birusa hegaztietaik gizakietara?

Munduko Osasun Erakundearen arabera (3), gizokiontzak arrisku iturri nagusiak gaixorik dauden etxeko-hegaztiekin edota hauen haragi gordinarekin kontaktua dira. Horretaz gain, gaixorik dauden animaliak jaso dituen edozein eraikin (oilotegi, hiltegi, azoka...) saihestea gomendatzen du OMS-ek. Bestalde, elkarte berdinen hitzegitan, ez dago transmisio arriskurik ondo sukaldatutako hegazti haragi edota arrautzetan.

Erakunde publikoek hegaztietaik gizakietara transmisioa ekiditeko, 32 milioi oilo, oilasko, ahate eta indioilar akabatu zituzten, lehen aldiz izurritea azaldu zenetik (1).

Alabaina, urteak pasa dira eta Hegazti Gripeak berean darrai. Azkeneko urteetan agerraldi ugari egon dira eta anduiak gero eta gehiago eta patogenoagoak dira.

Gaur egun Europako herrialdeen %13 ak (7 guztira) daude alertan birus hau dela eta: Frantzia, Alemania, Italia, Montenegro, Errusiar Federakuntza, Eslobenia eta Suitza.

Behin eta berriro, erakundeek erantzuna hegaztiak hiltzea da. Amaitzeaz dagoen urtean, bakarrik Frantziar estatuan 4 milioi hegazti erahil dira. Ez gaixorik zeudelako baizik eta gaixo egon zitezkeelako.

Iparralde kasu, bertako nekazari sindikatuak (ELB) bertan dauden hiru hegazti etxaldeetan sarraskia ekidin du. Hiru kasuetan analisek hegaztiak osasuntsu zeudela adierazten zuten; legea aldiz, guztientzako berdina zen: hustuketa sanitarioa zeritzona.

Hilketa masibo honen aurreran, galdera ugari egin beharko geniozke gure buruari. Beraien artean ea hilketa hau beharrezkoa den. Iparraldeko abeltzain txikiek badute bere erantzuna. (4)

Gaixotasun honen azalera faktore desberdinei egozten diote. Beraien usteetan, beti egon dira birusak baina azkeneko 20 urteetan sektoreak sufritu dituen aldaketak dago krisi hauen oinarritan. Alde batetik etxaldeak gero eta handiagoak dira, animaliek ez dute espaziorik eta etxaldeek egoera higienikoa ez da egokia. Pilaketa hau dela eta (baserrietan 250 animalia inguru egon ohi dira, industrialetan milaka aldiz), animaliak osasuna galtzen dute eta gaixorik erori ezkerro, beste hegaztien artean berehala zabaltzen dute. Hala, arriskutsua ez zen birus bat, oso patogenikoa bihurtu daiteke mutazio jarraien ostean.

Bestalde, gaur egun Frantziako Estatuan dauden etxaldeek %70 ak ahate arraza berdina erabiltzen

dute: haragitan oso produktiboa, baina baserrietan sun gutxikoa, hau da gaixotasuneen aurrean ahula.

Gainera, gaur egungo abeltzain tza industrialak, hazkuntza segmentatu egin du: hegaztiak etxalde batean erruten dira, gero beste batean hazi, hirugarren etxalde batetara garraiatzen gizenzeko dira eta azkenek hiltegiara dihoaz. Hegazti hauek ehundaka kilometro egiten dituzte erahilak izan arte, eta horrela gaixotasuna oraindik azkarrago zabaltzen da.

Eta honen aurrean zer? Ba ahal dugu modurik hau ekiditeko?

Basherri Sarearen oinarrietan dago etxalde txiki agroekologikoak babestea eta merkataratze bide motxak ziurtatzea. Horrela bakarrik ekidin ahal izango ditugu gero eta ugariagoak diren krisi hauek (behi eroak, ardien mihi urdina, etabar etabar) ekiditzea.

