

Bidezko merkataritzako errezeta-libururik gozoena



COORDINADORA ESTATAL DE
COMERCIO JUSTO

**Bidezko
merkataritzako
errezeta-libururik
gozoena**



EDIZIOA:

Bidezko Merkataritzako Estatu Koordinakundea (www.comerciojusto.org)

SARRERA:

Gonzalo Donaire (testu hau Aitortu-EzKomertziala-PartekatuBerdin 3.0 Unported Creative Commons lizentziapean dago (CC BY-NC-SA 3.0).

Ikus hemen lizentziaren kopia bat <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/legalcode>



© ERREZETAK:

Eva Davó (36. eta 44. or.); María Paz Gómez Jiménez (28. or.); Fina Grabloeda (40. or.); Esther Lillo (22., 26., 30., 34., 38. eta 42. or.); Marilia Miranda (24. or.); eta Amparo Nanclares (32. or.).

© ARGAZKIAK:

Azala: Kim Alcázar- il.Lógic. Atzeko azala: Marta Guijarro.

Barrualdea: Kim Alcázar- il.Lógic (45. or.); Juan Chamorro (37. or.); Uxío da Vila (23., 27., 31., 35., 39. eta 43. or.); María Paz Gómez Jiménez (29. or.); Fina Grabloeda (41. or.); Marta Guijarro (14.-19. or.); MCCH (13. or.); Lanaren Nazioarteko Erakundea 1/Maillard J. (8. or.) eta Cati Pons Humbert (25. eta 33. or.).

DISEINUA:

Masgráfica

INPRIMAKETA:

Advantia Comunicación Gráfica.

“Azukrearen historia laburra: helmuga gozoa bide mingots batean zehar” kapituluko bibliografia-erreferentziak:

- Bidezko Merkataritzako Estatu Koordinakundea. El Comercio Justo en España 2011. Comercio y Desarrollo. CECJ. Madril: 2012
- Fairtrade International. Annual Report 2011-12
- FAOSTAT
- Opcions (30. zk.). Consumo consciente de azúcar. ¡Que no te amargue un dulce!. CRIC. Bartzelona: 2009

Esker ona adierazten diegu Alternativa3-i, Amarante Setem-i, Fundación Trabajo y Dignidad-i eta Intermón Oxfam-i errezeta-liburu hau osatzeko eman diguten informazioagatik.

ERABILTZEN DIREN SINBOLOAK



Bidezko merkataritzako produktua



Zailtasuna



Prestatzeko denbora



Errazio-kopurua



ZER DA BIDEZKO MERKATARITZA?	6
Azukrearen historia laburra:	
helmuga gozoa bide mingots batean zehar	7
Luxuzko ondasunetik gure mahai gaineko eguneroko produktura	7
Haren kontsumoa, ekoizpena eta merkataritza ulertzeko osagaiak	9
EBk azukrea mingostu egiten du	10
BIDEZKO MERKATARITZAKO AZUKREA	12
BIDEZKO MERKATARITZAKO AZUKRE-MOTAK	14
Kanabera-azukre integrala	14
Azukre beltza	17
Azukre zuria	19
ERREZETAK	21
• Fruitu gorrizko <i>crumblea</i>	22
• Sagar-tarta azukre-hautsarekin	24
• Sagar- <i>strudela</i>	26
• Laranja-bizkotxoa panelarekin eta txokolate-zatitxoekin	28
• Ahate-paparra mango- <i>chutneyarekin</i>	30
• Kases Udaberria	32
• Azenario-tarta	34
• <i>Panelletak</i>	36
• Tiramisua	38
• Kafe eta anakardozko pastela	40
• Txokolate beltzezko <i>browniea</i> saltsarekin	42
• Kinoa, kafe eta txokolatezko <i>coulanta</i>	44

Zer da bidezko merkataritza?

Bidezko merkataritza sistema komertzial solidarioa da, eta alternatiboa ohiko sistemaren aurrean, herrien garapena lortu nahi duena eta pobreziaren aurka borrokatzen dena.

