«Lan haundia da egunero 2.000 razio egitea, baina laguntzeko dela jakiteak pozten gaitu»

Koronabirusak ekarritako egoera honen aurrean, Jakioro proiektua jarri zuten martxan apirila erdialdera, Diametro 200, HAZI, Gurutze Gorria, eta Oronak, eta jada 20.000 plater banatu dituzte, behar dutenei elikadura osasuntsua eskainiz.

URUMEA LANEAN

Egunero, 2.000 menu prestatzen dituzte, behar duten horiei elikadura osasungarria eskaintzeko asmotan.

Fede Pacha Goikoetxea, Diametro 200eko gerentea da, eta Orona, HAZI eta Gurutze Gorriarekin egin du bat Jakioro proiektuan. Jada 20.000 plater banatu dituzte, egunero 2.000 razio eramanez, etxe, jantoki sozial edo elikagai bankuetara, tabernetako barazkiei irtenbide bat emateko asmoarekin, eta behar duten haiei kalitatezko elikadura osasuntsu bat emateko xedearekin. Horrela jarraitzeko asmoa daukate, urrira arte, nahiz eta alarma egoera amaitu. Beharra daukatenak elikatzen jarraituko dutela jakinarazi du Pachak, eta proiektuaren nondik-norakoak kontatu dizkio Kronikari.

Kontatu apur bat, nola hasi zen Jakioro proiektua eta zertan oinarritzen den.

Koronabirusa dela eta, taberna eta jatetxeak ixten diren momentuan, berdurak, barazkiak... bildu eta zakarrontzira doaz. Hori dela eta, HAZI nirekin jarri zen kontaktuan, Diametro 200ekin alegia, hemen dauzkagun instalazioak eta eskaintzen dugun zerbitzua direla eta. Azken batean, *katering* zerbitzua daukagu, osasungintzako baimenak dauzkagu... Eta gainera, duela dezentetik, guk produktu lokal eta ingurukoekin egiten dugu lan. Orduan, HAZIkoek galdetu ziguten, ea zein irtenbide emango geniekeen barazki eta berdurei. Eta hortik dator ideia; azkenean, irtenbide solidario bat eman diogu. Hala ere, HAZIri hasieratik esan genion, Oronari baimena eskatu behar zitzaiola.

Beraz HAZI, Oronarekin elkartu zen, hitzarmen bat egin zuten beraien artean, kolaborazio moduko hitzarmen bat, eta momentu horretan jarri zen martxan Jakioro proiektua. Jakioron, HAZIk generoa jartzen du, Oronak instalazioak jartzen ditu, Diametro 200ek sukaldatu, eta Gurutze Gorriaren eginkizuna da banaketa. Niri hona, mota guztietako produktuak ekartzen dizkidate, barazkiak gehienbat. Hori horrela, barazkiz egindako krema bat egiten dugu, eta horrez gain, potajea, garbantzuak eta babarrunak ere bai.

Gure asmoa zen, menu bat oparitzea, hiru platerez osatutako menu bat: lehenengo platera, bigarrena, eta hirugarren bat. Baina, hori bai, inguruko eta Euskal Herriko produktuez egindakoa, orekatua eta osasuntsua. Eta horrela osatu dugu, hiru platereko menua, lehenengoa barazkiz egindako krema, bigarrena Arabako garbatzu edo babarrunak, eta postrea, kiwi eta sagarrarekin ari gara egiten. Hauekin purearen antzerako plater bat egin dugu, eta gainetik bizkotxo moduko bat jarri diogu. Beraz, esan daiteke, hiru plater dituen menu oso bat eskaintzen dugula, solidarioa. Menu hau oparitu edo eskaini egin nahi genien, behar zuten horiei, baina menu goxoa izatea zen gure nahia, eta lortu dugu. Guk, produkzioa egiten dugu, etiketak jartzen dizkiegu paketeei... Nahiz eta menu solidario bat izan, etiketetan zein osagairekin egin den jartzen dugu, zein balore nutritibo dituen ere bai, kaduzidade data... Nolabaiteko gertutasun bat emateko, elikagai hauek jango dituenari. Jasotakoa, kalitatezkoa dela ikusteko egiten dugu lan guzti hau. Gainera, esan beharra dut, elikagaiak sartzen ditugun ontziak, konpostagarriak eta biodegradagarriak direla; beraz, tira, ingurumenean ere pentsatu dugu!