BIBLIOGRAFIA

- (1) OEI Situation Report for Avian Influenza (Last update: 18/09/2017). Abereen Osasunerako Mundi Erakundea (OEI)
- (2) Cumulative number of confirmed human cases for avian influenza A(H5N1) reported to WHO, 2003-2015. Munduko Osasun Erakundea (WHO)
- (3) Avian and other zoonotic influenza. Munduko Osasun Erakundea (WHO)
- (4) <http://www.producteurs-fermiers-pays-basque.fr/fr/actualite/grippe-aviaire-sortir-de-la-crise-sans-detruire-lelevage/>
- (5) <https://www.theguardian.com/vital-signs/2015/jul/14/bird-flu-devastation-highlights-unsustainability-of-commercial-chicken-farming>

Anduia	Eragindako herrialde kopurua	Herrialdeen gorakada edo beheerakada azkeneko txostenetik (08/07/2017)	Etxaldeko hegaztieta aurkitutako kasuak	Hegazti basatietan aurkitutako kasuak
H5N1	8	2	17	0
H5N2	1	0	182	1
H5N5	2	-1	0	2
H5N6	3	1	358	0
H5N8	16	2	277	51
H7N9	1	-1	22	0

Irudia: Hegazti Gripe Andui Oso Patogenoen Fokoen egoera mundu mailan (2017/09/17-an eguneratua)(1)

ERREZETA

Azalorea patata eta azenarioekin



Begetariano zein beganoentzako egokia den errezeta goxo bezain erreza.

OSAGAIK

Aza bat
3 patata ertain
2 azenario
baratxuria
Almendra eskukada bat

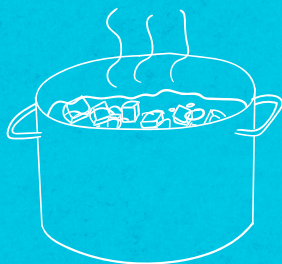
Ura
Oliba olio
Gatza
Pimentoi koilarakada bat

PROZEDURA:



Patata eta azenarioak txuritu eta dado txikitan egin. Aza garbitu eta tiratan egin.

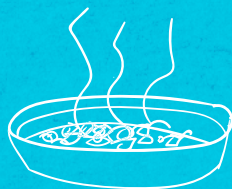
Ura irakiten duen ontzi batean barazki guztiak sartu egosteko. Gatza bota eta 20 minutuz xuabe irakiten utzi.



Baratxuria xerratu eta almendrak ere txiki txiki egin. Segidan, zartagi batean jarri prexitzten oliba olio pixka batekin.



Baratxuri eta almendrak egiten direnean pimentoia gehitu eta prexitzten utzi pixka bat gehiago. Gero, aurretik egositako barazkiak zartagira bota eta azken 5 minutuak utzi egosten.



*Egosten ari den momentuan sortzen den usaina gustokoa ez baduzu, ozpinetan bustitako ogi zati bat egosi.

On egin!!!

ERREZETA

Brokolia labean gratinatua



OSAGAIK

Brokoli 300 gr
Gazta arraiatua 250 gr
200 ml esne
200 ml sukaldarako gaina
Tipula bat

Gatza
Pipermin beltza
Oliba olio

PROZEDURA

Lehenik brokolia ondo garbituko dugu eta segidan egosketarako prestatzeko moztuko dugu. Zati txikitan egiten badugu errazago egosiko da.

Ontzi batean ura eta gatza bota eta berotzen jarriko dugu. Borborka hasten denean brokolia botako dugu uretara eta sua bajatuko dugu pixkanaka egosteko.

Labea martxan jartzeko momentua da orain, 180° tan gutxi gora behera. Brokolia egosten den bitartean errezetaren gainerako pausuak emateko aprobetxatuko dugu. Tipula txuritu eta fin fin txikituko dugu segidan, zartagi batean tipula potxatzen jarriko dugu gatza pixka batekin

Behin tipula eginda dagoenean esnea, gaina eta gazta botako dugu bertan... gatza eta piperminarekin gatzatuko dugu guztia. Ondoren, brokolia gehituko diogu zartagiari eta suan mantenduko dugu xuabe minutu batzuetan...

Behin hau eginda dugula, zartagiko osagaiak laberako bandeja batera pasako ditugu eta labean sartuko dugu 10 minutuz erretzeko...azkeneko 2 minututan grilla martxan jarri daiteke gailkaldea horitzeko.

Negurako plater goxo, osasuntsu eta erreza!



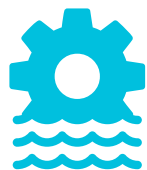
Zer dago petrolioaz gain?