Oinarri hauek ditu:

- **Lan-baldintza eta soldata egokiak** hegoaldeko ekoizleentzat, duintasunez bizi ahal izan daitezen.
- **Haurren lan-esplotaziorik ez egotea.**
- **Gizonen eta emakumeen arteko berdintasuna:** biek tratu eta ordainsari zuzenak jasotzen dituzte.
- **Ingurumena errespetatzea:** ekoizten diren ingurumena errespetatzen duten **praktikak** erabiliz egiten dira produktuak.

Horregatik guztiagatik, bidezko merkataritza lankidetzat-tresnatzat jotzen da, aldi berean herritarrak mobilizatzeko eta kontzientziazteko elementua izateaz gain.

Azukrearen historia laburra: helmuga gozoa bide mingots batean zehar

Sukaldean buru-belarri hasi baino lehen, badira azukreari buruzko gauza batzuk beharbada interesgarriak izango zaizkizunak jakiteko. Haren historiak eta errealitateak oinarritzko zapora batera garamatzate (gozoa), bai eta loturik dituen balio positiboetara ere, baina, halaber, esklabotzaren garaietara, kanabera-plantazioetako lan-esplotaziora edota –gaur egun oraindik haren ekoizpen eta merkataritzaren ezaugarri nagusi– desberdintasunetara eta pobrezia mingotsera ere bagaramatzate. Joan den mendean pertsonen jan-edanean energia-iturri garrantzitsutzat eta ohiturazkotzat sendotu zenetik, azukrearen ekoizpenak eta kontsumoak ez diote utzi era esponentzian hazteari. Baina, pentsatu al duzu inoiz nondik datorren azukrea? Nola lortzen den? Ba ote den azukre guztia berdina? Haren ekoizpena eta merkaturatzea zapora bezain gozoak ote diren?

Luxuzko ondasunetik gure mahai gaineko eguneroko produktura

Azukre-kanaberagintzaren lehen berriak Ginea Berriko uharte urrunekoak dira; hain zuzen, handik

zabaldu zen haren zuku gozoa edari gisa Hego-ekialdeko Asiako beste alde batzuetara. Indian azukrekristalak lortzeko teknika garatu zen, hots, gaur egun ezagutzen eta kontsumitzen dugun azukre-forma. Azukrearen merkataritza beste kontinente batzuetara hedatuz joan zen VIII. mendetik aurrera, eta era esponentzian hazi zen europarrak Ameriketara iritsi eta gero. Hor aurkitu zituzten baldintza aproposak, klimaren nahiz lanaren aldetik (lan-indar esklabo eta esplotatua, bertakoa edo Afrikatik ekarrazia), ekoizpena handitzeko eta gero eta handiagoa zen eskari bati erantzuteko. Hasieran zen luxuzko produktua izatetik, azukrea pixkanaka masa-kontsumoko produktu bat bilakatu zen, gure eguneroko jan-edanean egoten dena jada urte askoan.

Egun, azukre-kanabera 100 herrialdeetan baino gehiagotan hazten dute, toki intertropikal, eguzkitsu eta hezeetan egoten diren plantazioetan; guztira, 25 milioi hektarea dira. Espainiaren hedaduraren erdia! Kanaberaren zurtoina prentsatuta, zukua ateratzen da, eta hura kristaldu eta gero, azukre gordina

sortzen da. Mundu guztian ekoizten den azukretik, % 80k jatorri horixe du . Baina ez da jatorri bakarra: gainerakoa azukre-erremolatxatik ateratzen da, haren sustraitik, zehazki. Erremolatxa klima epel eta euritsueta hazten da (edo eremu ureztatueta, eta badago lehorreko barietateren bat ere). Erremolatxa-sail gehienak Europan, Errusia eta Ameriketako Estatu Batuetan daude, eta, batera, 5 milioi hektarea

lur hartzen dituzte. Mundu-mailan gutxien ekoizten dena izan arren, erremolatxatik ateratako azukrea oso ezagun izan beharko litzaiguke: Europan kontsumitzen den azukrearen % 90 da ia, nahiz eta garrantzia galtzen ari den, ikusten den joeraren arabera. Erremolatxa-azukreak zuzenean findurik lortzen da, eta beti zuria da. Kanabera-azukrea, ordea, errotetan prentsatzten da ebaki eta ordu gutxira, eta



azukre gordina ateratzen da, azukre beltz integrala ere esaten zaiona. Horrelaxe kontsumi daiteke, edo findu egin daiteke azukre zuria edo integrala ez den azukre beltza lortzeko (finketan galduriko melaza atzera ere gehitzean hartzen du berriz kolore iluna). Azkenik, kanaberaren zuketik panela delakoa ere lor daiteke.