Nola egiten duzue lan inguruko baserriekin? Beraiek jartzen dira zuekin kontaktuan?

Egia esan, HAZIk egiten du hori. Izan ere, HAZIk, plataforma bat dauka bere baitan, eta bertan, Jakioro proiektuaz jarduten du; hor baserriek izena eman behar dute parte hartzeko asmoa baldin badaukate. Guk, egia esan, ez dakigu zein baserritatik iristen zaigun generoa; guk generoa jasotzen dugu eta genero horrekin egiten dugu lan. Karabelekoren elikagai eta generoak direnean badakit, oso harreman estua baitaukat haiekin, baina gainontzekoak ez dakizkit. Hori bai, oso genero ona ekartzen dute. Jasotzen dugu dagoena, eta dagoen horrekin menua moldatzen dugu, esan bezala, barazki krema eta abar. Guk hori eskaini genezake, eta sukaldatzen dugun janaria oso goxoa da. Goxoa egoteaz gain, lehen aipatutakoa, paketeak, pegatinak, informazioa... Dena gertukoa dela jakinarazteko da. Gustatu egiten zaigu askotan zer jaten dugun jakitea eta informatzea ea osasuntsua den, elikagai nutritiboak dituen...

Hilabete daramakigu jada honekin, eta hobetzen joan gara, baina hasieratik egin ditugun gauzak, kalitatezkoak eta goxoak izan dira. Ez ditugu pare bat plater sinple egin argazki bat egiteko, eta jendeak ikusteko zein proiektu ari garen egiten, ez. Seriotasunarekin hartu dugu, eta dena gertukoa eta kalitatezkoa da, eskaintzen duguna. Gainera, hasieratik pentsatu genuen ideia ona zela, eta beharrezkoa. Izan ere, jendea benetan gaizki dago ekonomikoki, Koronabirusak eragindako egoera dela eta. Josu Garaialde HAZIko teknikaria, Iñigo Marquet Orona Fundazioko zuzendaria, eta hirurok, duela hilabete hasi ginen proiektu honekin. Aipatu moduan, uste genuen beharrezkoa zela, eta gainera proposatu genuen ondo egitea gauzak; hau da, maitasunarekin egiten dugu. Azkenean, bizi dugun egoera honen aurrean, askok nahikoa daukate daukatenarekin.

Nola sortu zen behar dutenekin kontaktua? Beraiek zuekin kontaktatzen zuten, edo alderantziz?

Proiektuaren hasieran, HAZI Gurutze Gorriarekin jarri zen kontaktuan, eta behar dutenengana heltzen gara, Gurutze Gorriaren bidez. Haiek erabakitzen dute nora eta norengana eraman janaria, adibidez, bakarrik bizi den jenderentzat. Lan guzti hau Gurutze Gorriak egiten du, eta oso lan potentea da, beraiek baitaukate zehaztuta nori eman, eta banaketa ere beraien esku dago. Eta hiru probintzietako Gurutze Gorria dago proiektu honetan, Gipuzkoakoa, Bizkaiakoa eta Arabakoa.

2.000 razio egiten ditugu egunero; zama haundiko lana da, baina besteei laguntzeko dela pentsatzeak poztu egiten gaitu. Eta gainera, proiektua ondo doa, bide onetik.

20.000 plater banatu dituzue jadanik. Hala zeneukaten aurreikusita?

Bai, 20.000 izan dira orain arte banatu ditugun platerak, baina espero genuen. Aurreko batean, adibidez, Gipuzkoako Gurutze Gorriko kideak esan zidan, *ezin didazu janari gehiago eman?* Eta pentsatu nuen, *janari gehiago?*

Elikagaiak hotzean banatzen dira, balore nutritiboak ez galtzeko.