ENERGIA

BERRIZTAGARRIEN EGOERA

Aurreko atalean, petrolioaren gain beherak ekarriko dituen ondorioetaz hitzegin genuen, eta horren aurrean, bestelako energia iturriek emango dizkiguten emaitzak plazaratu nahi ditugu artikulu honetan.

Lehenik eta behin, egungo energia berriztagarrien egoera zein den aztertuko dugu:



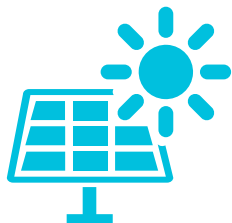
HIDRAULIKOA

Zabaltzeko potentzial gutxi dauka, mundu mailan, %6.4 besterik ez da.



EOLIKOA

Gehieneko potentziala mugatua dauka (haizeak potentzia finitua dauka eta ezin da dena ateratu). Gainera partzialki bada ere petrolioaren baitan dago energia hau.



FOTOBOLTAIKOA

Errendimendu energetiko baxua, potentziala mugatua eta material arraroenpean dago, azken hauetako batzuk bada urriak.



BESTEAK

(geotermikoa, mareomotrizia, olatuak, biomasa...) Orokorrean potentzial oso mugatua dute eta hauen aurrerapenak geldoak dira.

Energia berriztagarriak aprobetxatzeko, erregai fosilen baitan dauden aktibitate ekonomiko guztiak egokitu beharko lirateke, hau teknikoki posiblea da, baina aldaketa ekonomiko eta industrial fuertea ekarriko du.

Energia berriztagarriek, modelo energetiko desberdinerako transizioan lagundu dezakete, baina ezin dute gaur egungo eskaera hazkorra beregain hartu.

Bestalde, energia iturri arriskutsuetan sartuz, gaur egungo energia nuklearrak ez du segurtasuna ezta hondakin maila onargarriarik bermatzen. Era berean, uranioak bere ekoizpenaren goi puntua 2020 urtea aldera izango du eta hortaz, uranioaren eskasiak bideraezina egiten du energia nuklearra maila handian.

Fusioko energia nuklearra, merkeagoa, seguruagoa eta hondakin gutxiagokoa izango litzakete, gaur egun ikerketetan dabilta horren inguruan, baina behin

emaitza lortuta, 50 urte baino gehiago beharko dira ondo kontrolatzeko energia hau, gainera bakarrik elektrizitatea lortuko da hortik eta ez bestelako lehengairik.

Egungo bizi modeloa mantentzeko, baliabideen handiagotzea beharko litzateke eta honek gure planetaren hondamena ekarriko luke. Zientzialari askoren hitzetan, energiaren krisia beste krisi batzuek areagotua izango da, besteak beste:

Munduko biztanleriaren handitzea
Aberats eta txiroen arteko desberdintasun sozialak
Baliabideen kontrolerako gatazka belikoak
Migrazio handiak
Kutsaduraren handitzea eta ondorioz klima aldaketaren bizkortzea
Biodibertsitatearen gutxitzea
Desertizazioa eta ur edangarria lortzeko zailtasunak
Hiri handien ugalketa (kutsadura eta ornidura arazoak)
Baratzeko lurrak, monokultibo eta transgenikoetarako erabiltzea (bioerregaiak lortzeko)

Azken urteotan, kontzeptu berriak mahaigaineratu dira, baina arazoari aurre ez egiteko entreenigarriak besterik ez dira:

HAZKUNDE JASANGARRIA

Hazten den guztia ez da jasangarria. Bukaera duen mundu batean ezinezkoa da.

KOTXE ELEKTRIKOAK

Bateriak egin ahal izateko litioaren ekoizpen mugatua hortxe dago. Ez dago batere argi nondik aterako zen mundu mailan izango liratekeen bateria guztiak kargatzeko energia elektrikoa .

FRAKINGA

Ateratako gasa eta petrolioak TRE askoz baxuagoa daukate. Ura xahutzen du , kutsakorrra da eta lurraren estruktura gainbeheratzen du. Ingurugiroan inpaktu handia du eta erreserbak azkar bukatuko dira.

Teknologia berriak: Teknologikoki zehozer berria asmatuko balitz, neurri handian erabili ahal izateko 30 bat urte beharko lirateke.

TRANSGENIKOAK

Ekosistemak desorekatzeaz gain, biodibertsitatea txikitzen dute. Energia merkearen eta monopolioen baitan dago. Ekoizle txiki eta ertainak esklabutzara eramaten ditu.