Dena dela, ez da kanabera- eta erremolatxa-ekoizpen guztia azukrea egiteko erabiltzen (etanola, biodiesel-mota bat, lortzeko lurren ehuneko handitu egin da azken urteetan), eta, halaber, ez zaigu azukre guztia heltzen forma ikusgai horretan (gutxi gorabehera, % 75 zeharkako bide batetik heltzen da, beste janari batzuetan sarturik).

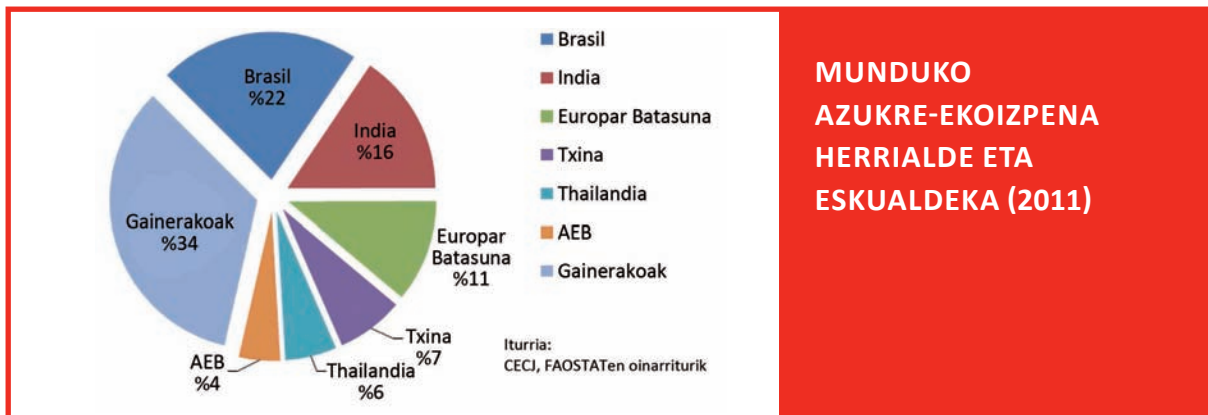
Haren kontsumoa, ekoizpena eta merkataritza ulertzeko osagaiako

Kalkulatzan denez, gaur egun azukrearen batez besteko kontsumoa urtean 24 kilogramo da; 30 kilotik gora herrialde aberastuetan. Eta itxura guztien araber, kopuru horrek handitzen jarraituko du, planetako beste alde batzuk –suspertzen ari diren Asiako herrialdeak bereziki– Mendebaldeko kontsumo-mailetara heldu ahala. Ekoizpenari buruzko datuek gero eta handiagoa den eskari bati erantzuteko lasterketa

horren berri ematen dute. 2011ko uztak marka historikoak hautsi zituen, eta 170 milioi tonatik gorakoa izan zen, aurreko urtean baino % 10 gehiago eta ia % 30 hamarkada lehenago bakarrik zegoen ekoizpen-mailaren gainetik.

Azukre-industria sistema komertzial konplexu bat da gaur egun, eta han parte hartzen duten eragileak dira, besteak beste, nekazariak, errotrak, findegia, esportazio-enpresak, inportazio-enpresak, denetariko banaketa-enpresak, araudiak, merkataritzako akordioak, enpresa transnazionalak eta finantza-merkatuak, azken horietan nazioarteko prezioa finkatzen delarik. Azukrearen eta haren deribatuen mundu-merkataritzak 70.000 milioi dolar sortzen ditu urtean, eta Iparraldeko enpresa transnazional gutxi batzuek dute beretuta. Harrigarria da prozesu hori guztia eta azken produktu bera bi lehengai bereizirik etorri ahal izatea eta atzean hain errealitate desberdinak edukitzea, ekoizteko nahiz merkaturatzeko baldintzen aldetik.

Munduko ekoizpenaren bi herenek (% 66,1) sei eragile dute jatorri: Brasil, India, Europar Batasuna, Txina, Thailandia eta Ameriketako Estatu Batuak. Brasil eta India, bakarrik, munduan ekoizten diren hiru kilo azukretik kilo baten ekoizle dira. Alabaina, munduko ekoizpenetik, % 30 oza bideratzen da nazioarteko merkatura: ekoizten duten herrialdeetan kontsumitzen da gehiena.



