

B2 maila. 2. zatia: Gaia garatu

Gaia prestatzeko denbora: **10 minutu** dituzu gaia prestatzeko.

Prestatu behar duzun gaia: **Zenbat janari alferrik galtzen dugun!**

**Egoera**

Milioika pertsonak gosea pasatzen duen bitartean, kontsumitzen dena baino askoz janari gehiago ekoizten dugu. Jakiak ez ditugu ondo baliatzen eta kudeatzen, ez etxean, ez jatetxeetan eta banaketa egiterakoan ere. Eta janariak alferrik galtzeak ondorioak ditu, bai ekonomian, bai ingurumenean. Horregatik, garrantzitsua da kontsumitzaileek eta ekoizleek hainbat neurri hartzea arazo honi aurre egiteko.

Egitekoa

Azaldu zein diren, zure ustez, janariak xahutzeko dauden arrazoi garrantzitsuenak: gehiegizko kontsumismoa, publizitatea, kontzientzia falta... eta zer ondorio dituen hainbeste janari alferrik galtzeak. Zure etxean, lantokian... elikagaiak xahutzen dituzu? Zer egiten duzu/ edo egin beharko litzateke behar dena bakarrik kontsumitzeko eta sortzen dena ondo aprobetxatzeko?

Gaia prestatu ondoren, 2 minutu inguru duzu hitz egiteko.

B2 maila. 3. zatia: Bat-bateko elkarriketa

Argazkietan elikagaiak ez alferrik galtzeko eta berrerabiltzeko egin daitezkeen hainbat ekintza ageri dira. Zein dira horretarako egin beharko genituzkeen 3 ekintzak? Zergatik? **Zuen iritzia eman**, bakoitzak berea. Ondoren **eztabaidatu eta adosten saiatu**.



Elikagaien antolaketa egokia egin



Soberakinak janari-bankuetara bideratu



Hondakin organikoekin konposta egin

Zer egin daiteke elikagaiak neurrian kontsumitu eta ondo aprobetxatzeko? Hiru aukeratu



Hozkailu solidarioak erabili



Jatetxeetako soberakinak etxera eraman



Beharrezkoa dena bakarrik erosi

HIZTEGI LAGUNGARRIA

ALFERRIK GALDU.- Hondatu. Xahutu.

BAT NATOR /ez NATOR BAT zurekin.- Zurekin ADOS NAGO /EZ NAGO ADOS.

EKOIZPENA.- Produkzioa.

ELIKAGAIA.- Jakia, janaria.

Elikagai GALKORRA.- Iraungitzen edo alferrik galtzen dena.

IRAUNGITZE-DATA.- Produktu hori osasunarentzako kalterik gabe noiz arte jan edo har daitekeen adierazten duena.

Kontsumoa SUSTATU.- Kontsumoa BULTZATU edo INDARTU.

Janari SOBERAKINA.- Gehiegizko janaria.

ZABORRA.- Hondakina.

IDEIA OSAGARRIAK

- Munduan ekoizten den janariaren heren bat alferrik galtzen da, eta asko jateko moduan dauden jakiak dira.
- Iraungitze-datarengatik, produktu asko saldu ezinik geratzen dira, nahiz eta jateko moduan dauden.
- Janaria alferrik galtzea murriztuz gero, gas kutsatzaile gutxiago sortuko litzateke, eta ondorioz, ingurumenean kalte gutxiago eragin.
- Adibide bat: Alferrik galtzen den jaki-kantitatea murrizteko, saltoki handi bat ireki zuten Danimarkan: WeFood, iraungitako produktuak eta paketatze-akatsak dituzten produktuak saltzeko. Ohiko dendetan baino askoz merkeago.
- Irtenbide egokia izan daiteke iraungi aurretik, sobera edo saldu ezinik geratuko diren jakiak elikagai bankuetara bideratzea, gehien behar dutenek elikagai horiek aprobetxa ditzaten.

Gai honen inguruan IKASBIL atarian aurkituko dituzun beste material batzuk:

46610861 [Klima-aldaketari aurre egiteko, dieta aldatu behar dugu](#)

21918037 [Nola eragiten du gure dietak ingurumenean?](#)

21946812 [Dieta jasangarrirako gakoak](#)

22470573 [Testu-laburpena lantzen: gure elikadura eta ingurumena](#)

BESTELAKO ERREFERENTZIAK

[Zenbat janarik amaitzen du zaborretan?](#)-Consumer aldizkaria, 36.zk.

[Zaborrontziak janariz hustu nahian](#)-Berria egunkaria, 2016ko apirilak 16a.

[Elikagaiak alferrik galtzeko zazpi ekimen original](#)-Consumer aldizkaria, 2016ko urriaren 3a.