Diametro 200en, barazki eta elikagaiak garbitu, sukaldatu eta enbasatu egiten dituzte, banaketarako prest egoteko.

janari mordoa banatzen dugu. Baina hor dago arazoa, edo askorentzat hala da behintzat. Gipuzkoan ezin da imajinatu ere egin zenbat jende dagoen ekonomikoki gaizki pasatzen ari dena. Askok ez dute ERTEa kobratu, alokairuak ordaindu behar dituzte eta ezin dute, eta beste hainbat juxtu-juxtu iristen dira hilabete amaierara.

Egunero 5.000 razio eginez gero, atera egingo ziren, eta denak banatuko ziren, sobrarik ez zen egongo, egoera ikusita. Baina haiseran planteatu genuena betetzen ari gara, eguneko 2.000 razio egitea, eta banaketa Euskal Autonomia Erkidegoan egiten dugu. Araban gutxitan banatzen dugu, badaudelako gure proiektuaren antzekoak diren bi ekimen. Bizkaian ere badaude pare bat, baina Gipuzkoan honelako iniziatiba gutxi egon direnez, gehiena hemen banatzen da, eta konturatu gara, behar haundia dagoela; jendeak ez dauka jatekorik.

«Hasieratik pentsatu genuen ideia ona zela, eta beharrezkoa, jendea benetan gaizki dagoelako ekonomikoki, Koronabirusak eragindako egoera dela eta»

2.000 razio banatzen ditugu egunero, eta oraingoz 20.000 izan dira banatu ditugunak. Gure asmoa da urrira arte horrela jarraitzea. Gure helburua da, beharrezkoa den momentura arte lanean jarraitzea, nahiz eta alarma egoera amaitu, jendeak behar badu, lanean jarraituko du Jakioro proiektuak, behar dutenak elikatzen. Badakigu, behin normalitate batera iristean, jendearen soldatak eta egoera ez direla urte hasieran zen berbera izango; beraz jarraitu egingo dugu. Apirila erdialdera eman genion hasiera ekimen honi, eta jada lau-bost aste daramazkigu.

Hortaz, kantitate berberak egiten jarraitzen duzue?

Bai, guk analisi bat egin dugu, gure elikagaiak banatuko ditugun jendearekin, eta azterketa hori egin ostean, erabaki genuen 2.000 razio egitea egunero, ez gehiago eta ezta gutxiago ere; 2.000 egunero, astelehenetik ostiralera. Eta horrela mantenduko gara, urrira arte. Aurrerago, egoerak okerrera egiten badu, planteatuko dugu kopurua igotzea, baina oraingoz behintzat, kantitatea 2.000koa da, eta horrela jarraitzea da asmoa.

Elikagaiekin darabilkizuen metodologia, nolakoa da?

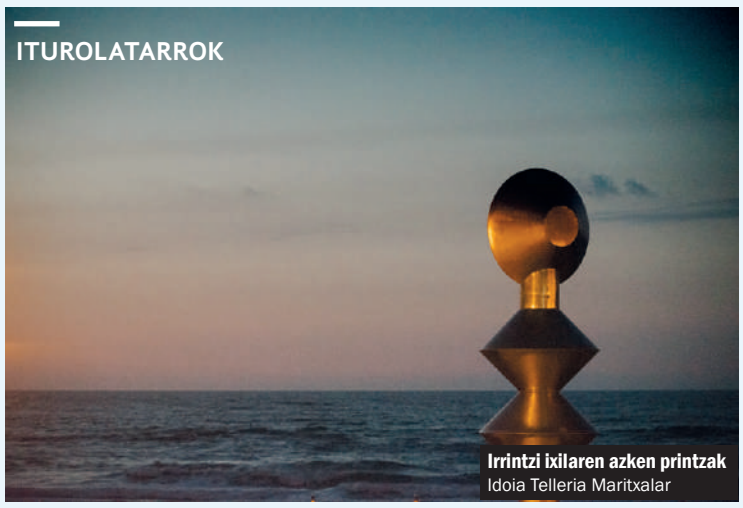
Lehenik, HAZIk, elikagaiak ekartzen ditu, barazkiak baserrietatik hartu eta Oronara ekarrita. Guk garbitu, prestatu eta enbasatu egiten ditugu, eta azkenik, Gurutze Gorriak egiten du banaketa, behar dutenei, jantoki sozialetara, Caritasera, elikagari bankuetara... eta beste hainbat tokitara.