MUNDUKO AZUKRE-EKOIZPENA HERRIALDE ETA ESKUALDEKA (2011)

EBk azukrea mingostu egiten du

Europar Batasunaren kasuari bereziki begiratu behar zaio, hurbil dugulako eta bidegabekeria komertzialeko adibide argienetako bat delako. Kalkulatzen denez, Europan erremolatxatik kilo bat azukre ekoiztea bi aldiz gehiago kostatzen da, alde intertropikaletan kanabertatik ekoiztea baino. Halere, EBk garrantzizko ekoizlea izaten jarraitzen du mundu-mailan, eta ia era eskusiboan du beretzat Europako merkatua. Nolatan da hori posible merkatu globalizatu eta ustez lehian oinarritutako batean? Erantzuna bikoitza da, baina erraza ere bai. Batetik, NPBren bidez (nekazaritzako politika bateratua), EBk diruz laguntzen dio, gehieneko kuota bateraino, Europako erremolatxagintzatik datorren azukre-ekoizpenari. EBk ekoizleei nazioarteko merkaturako prezioaren hirukoitza ordaintzen die, baina, esportatzen denean, EBkoak ez diren herrialdeek erre-

ferentziako prezio hori, hain zuzen, ordaintzen dute. Ekoizpen-kostutik behera saltzeari dumpinga esaten zaio, eta legez kanpoko praktika komertziala da, eta guztiz bidegabekeria, Hegoaldeko gainerako ekoizleak ekoizpen-kostuak are gehiago txikiagotzera behartzen baitu (soldatak, ingurumen-irizpideak, laneko segurtasuna), Europako diruz lagundutako prezio artifizialki txikiekin lehiatuko badira.

Beste alde batetik, Europar Batasunak, merkataritzako kanpo-politikekin, EBtik kanpoko produktuei sartzeko hesiak ezartzen dizkie, haren barne-ekoizpenari lehia egin deizaioketenean. Europako merkatura sartu ahal izateko, EBtik kanpoko azukreak EBko edozein estaturen aduanan ordaintzen dituen muga-zergak produktuen esportazio-prezioa halako hiru ere izan daitezke. Hain zuzen, kalkulatu denez, Europatik kanpo ekoiztutako azukrea ordaintzen dugunean, ordaintzen

dugun azken prezioaren % 50 muga-zergak ordaintzeko da. Neurri protekzionista hori –haren legezkotasunaren eta bidezktotasunaren inguruko iritziak iritzi-contrajarri egiten zaie, ordea, EBk berak Hegoaldeko herrialdeekin aldi berean egiten dituen negoziazioei, herrialdeok aldebiko merkataritza-akordioak izenpe ditzaten, tokiko merkatuak Europako enpresa transnacionalei eta haien diruz lagundutako produktuei irekitze aldera, EBk uko egin nahi ez dien hesi, kuota eta muga-zerga berberak kentzeko eskaturik. Horrela, EBk bere barne-merkatua itxirik edukitzen du, munduaren gainerakoa bere diruz lagundutako azukrearekin gainezka betetzen duen bitartean. Jokabide bikoitz hori bidegabeba da, bai eta iraunkortasunik gabekoa ere, hala Europatik kanpoko ekoizleentzat nola diru-laguntza horiek ordaintzen dituzten zergadunentzat; azken horiek gainera, sektoreko enpresa handiek berretutako nekazaritza-industriako eredu bat mantentzen dute horrela, plantazio txiki eta ertainen, familia-ekonomiaren eta baserritar nekazaritzaren kalterako, hots, duela urte batzuk Europako landa-eremuaren ezaugarri nagusia zirenen kalterako.

Errealitate bidegabe hori sistematikoki salatu izan dute Hegoaldeko herrialde ekoizleek Munduko Merkataritza Antolakundearen aurrean. Erantzun gisa jasotzen duten isiltasunaren oso bestelakoa da, ordea, Iparraldeko potentzia komertzialen eskaeren aurrean erakusten den erreakzio azkarra. Erakusgarri ona da

hori ustez multilateral den organo batean herrialde baten ahotsa balio duenaz, hitz egiten duena nor den.

