

Zein olio-mota kontsumitzen dugu?

Aurkezpena

Euskal olioari buruz ariketa hauek egin ditzakezu:

- Bideoa ikusi eta protagonistak aipatutako gaiak zein diren esan.
- Testua irakurri eta deklinabidea landu.
- Taldean, gaiari buruz hitz egin.



Ikusi bideoa

Bideoa ikusi ostean, esan zein gai lantzen diren bertan eta zein dauden soberan:



<https://labur.eus/iskMi>

	Hauek aipatu ditu:	Hauek ez ditu aipatu:
Zergatik oliba-olioa.		
Autokontsumorako eta salmentarako olioak.		
Nafarroako olibondoak.		
Prezioa.		
Euskal olioaren salmenta.		
Oliba berdeak eta beltzak.		
Oliba-barietateak.		
Klima.		
Enpresen sorrera Arabako Errioxan.		

Irakurri testua

Ariketa honetan deklinabidea landuko duzu. Horretarako aukeratu zein den erantzun zuzena:



Jende _1_____ ez daki, baina Euskal Herrian olioa ekoizten da. Ez edonolakoa gainera, goi- _2_____. Urtetik urtera, olioaren sektorea indartzen eta ospea hartzen ari da. Nafarroako Erriberan eta Arabako Errioxan (modu apalagoan) daude olibondoak betetako lursailak. Noizbait ikusi dituzu?

Euskal _3_____ berezitasun bat du: erabiltzen den barietatea. Ezagunak dira Arbequina, Picual edo Hojiblanca, adibidez. Horiek Andaluzian ekoizten dira, eta ezagunenak dira gure artean. "Gure barietatea Arronitz da, _4_____ klimari egokitzen zaiolako", kontatu digu Gorka Mauleonek (Eibar, 1979).

Gorkaren gurasoak _5_____ dira, baina duela 40 urte, lanagatik, Eibarrera (Gipuzkoa) joatea erabaki zuten. Berak, duela 15 urte inguru, kontrako bidea egin zuen, eta, gaur egun, Arabako Errioxako Olioaren Mahaiko presidentea da. Mauleonek bezala, askok autokontsumorako erabiltzen dituzte euren olibondoak, horretarako aukera baitute Lantziegoko udal-errotan: jendeak olibak eramaten ditu, han ehotzen dituzte eta olioarekin itzultzen dira etxera. Moredan, berriz, salmentara bideratutako errota daukate, enpresek euren olio bertan ekoizteko. Azkenik, Oionen biak daude: autokontsumorako eta salmentarako.

EUSKAL OLIOA

Kalitate goreneko olioak _6_____, olibak berdeak daudenean biltzen dituzte: "Autokontsumorako, askok olibak belzten uzten dituzte; horrela, olio litro gehiago lortzen dira. Horrek kalitatean du eragina. Hemengo enpresek, berriz, berdeak biltzen dituzte, litro gutxiago baina kalitate gorenekoak ekoizteko".

Arabako Errioxan 300.000 kilo inguruko uztia jasotzen dute. Kontuan hartuta Euskal Herri osoan gutxi gorabehera lau milioi litro inguruko uztia izaten dela, argi dago Nafarroako Erriberan ekoizten dela _7_____. "Duela 30 urte olibondoak ez zuten dirurik ematen eta askok uztea erabaki zuten. Orain hori aldatzen ari da: une honetan, 300 hektarea martxan ditugu eta beste 200 hektareatan olibondoak berpizten ari gara", adierazi digu. Erriberan lan horretan lehenago hasi ziren eta, beraz, gaur egun sektoreak indar _8_____ du Nafarroan. "Gu horretan ari gara", gehitu du.

Kalitate handiko oliba-olioa ekoizten da Euskal Herrian, eta horrek prezioan du eragina: "Kontsumitzailea supermerkatu joaten denean, 4 eurotik 20 eurora bitarteko prezioak ikusten ditu. Jendeak oliba-olio litroko 4 edo 5 euro ordaintzen du, baina gurea kalitate oso _9_____ da. Horrek zer esan nahi du? Litro-erdiak 6 eta 8 euro arteko prezioa duela". Horregatik, gehienek ez dute bertako produktua kontsumitzen, garestia iruditzen zaielako.

ETORKIZUNA

Euskal olioaren ezagutzera emateko eta prezioaren zergatia azaltzeko, Euskal Herrian antolatutako merkatuetan beti egoten da euskal olio-ekoizleren bat. "Gure helburua jendeak hemen zer daukagun jakitea da eta Euskal Herriko mahai guztietan euskal olioko botila bat egotea", esan digu.

Gainera, gero eta olio-dastaketa gehiago antolatzen dituzte. "Askok ez dute ulertzen; ardoarekin bai, baina olio-dastaketak? Zertarako? Sektore _10_____ kalitatea katalogatu behar dugu. Horri esker, kalitatea ona edo txarra zer den zehazten da". Beste edozein produktuekin gertatzen den bezala, kontsumitzailearengana iritsi nahi dute.

Oraingoan, Arabako Errioxako produktua Euskal Herrian egin eta saltzen da, baina, pixkanaka, gero eta jende gehiagok ezagutzen du. Hala ere, aurrera begira, esportazioan pentsatzen ari dira. "Herrialde batzuetan gourmet produktuak gehiago kontsumitzen dituzte, eta merkatu _11_____ heldu nahi dugu: Japonia, Norvegia, Finlandia...", aitortu digu. Lehenengo gehiago ekoizti eta, ondoren, kanpora begiratu. Hori da etorkizuna.

