

Tuperretan ere sano jan daiteke

Zorionez, oraindik badago aukera etxetik kanpo ere osasuntsu jateko. Denda-kate batek sano jateko aukera eskaintzen du tuperretan.

Jarduera honetan, tuper ekologikoak prestatzen dituen enpresa bati buruzko audioa ulertu behar duzu, entzundakoaren laburpena osatuz.



<https://labur.eus/dAPQs>



Entzun audioa eta testua osatu; testua entzundakoaren egokitzapena da. Hutsuneetan gastronomiari lotutako hitzak eta esamoldeak daude: janari- eta saltoki-motak, janaria nola prestatuta dagoen...

Entzundako testua egokitua

Bilbon aukera berri bat zabaldu da, etxetik kanpo baina (1) eta goxo-goxo jan nahi dutenentzat. Ekoizan (2) hain zuzen ere. Azken honekin hirugarrena zabaldu du Peñascal kooperatibak Bilbon. Indautxuko honetan dituzten (3) sekulako arrakasta lortu omen dute. Tuper hauen ezaugarria da ez dela (4), etxean eginiko janaria dela: (5) hori dute. Bi eratako jakiak dituzte: ekologikoak, eta ekologikoak izan gabe ere, (6) egindakoak. Hona, Ekoizan saltoki honetara etorri eta badira bi aukera: bertan jan prestatutakoa edo, nahi bada, (7). Izan daiteke humusa, piper beteak, baita (8) prestatutako pasta ere, arroza, porrusalda, marmitakoa... Janari (9) ere badira, dauden bezala jateko: adibidez, lenteja-entsalada, tabulea, kinoazko tabulea... (10) tuperrekin ez dago pentsatu beharrik zer egin (11), zeren denetik dago: lehenak, bigarrenak, azkenburukoak. Guztia (12). Janari guztia kooperatibako langileek egiten dute, (13). Bukatzeko esan, Ekoizanen helburua ez dela soilik (14) eskaintzea, Peñascalen ikasten dutenei ere gizarteratzeko aukera eskaini nahi zaie, Ekoizanetik alde egiten dutenean izan dezatela lanpostu serio edo finko bat.

1 betiko jatetxeetan bezala merke etxean bezala	2 jangela sozialak dendak sukaldari-eskolak	3 ekotuperrek pintxoekin salneurriekin	4 kanpoko janaria poteko janaria janari azkarra
5 menuan balio erantsi apustua	6 lehen mailako lehen gaiekin denominazio-marka dutenekin bertako lengaiekin	7 etxera eraman bertan prestatzeko eskatu eskatu etxera eramateko	8 Bolognako erara carbonara erara barazkiekin
9 beroak hotzak epelak	10 Ekoizainekin batera Ekoizainen prestatutako Ekoizaintzat ekoiztutako	11 bazkaltzeko gonbidatuentzat egunero	12 dago tuperretan sartzeko dago tuperretan prestatuta ari dira tuperretan sartzen
13 baina litxarrerria ez baita gozokiak ere gozokiak salbu	14 jateko aukera berri bat Indautxun aukera berriak janari berriak		

ERANTZUNAK

1-c 2-b 3-a 4-c 5-b 6-c 7-a 8-a 9-b 10-b 11-a 12-b 13-b 14-a

TRANSKRIPZIOA

MANU ETXEZORTU KAZETARIA. Ba begira, Bilbon aukera berri bat zabaldu da etxetik kanpo, baina etxean bezala jan nahi dutenenentzat. Ekoizan dendaz ari gara, Poza Lizentziadunaren 12.enean zabaldu ditu ateak, eta azken honekin hiru dira dagoeneko gizarteratzea bultzatzen duen Peñascal kooperatibak Bilbon, Indautxu auzoan zehazki, martxan dituen denda sozialak. Amaia Artetxe lankidea gerturatu da denda berri honetara. Amaia Artetxe, Amaia, egun on, kontaguz.