Paradoxikoki eta hala eta guztiz ere, European erremolatxa-lurrak gutxitzen ari dira (erdira, eta Espainian, hiru aldiz gutxiago), bai eta azukre-mota horrek gure erosketa-saskian duen pisua ere, azukre-transnacionalek ekoizpena Hegoaldeko herrialdeetara deskokatu ahala, kostuak txikiagoak direla baliatuz, diru-laguntzak baino are abantailatsuagoak.

Erremolatxa-azukrea egiteko erabiltzen diren prozesuak direla medio, oso kutsagarria da, eta ez da batere ekologikoa. Gainera, gero eta transgeniko gehiago dauzka (ez dakigu Europako datu zehatza, baina, kalkulaten denez, Ameriketako Estatu Batuetan ekoizten den ia erremolatxa-azukre guztia transgenikoa da). Horren atzean merkataritzaren aldetik dagoen bidegabekeria gehitzen badugu –Europako azukre-industria kontrolatzen duten enpresa-transnacional gutxi horiez gain– “tokikotasun”aren argudioak bere balio erantsi guztia galtzen du.

Esan nahi du horrek, bada, kanabera-azukrea erabat ona dela? Inondik inora ez. Monolaborantzako plantazio hedatsuak eta hango lan-indar esplotatu ugaria dira halako azukrearen ekoizpenaren ezaugarri nagusiak. Baina, erremolatxa-azukrea ez bezala, gero eta ohikoagoa da nekazaritza ekologikoko eta bidezko merkataritzako azukrea topatzea.

Bidezko merkataritzako azukrea

Bidezko merkataritzako azukreak soldata duin eta berdinak ziurtatzen ditu, nola gizonezkoentzat, hala emakumezkoentzat, bai eta lan-esplorazioerik egon ez dadin ere, haurrena bereziki, halakoa egoten baita mota horretako plantazioetan; halaber, ziurtatzen du ekoizleentzat erosketa-prezioak bidezkoak izan daitezen, transgenikoak eta produktu kimiko gogorak erabil ez daitezen laborantzetan, Hegoaldeko ekoizleen eta Iparraldeko inportatzaileen arteko merkataritza-harremanak iraunkorrak izan daitezen, uztak aurrefinantzatzea, eta biodibertsitatea errespetatzea. Azkenik, labore autoktonoak eta nekazarien autoantolaketa demokratikoko erak bermatzen ditu, sistema komertzial konplexu eta bidegabe honetan nekazariok inoiz galdu behar izan ez zituzten protagonismoa eta duintasuna berreskuraturik.

Bidezko merkataritzako azukrea urteak daramatza hazten, pixkanaka baina sendotasunez. 2011. urtean, mundu osoan, ia 140.000 tona azukre ekoitzi ziren gizarte- eta ingurumen-irizpideei jarraituz, aurreko urtean baino % 9 gehiago. Mundu-mailan duen garrantzia apala da oraindik (munduan ekoizten diren mila kilo azukretik bakarra da bidezko merkataritzakoa), baina aurrera jarraitzen du. Badira duela urte

gutxi batzuk pentsaezinak ziren barneratze-maila zenbaiten kasuak: egun, Erresuma Batuko ostalaritzako establezimenduetan dauden azukre-zorrotxoen % 40 bidezko merkataritzakoak dira.

Espanian, bidezko merkataritzako azukrearen banaketa, 2011. urtean, mila tonatik gorakoa izan zen lehen aldiz. Salmenta deribatuak, zuzenekoak edota azukre-mota hori duten beste produktu gozo batzuen bitartez, bidezko merkataritzaren fakturazioaren heuren bat izan ziren urte horretan, eta hazkunde handiena izandako produktua izan zen.