Eta zuk, bazenekien Euskal Herrian olioaren ekoizten dela? Noizbait dastatu duzu? Supermerkatuan olioaren erosten _12_____, zeri erreparatzen diozu? Zein olio-mota kontsumitzen duzu?



Aukerak

(1)

asko

askok

askoz

(2)

mailakoak

mailakoa

mailak

(3)

olioak

olioa

olioek

(4)

hona

hemen

hemengo

(5)

Lantziegotik

Lantziegon

Lantziegokoak

(6)

ekoizteko

ekoizteak

ekoizterako

(7)

gehien

gehiago

Gehiagorako

(8)

handiena

handiagoa

handiago

(9)

onekoa

onagatik

onarekin

(10)

guztietan

guztiekin

guztien

(11)

horietara

horietan

horiengatik

(12)

duzunagatik

duzunak

duzunean

Eta zuk?

Jarri taldean eta komentatu puntu hauek:

- Zein olio kontsumitzen duzu?
- Ezagutzen zenuen euskal olioak?
- Garestiegia dela iruditzen zaizu? Zergatik?
- Egin behar duzunaren arabera olio-mota desberdinak erabiltzen dituzu?
- Olio-dastaketa batean parte hartuko zenuke?



Erantzunak

Ikusi bideoa

	Hauek aipatu ditu:	Hauek ez ditu aipatu:
Zergatik oliba-olioa.		
Autokontsumorako eta salmentarako olioak.		
Nafarroako olibondoak.		
Prezioa.		
Euskal olioaren salmenta.		
Oliba berdeak eta beltzak.		
Oliba-barietateak.		
Klima.		
Enpresen sorrera Arabako Errioxan.		

Irakurri testua

(1) askok	(5) Lantziegokoak	(9) onekoa
(2) mailakoa	(6) ekoizteko	(10) guztietan
(3) olioak	(7) gehien	(11) horietara
(4) hemengo	(8) handiagoa	(12) duzunean

Transkripzioa

1. Zenbat olio ekoizten da Arabako Errioxan?

Bueno, orain dela, esango genuke, orain dela 15 edo 20 urte, olioaren inguruan ez zegoen inongo enpresik (enpresarik) hemen Arabako Errioxan. Hau da, olibondo asko daude, esango nuke 300-500 hektarea inguru daudela hemen olibondo, baina enpresik (enpresarik) ez dagoela. Normalean, ekoizten zen dena autokontsumorako. Hau da, jendeak eramaten zuen udal trujalera (errotara) bere olibak eta hartzen zuen kontran bere olio eta etxerako. Zer gertatu da azkenengo 10 urteetan? Jendea hasi dela pixka bat enpresa txikiak muntatzen eta kalitatezko oliba-olioak ekoizten eta bere marka pixka bat aurrera eramaten. Hau da pixka bat sektorearen argazkia, gaur egun hori da: ekoizpenaren erdia dedikatzen da autokontsumorako eta beste erdia gutxi gorabehera ari dira pixka bat jende gaztea enpresa txikiak muntatzen eta bere oliba-olioa aurrera eramaten.

2. Zein ezaugarri ditu euskal olioak?

Euskal olioak badauka berezitasun handi bat: batez ere erabiltzen dugun barietatea (mota) ez? Denok ezagutzen dugu Andaluzian edo Italian ekoizten diren oliba-olioen barietateak: esango nuke Arbequina edo Picual, edo Ojiblanca... edo dena delakoa. Eta hemen, Arabako Errioxan daukagu barietate propio bat deitzen dena Arroniz eta, bueno, da pixka bat olibondo bat egokituta dagoena gure klimara: gure klima da mediterranea baina atlantiko kutsu batekin, hau da, olibondoak pasa behar ditu hemen klima nahiko gogorak... Orduan Arroniz barietate hau nahiko egokitua dago gure klimara.

3. Euskaldunok zein olio-mota kontsumitzen dugu?

Guk gure olio ekoizten eta saltzen denbora gutxi daramagu. Zelan saltzen dugu orain gure oliba-olioa? Batez ere herriko merkatuetan, ez? Herriko merkatuetara joaten gara, ez dakit asko daude Euskal Herrian... Baina, gaur egun, ia merkatu guztietan egoten da oliba-olioaren ekoizle bat, behintzat egoten da. Zer aurkitzen dugu merkatu hauetan? Jendeak ez dakiela Arabako Errioxan oliba-olioa dagoela, ez daki. Bigarren gauza, prezioa. Klaro, guk egiten ditugu bakarrik kalitate goreneko olio eta klaro, kontsumitzailea joaten denean Eroski batera, Carrefour batera, ikusten ditu (du) daudela pila bat prezio, ez? Berak pentsatzen du oliba-olioaren prezioa 4 euro direla edo 5 euro dira. Eta klaro, guk kalitate oso handiko olioak ekoizten ditugu eta, prezioa normalean egoten da litro erdia ba gutxi gorabehera kostatzen da 6,7,8 euro. Saiatzen gara merkatu horietan kontsumitzailea pixka bat informatzen, gauza hauek esplikatzeko, baina oraingoz zaila da. Ekoizten dugu gutxi eta normalean nahiko ondo saltzen dugu baina kosta egiten da, eta, kontsumitzailea pixka bat informatu egin behar da. Baina bai, gure helburua beti esaten dugu, da Euskal Herriko mahai guztietan behintzat gure oliba-olioaren botila bat jartzea eta behintzat jendeak ezagutzea hemen oliba-olioa ekoizten dela.