

BIZKAIKO 1.500 IKASLE BAINO GEHIAGOK HARTUKO DUTE PARTE MERCABILBAOREN ELIKADUREN ZENTZUMEN TAILERRETAN

- **Gaur goizean, Durangoko San Antonio Ikastetxeko hogeit hamar urte inguruk hartu dute parte urritik maiatzera astearte eta ostegun guztietan aurrera eramaten den ekimenean**
- **Banaketa guneak Slow Food Bilbao-Bizkaia Elkartarekin batera gauzatzen ditu tailer horiek, bertaratuek elikagaiak nondik datozen eta elikagaiak ezagutzen eta gustua hezten ikas dezaten**

Bilbon, 2017ko urriaren 26an.- Beste ikasturte batez, Bizkaiko 1.500 ikasle baino gehiagok Mercabilbaoren joan-etorriak ezagutuko dituzte, arrain, fruta eta barazki Zentzumen Tailerren bitartez. Jarduera horrek elikagai batzuen zikloa zuzenean ezagutzeko aukera ematen diete, itsasoan harrapatzen direnetik edo soroetan batzen direnetik euren mahaietara heltzen diren arte.

Gaur goizean, Durangoko San Antonio Ikastetxeko hogeit hamar ikasle ingururen txanda izan da, 2017-2018 ikasturte honetako lehenengo hitzorduetako bat; Mercabilbaok urritik maiatzera astearte eta ostegun guztietan daramatza aurrera sentimen tailer horiek bere instalazioetan, aurretik horretarako eskaria egiten duten Bizkaiko ikastetxe guztientzat.

2008tik aurrera gauzatzen den jarduera da, Mercabilbaok aurrera daraman gizarte laguntza eta konpromiso politikaren barruan, eta Lehen Hezkuntzako (6/12 urte) eta Bigarren Hezkuntzako (12/16 urte) ikasgelei, eta baita Lanbide Heziketan ari diren 16 urtetik gorakoei eta elkarteei dago zuzenduta. Tailer horiek egin ahal izateko, Mercabilbaok Slow Food Bilbao-Bizkaia Elkartearen laguntza du.

Gaur egun zentzumen tailer horietan parte hartzen duten umeak etorkizuneko kontsumitzaileak dira; hori dela eta, oso garrantzitsua da, jolas dibertigarrien bitartez, arrain, fruta eta barazki motak ezagutzen ikastea eta euren gustua produktu fresko horietarantz hezteak.

Tailerren helburuak hauek dira:

1. Elikagaien inguruko kontzientziazio eta heziketa hobea sustatzea, bioaniztasunaren eta ingurumenaren errespetuaren alde
2. Baseritarren eta arrantzaleen aintzatespen soziala bultzatzea
3. Ondare gastronomikoaren garrantzia transmititzea

Horretarako, begirale batek zuzendutako ikasleek elikagaien ezaugarriak ikasiko dituzte, bereiztu ahal izateko, eta osasunerako dituzten onurak eta elikagai horien zaporea zein den ikasiko dute, fruta zuku egin berriak eta arrain pintxoak dastatuz. Horiek guztiak, banaketa gunearen instalazioetara egin

duten bisitan ikusi eta ukitu ahal izango dituzten produktu berberekin daude eginda.

Ekimen horri esker, gainera, euren elikadura hobetzeko Mercabilbaok egiten duen lana ere ezagutuko dute txikienek, kalitatezko produktu freskoen banaketa katean funtsezko elementu gisa.