Hainbat urtetatik ona aurrean duguna, beraz, bidezko merkataritzako azukrearen pixkanakako hazkunde bat da, baina iraunkorra, merkataritzaren aldetik nahiz gizarteko ezarpenaren aldetik, hala Espainian nola munduko gainerakoan. Bide horri eustea eta egiazko alternatibatzat sendotzea –kontsumitzaile arduratsuentzat helmugan eta ekoizleentzat jatorrian– gure kontzientzia-hartzearen mende dago, neurri handi batean. Kontsumitzen dugunaren B aldea bilatze soila, etiketa arakatu eta erosten dugunaren osagaiak, jatorria eta ekoizteko baldintzak ezagutzea, funtsezko pausoa da kontsumo kritiko eta arduratsua aurrera eramateko, bai eta



pauso erabakigarria ere milioika pertsonaren bizibaldintzak hobetzen laguntzeko. Gida honetan bidetako merkataritzako zenbait azukre-mota biltzen dira, estatu osoan zehar hainbat establezimendutan aurki ditzakegunak. Gonbidapena da haien ezauga-

rriak ezagutzeko, haien elikatze-propietateak, haiek egiten dituzten eskuak, proposamen ugari edukitzeaz gain, jaki gozo eta goxoak prestatzeko, errealitate mingotsak ezkututzen ez dituztelako ziurtasunarekin.

Bidezko merkataritzako azukre-motak

CECIn dauden bidezko merkataritzako erakundeek, gehienbat, nekazaritza ekologikoko ziurtagiria duen kanabera-azukre integrala merkaturatzen dute. Ondoren, eskura daitezkeen mota guztiak azaltzen dira zehatz:

■ KANABERA-AZUKRE INTEGRALA

Nekazaritza ekologikoko panela (Ekuador)



Panela azukre-kanaberatik ateratako zukuia da, lurrunketaz soilik kristaldua. Duen kolorea kristal bakoitza estaltzen duen melaza-geruza batek ematen

ten dio. Ez zaió inolako fintze-prozesurik egiten, ezta bestelako prozedura kimikorik ere; hartara, azukre puruena dela irizten zaió. Gutxien tratatzen dena denez, bitamina eta mineral gehien daukana da.

Azukre-mota hori Filipinetan, Hegoaldeko Asian eta, batez ere, Latinoamerikan erabiltzen da, azken horretan zukuak, teak, infusioak, freskagarriak, marmeladak, eta abar gozatzeko erabiltzen delarik.

Nola lortzen da?

Kanabera helduena hautatzen da, eta garbitu eta eho egiten da, zukuia ateratzeko. Azken hori, iragazketa-fase batzuetatik pasatzen da, ezpurutasun solido guztiak kentzearen. Azkenik, lurrunketa egiten zaió, eta ondorioz jarabe lodi bat sortzen da, gogortzen denean birrindu egiten dena, azukre-pikorrek lortzeko.

Panela egiteko prozesuak eskuzko eta eskulangintzako izaera handiena dutenak dira. Azukre-kanaberaren ehoketa ez beste prozesu guztiak eskuz egiten dira. Horregatik, orobat, panelaren itxura landugabeagoa da beste azukreen aldean, azken horiek uniformeago, finago, lehorrago eta solteago geratzen baitira.

Ezaugarriak

Panelaren osagai nagusia sakarosa da. Azukre zuriak baino kaloria gutxiago du (310 - 350 kaloria 100 gra-

motan, azukre zuriak dituen 400 kalorien aldean). Azukre zuria ez bezala, ez da inoiz fintzen, zentrifugatzen, arazten edo prozesatzen, eta, horregatik, azukre kanaberaren bitamina guztiak (A, B, C, D, E) zein mineral guztiak (kaltzioa, burdina, potasioa, fosforoa, magnesioa, kobrea, zinka, manganesoa) gordetzen ditu. Panelak 5 aldiz mineral gehiago dauka azukre beltzak baino, eta 50 aldiz gehiago, azukre zuriak baino.

Zertan bereizten da beste azukre batzuetatik?

Panelak duen kolorea azukre beltzarenaren antzekoa den arren, ez du batere zerikusirik beste azukre-mota horrekin. Kontuan izan behar da merkaturatzen den azukre beltz gehiena egiaz azukre zuria dela, melaza gehituta, bere kolore eta zapore berezia ematearren.

Nork ekoizten du?

Ekuadorren bi erakunde dira egiten dutena: “El Paraíso” kooperatiba, Pichincha probintzian, **MCCH MAQUITA CUSHUNSHIC**-ek lagundutako proiektu baten bidez (<http://www.fundmcch.com.ec/>); eta **Camari** (<http://www.camari.org>), 1981. urtean eratu, nekazaritza eta abeltzaintzako zein eskulangintzako produktuak merkaturatzeko alorrean espezializaturik. Jarraian bi erakundeon deskribapen xeheagoa ematen da.