Zein izan dira alarma egoera honetan hartu dituzuen neurriak?

Bai, noski, errealitate honetara egokitzea besterik ez zaigu geratu. Egunero Diametro 200era iristean, langile guztiok tenperatura hartzen dugu, sukaldea haundia denez espazioz oso lasai gabiltza, eta segurtasun distantziak mantentzen ditugu. Maskarillak erabiltzen ditugu, eta momenturo, alkohol berezi bat erabiltzen dugu, desinfektante gisa. Eta eskularruei dagokionez, ez da batere gomendagarria sukaldean. Eskularruen materiala plastikoa da, eta ez da batere ona, hori sukaldearekin konbinatzen baduzu. Izan ere, beroarekin edo su ondoan, plastikoa arriskutsua izateaz gain, erre egin daiteke, eta pegatu. Beraz, horrelakoetan ez ditugu eskularruak erabiltzen, baina beti ari gara eskuak desinfektatzen, ondo garbitzen, eta ezarri dizkiguten segurtasun neurriak betetzen. Gainera, hau luzerako dela dirudi, eta behin alarma egoera amaitzen denean ere, uste dut segurtasun neurri hauekin jarraitu beharko dugula, ostalaritza, sukalde eta jatetxe mundu honetan.

«Egunero, Diametro 200era iristean, langile guztiok tenperatura hartzen dugu; eta sukaldea haundia denez, espazio lasai gabiltza, segurtasun distantziak mantentzeko»

Enbasatzerako garaian, dena hotz dagoela egiten dugu. Hotz katea mantendu egiten dugu, hori oso garrantzitsua baita. Ssukaldatzen den unetik, generoa hoztu egiten dugu, 2 gradutara, eta tenperatura horixe mantentzen saiatzen gara. Kamera errefrigeradore batean enbasatzen dugu, eta banaketa ere hotzean egiten da, elikagaia ez galtzeko asmoz; bestela, balore nutritiboak galtzen ditu, eta ez genuke janari osasungarria banatuko. K



Irrintzi ixilaren azken printzak
Idoia Telleria Maritxalar

Musika

Musika belarrietan eramaten dut oinez ibiltzera joaten naizenean, erabat deskonektatu eta egunerokotasunetik isolatzeko aukera eskaintzen dit, eta hori da, normalean, ibilaldi horiekin bilatzen dudana.

URUMEA BABESTUTAKO EDUKIA

Gaur, ordea, ez dut musikarik eraman belarrietan.

49 egunetan, astean behin erosketak egitera besterik ez naiz kalera irten, eta onartuko dizuet, grina biziz espero nuela gaurko goiza. 49 egun horietan, musika izan dut bidelagun eta sekula baino gehiago entzun dudala esango nuke (eta hori, astakeria bat da). Gaur, kalera atera eta entzungailuak poltsikotik atera ditudanean, musikarik nahi ez nuela konturatu naiz, hain justu, oraingo honetan, erabat deskonektatu eta egunerokotasunetik isolatzeko, musika etxean utzi behar nuelako.

Gaur kalea behar nuen. Kalea, eta bere soinuak: aurreratu nauten autoak, ixten den kontainer bat, jendearen elkarrizketak, gurutzatzen dituzunen "aupa" itoak, haizeak mugitzen duen zuhaitz bat, txoriak, erreka, txori gehiago, zapaltzean belarrak ateratzen duen zarata, lokatza, airea... Muturren aurrean pareta puta bat ez izatea. Gaur ez nuen musikarik behar, gaur, kalea behar nuelako.

Mikel Alvarez Sarriegi
BIRA Produkzioak

Hernaniko Elkarlan Sorgunea
Iturola.eus
Florida Auzoa,28 - 20120 Hernani

mitxelena
LARGE-SCALE CUSTOM MACHINING
TALLERES MITXELENAK BABESTUTAKO ATALA
Eziago Poligonoa, 21
Zikuñaga Auzoa, Hernani
www.talleresmitxelena.eus