Orokorrean, aurrera egin ahal izateko, gizarte ekoizlean balore eta pentsamodu aldaketa ematea ezinbestekoa da.

Egungo sistema sozioekonomikoaren arazoa, arazo bakoitzerako irtenbidea dagoela pentsatzea da.

Arazoak globalak dira, hortaz irtenbideek globalak izan behar dute...baina munduko agintariak eta multinazionalak arazoa bere osotasunean ikusi eta erremedioak bilatzen dituzte? Ez. Ez dira saiatzen eta ez dute gaitasunik irtenbideak bilatzeko.

Hortaz, helburua lanean hastea da, norbanako zein kolektiboki, ekoizpen ekonomikoko sistema berria eraikitzeko, kontutan hartuta gure planetaren baliabide mugatuak eta gizakiak ingurugiroarekin beharrezkoa duen oreka.

Irakurle, gizarte honetako gizabanako zarenez gero, uste duzuna baina indar gehiago daukazu, baina zure burua aldatzen hasi behar duzu. Aztertu bizitzako zein ataletan egin dezakezun aldaketa eta ardurak hartu, zuk erabakitzen baituzu:

NON, ZERTAN ETA NOLA GASTATZEN DUZUN ZURE DIRUA.

ZER JATEN DUZUN

ETA NONDIK DATORREN

NOLA MUGITU: KOTXEZ, GARRAIO PUBLIKOAN, BIZIKLETAZ, OINEZ...

NORA ETA NOLA ZOAZEN OPORRETAN, NOREKIN ELKARTZEN ZAREN, NOLA PARTE HARTZEN DUZUN GAUZATAN, NOLA LAGUNTZEN DUZUN

MUNDUKO LIDERREK ETA ENTREPRESA HANDIEK EZER EGITEN EZ BADUTE ERE, HORI ARRAZOIA AL DA ZUK ERE EZER EZ EGITEKO?

BARAZKIEN PROPIETATEAK

ESPINAKAK

Kenopodiazeoen taldeko barazkia dugu espinaka, azelga eta erremolatxarekin batera besteak beste.

Asiako persiatik europa aldera ekarritako barazkia da, frantziarrak, ingelesak eta holandesak izan ziren lehenak ekoizten.

Espinakak jateko garairik onena udazken bukaera eta negu hasieran topatuko dugu...egun motzak nahiago baititu, ez bero eta ez oso hotz denean.

Osasunerako oso onuragarria da barazki hau, besteak beste honakoetan:

IKUSMENA: Ikerketa ezberdinen arabera adinekoen itsuera babesteko oso onak dira.

ANEMIA: Burdina nahikoa ematen digu espinakak jateak...eta ausartki duen C bitaminaren laguntzaz, burdina asimilatzeke modu egokia da.

KOLESTEROLA: Landareak dituen zenbait proteinek gorputzak kolesterol txarra hartzea galarazten dute.

HAURDUNALDIA: Bereziki garrantzitsua da garai honetan, azido folikoan aberatsa baita. Honek, ama anemiaz babesteaz gain, haurraren arazo neurologikoak saihesten ditu.

Hazkuntza eta kirola: Bitamina eta mineral asko dituen, hazkuntza garaian eta kirola intentsitate handiz egiten denean, espinakak jatea gomendatzen da.

Osteoporosia eta giltzurruneko gaixoei ez zaie komeni espinaka giltzurruneko harriak sortzen dituen azido oxaliko asko baitu barazki honek. Arazo hau ekiditeko, espinaken egosketa erdian ura aldatzea gomendatzen da.



Zer jasoko dugu orain gure saskian?

Negu aldeko barazkiak (beste batzuen artean hauek dira esanguratsuenak):

Aza

Kruziferoen familiako barazkia. Jatorriz Europa erdialdekoa da. Liseriketa ondo egiteko lagungarria.

Azalorea

Hau ere kruziferoa da, Italia aldean du bere jatorria. Sodio eta Koipe gutxi duenez eta era berean, potasioan aberatsa denez, bihotzerako oso gomendagarria da.

Apioa

Unbeliferoen familiako barazkia. Mediterraneo aldean sortutakoa da. Gorputzeko azidoak neutralizatzeko gaitasuna du, alkalinizatu egiten du. Iraizketan ere lagungarria da.