AMAIA ARTETXE KAZETARIA. Kaixo, Manu, egun on. Ba tuperrak aipatu dituzu, eta gu orain gauden denda honetan saltzen dituzten ekotuperrak sekulako arrakasta omen dute, oso, oso modan jarri omen dira hemen Indautxuko bulegoetan, eta besteak beste, horiek ikustera etorri naiz, ea ze itxura daukaten. Eta hementxe ditut aurrean, e! Hemen nago, hozkailuaren aurrean, Ekoizanen ekoiztutako ekotuperrak ikusten, eta hemen denetik dago, e: gaurko bazkaritarako ez dut etxean ezer prestatu behar, zeren lehenak, bigarrenak, azkenburukoak, denak daude tuperretan prestatuta. Hona, Ekoizan denda honetara etorri, hartu eta nahi baldin badugu hemen jateko edo etxera eramateko. Baina ezagutu dezagun...

MANU ETXEZORTU. Amaia, ze jaki dira? Ze ikusten duzu?

AMAIA ARTETXE. Begiratu. Ba hemen aurrean daukat: humusa, falafela, pasta, dago baita, bolognesa erara prestatutako pasta, dago arroza, dago baita ere porrusalda...

MANU ETXEZORTU. Aukera zabala dago.

AMAIA ARTETXE. Dago, piper beteak, kroketa... Nik etxerako kroketa batzuk eramane behar ditut, ze hemen kuiazko kroketa daude eta hauek atentzioa eman didate; baita porruzkoak, shitakezkoak... Eta bueno, beste aldean ditugu hotzak, adibidez, lenteja-entsalada, tabulea, kinoazko tabulea, hotzean jateko... Hemen, adibidez, zer nahi duzu esatea? Gisatua ere bai.

MANU ETXEZORTU. Denetarik dago.

AMAIA ARTETXE. Denetik dago, Manu.

MANU ETXEZORTU. Eta denak dira, Amaia, tuperrak...

AMAIA ARTETXE. Tuperretan.

MANU ETXEZORTU. Eta ez bakarrik tuperrak, ekotuperrak dira, ekotuperrak...

AMAIA ARTETXE. Bai. E, begiratu, marmitakoa ere ikusten ari naiz.

Ekotuperrak dira, atal batekoak, bai, hain zuzen ere hemen aurrean ditudanak, hain zuzen produktu ekologikoekin ekoiztutako tuperrak direlako, eta gero beste batzuk daude, eko ez direnak, baina bertako lehengaiekin, bertako jakiekin ekoiztuta daude, eta batez ere helburua, tuper hauen helburua da ez dela janari azkarra, etxean eginiko janaria dela, eta hori dute balio erantsia. Baina ez hori bakarrik, eta hori da orain ezagutuko duguna, Manu.

Kontatu dezagun, adibidez, denda honetara ailegatzen diren lagunek, hemen lanean daukazuen mutiko hau bezala, ze bide egiten dute?: kooperatiban hasten dira, ostalaritza ikasten, eta gero, lan, lan-merkatura txertatzeko aukera ematen diezue denda hauen bitartez?

EKOIZANEKO LANGILEA. Jende honek, gurekin lan egiten duten pertsonak, beharbada, Lanbidetik ofertak edo kurtsoak ateratzen dira, haiek apuntatzen dira, eta iraupena, kurtsoen iraupena, ba ez dakit, urtebetekoa izan daiteke, edo bi urte edo hiru, eta beti egiten dituzte praktikak edo lan enpresa batean. Batzuetan izaten da Peñascal kooperatibak dituen enpresetan, adibidez, hemen Ekoizanen egiten dituzte, edo beste batzuetan. Baina helburua da ikasten, Peñascalen ikasten dutenak, ehuneko formazioa edukitzea eta hemendik alde egiten dutenean ba lanpostu serioa edo lanpostu fijo (finko) bat aurkitzea.

AMAIA ARTETXE. Horrek esan nahi du; Manu, hemen ikusten ditugun ekotuper guzti hauek Boluetan sortu direla, bertan ekoiztu dituztela bertako ikasleek, eta baita gozo hauek ere bai, ze ez dugu aipatu, baina hemen atzealdean ditugu gozo batzuk...

MANU ETXEZORTU. ...ekogozoak...

AMAIA ARTETXE. ...ze itxura! Ekogozoak eta oso gozoak, horiek ere Boluetatik pasa dira, zuen kooperatibako langileek egin dituzte?

EKOIZANEKO LANGILEA. Horiek kooperatibo langileek egiten dituzte baina ez Boluetan. Egiten dituzte Montañoko enpresan, eta hori dago kokatuta La Villa Vieja de Lezaman.