MCCH MAQUITA CUSHUNSHIC (kitxuaz “hel die-zaigogun eskua elkarri” esan nahi du). 1985. urtean sortu zen, Quitoren hegoaldeko txabola-auzoetako biztanleak nekazaritzako ekoizpen-unitate txiki eta ertainen elikagaiez hornitzeko, merkaturatzeko eta produktu-trukeko harreman bidezkoagoak erdieste aldera, hala hirian nola landa-eremuetan. MCCH-ren barruan 400 landa-erakunde baino gehiago daude, herrialdeko 21 probintzian, eta 26.000 lagun daude tartean.

Camari (“atsegina” kitxuaz) Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio (FEPP) delakoaren merkaturatze-sistema solidarioa da, Ekuadorreko Apezpiku Batzarraren babespekoa. Hain zuzen, 1970. urteaz geroztik, FEPPk herrialdeko herri xehearen garapenean laguntzen du, gaikuntzaren, kredituaren eta laguntza teknikoaren bidez. Camari 1981. urtean sortu zen, FEPPren jardueraren osagarri, nola landa-eremuko ekoizleek hala Ekuadorreko hirietako bazter-auzoetan dauden ekoizleek merkaturatzeko dituzten arazoei aurre egiteko, nekazaritza eta abeltzaintzako zein eskulangintzako produktuei dago-kienez.

Salmenta-formatuak:

- 400 g, 500 g eta 1 kg-ko paketeak.
- 7 g-ko zorrotxoak. 1000 aleko kutxetan.
- 25 kg-ko zakuak.

MASCOBADOA (FILIPINAK)



Mascobado Filipinetan kanabera-azukre integralari ematen zaion izena da. Azukre findugabea da, landarearen elikagai guztiak gordetzen dituena; hain zuzen ere, finketan (zuria izan zein belztua izan) halakoak ia desagertu egiten dira

Nola lortzen da?

Mascobadoa egiteko, azukre-kanabera ebaki eta errota batean prentsatzan da; gehienetan, bufalo batzuek higiarazten dute errota hori. Hortik, jara-be trinko bat ateratzen da, eta hura egosi egiten da gero. Trinkotasuna egokia denean, hozten uzten da, eragiteari utzi gabe, kristaltze homogeneoa erdieste-ko. Tona mascobado bakoitzeko, 10-12 tona kanabera behar dira.

Zertan bereizten da beste azukre batzuetatik?

- Lehenik, jatorria desberdina da. Azukre-kanabera- ren zukuak dauzkan elementuen ehunekoak uraren nahiz lurraren arabera dira; hartara, bakoitza elementu batzuk edo besteak dauzka.
- Panela azukrea solidotze-prozesu bat pasatu, eta birrintu egiten da gero. Mascobado azukrea, aldiz, zuzenean pasatzen da pikor-erara, eta horregatik dira handiagoak melaza-bolak.

Nork ekoizten du?

Pitafa-Pisang Tauman Farmer's Association delakoak 30 nekazari-familia inguru biltzen ditu Panay uhartean. Erakundeak bidezko prezioak lortzen ditu, eta haren soldatak alde handiz gainditzen dute inguruko batez bestekoa. Bidezko merkataritzako sarearen bidez egiten dituzten esportazioekin ekoizpen-jarduerak aurrean jartzen dizkien zailtasunak konponduz joateko baliabideak eskuratzen dituzte, hala nola energia elektrikorik ez izatea, makinak zaharkituta egotea, garraio-zailtasunak, eta abar. Nekazaritza ekologikoaren irizpideei jarraituz ekoizten dute.

Salmenta-formatuak:

- 500 g eta 1 kg-ko paketeak.

AZUKRE BELTZA

Mauritius (Maurizio uharteak)



Panela edo mascobado azukrea baino era industria-lagoan egiten den arren, badu ziurtagiri organikoa, eta horrek bermatzen du libre dagoela azukrearen ohiko prozesuetan erabiltzen den edozein produktu kimikotatik (malutatzailak, azido fosforikoa, eta abar).