Atxikoria

Barazki konposatuen taldean dago. Mediterraneoak ukitzen dituen lurretan ematen da hoberen. Anemia dutenek sarri hartu beharko lukete.

Azenarioa

Apioa bezela unbeliferoen familiakoa da. Asia erdialdean eta gero mediterraneo aldean hasi zen landatzen lehenik. A bitamina asko duenez ikusmena zaintzen duen barazkia da.

Brokolia

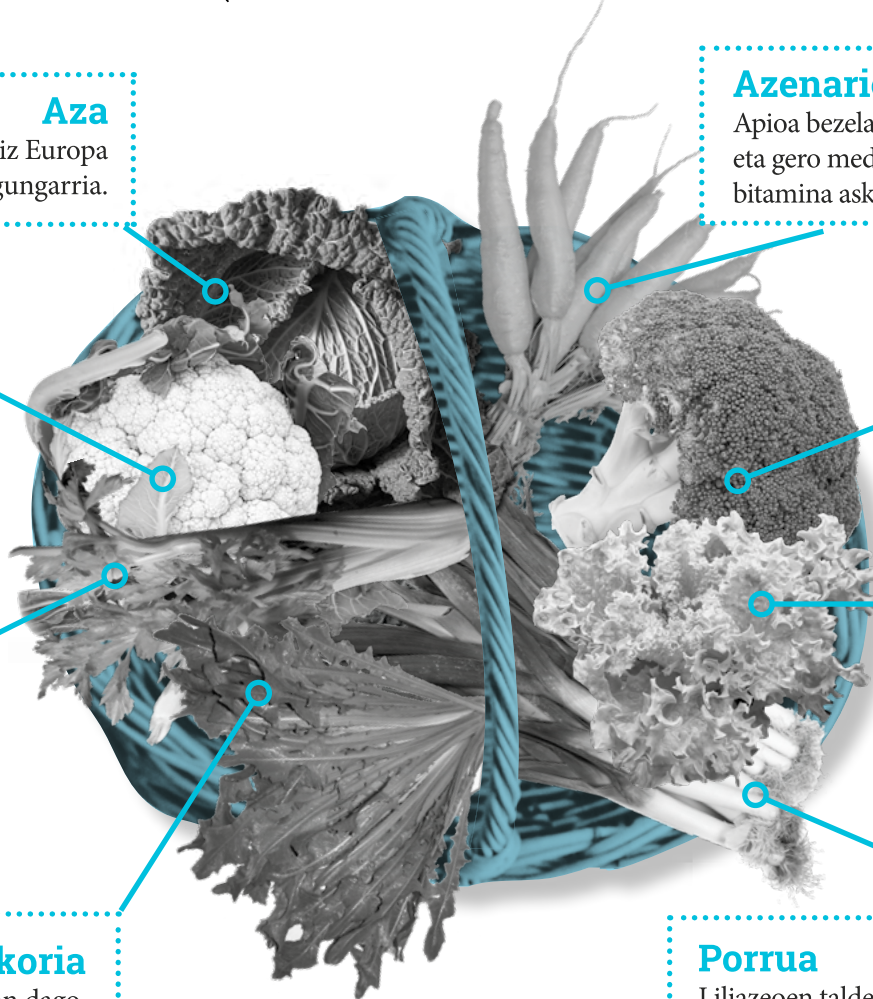
Kruziferoen barruan dago brokolia. Ekialde hurbilean topatzen ditugu lehen landaketak. A bitaminan aberatsa da eta minbizia aldentzen laguntzeko barazkia da.

Eskarola

Asia hegoaldean du jatorria, konposatuen taldeko barazki honek. Defentsak igotzen laguntzen du, sistema immunologikoa bizkortuz. Era berean, pixa egiteko lagungarria da, %95a ura delako.

Porrua

Liliazeoen taldeko barazkia dugu porrua. Bere jatorria ez dago argi...baina ekialdeko baratxuria bezela ere ezaguna da. Artritita eta bronkitia dutenek maiz jan beharko lukete, mukiak likidotzen eta gorputza alkalinizatzen laguntzen baitu.



Basherri Sarea

Kontaktua-Harremanak: basherriak@gmail.com. Tfnoa: 655 709 043
www.basherriarea.org