Hona hemen azukre hori egiteko prozesua: kanabera biltzea - zukua ateratzeko ehotzea – garbitzea eta iragaztea- lurruntzea - egostea – zentrifugatzea eta garbitzea (lehen kristaltzea) - zentrifugatzea eta garbitzea (bigarren kristaltzea) - zentrifugatzea eta garbitzea (hirugarren kristaltzea).

Zertan bereizten da beste azukre batzuetatik?

Panela ez bezala, azukre honek kristaltzea eragiten duen garbitzeko eta zentrifugatzekeo prozesu bat gehiago du (produktu kimikorik gabe). Prozesu hori azukrea solte geratzeko egin ohi da, eta panelaren kasuan, aldiz, eskuz eraginez eta pikorkatuz egiten da azken hori.

Nork ekoizten du?

MCAF (Mauritius Cooperative Agricultural Federation) izeneko kooperatibak

1950. urtean fundatu zutenetik, MCAF (<http://mca-fcoop.com/files/index.php>) hazi egin da pixkanaka, harik eta Maurizio uharteetan kanabera-azukrea ekoizten duen erakunderik handiena bihurtu arte. MCAFek azukre-kanabera prozesatu, eta Azukre Sindikatu Nazionalari saltzen dio, hori izanik Maurizioko esportatzaile bakarra. Erakundeak 20.000 kide dauzka, eta haietatik % 80 inguru dira nekazaritzako ekoizpen-unitate txikiak edo ertainak. MCAFek ongaria eskuratzen die kooperatibistei, eta aholku ematen die azukre-kanabera hazteari dagozkion gaietan.

Salmenta-formatuak:

- 500 g-ko paketeak.

PARAGUAI



Azukre-kanaberagintza ekologikotik dator. Lortzeko, ez da erabiltzen ez produktu kimikorik ez melazarik. Nola prozesuak hala azukreak berak badute ziurtagiri ekologikoa.

Behin ebakita, kanabera berria errota batzuetatik pasatzen da, zukua ateratzeko. Azken hori lehortu egiten da gero, eguzkitan edo lurrungailu bidez, era naturalean kristaldu arte.

Zertan bereizten da beste azukre batzuetatik?

Panela ez bezala, azukre honek kristaltzea eta solteago geratzea eragiten duen garbitzeko eta zentrifugatzeko prozesu bat gehiago du. Prozesu horretan ez da produktu kimikorik erabiltzen.

Nork ekoizten du?

Manduvirá kooperatibak (<http://manduvira.com/es/>), Arroyos y Esteros hirian, Paraguain. 1975. urtean sortu zen, eta eskualdeko 1.500 pertsona biltzen ditu; beren azukre-fabrikaren jabe dira, eta 17 herrialdetara esportatzen dute, bidezko merkataritzako sarearen bitartez. Urtero, batzar nagusian bildu, eta bidezko merkataritzako saria nola inbertitu erabakitzen dute. Normalean % 50 ekoizleei ematen zaie, eta haiek ekoizpena, etxebizitzak nahiz seme-alaben hezkuntza hobetzeko erabiltzen dute. Beste % 50a komunitate osoarentzako hezkuntzaren, osasunaren eta nekazaritza organikoaren alorreko proiektuak finantzatzeko erabiltzen da.

MONTILLO/Arroyense. Nekazari-kooperatiba hori 1995. urtean sortu zuten, eta gaur egun 400 kide baino gehiago ditu. Haren xedea da inguruaren garapena iraunkortasunez lortzea ekonomiaren zein gizartearen aldetik. Bidezko merkataritzan lortzen diren aparteko irabazien % 50 ekoizleentzat da zuzenean. Era berean, zerbitzu erabilgarriak ematen zaizkie, hala nola kredituak, ibilgailuak erostea, eta abar. Beste erdia komunitatearentzako proiektuak garatzeko erabiltzen da.

Salmenta-formatuak:

- 500 g eta 1 kg-ko paketeak.
- 6 g-ko tutu-zorrotzoak, 750 aleko kutxetan. Horrez gain, 300 g-ko banaketa-kutxetan ere eskura daiteke.
- 7g-ko zorrotxoak. 1000 aleko kutxetan.

- Paraguaiko azukrea potetan, kanelaz aromatizaturia (75 g), banillaz aromatizaturia (75 g) eta azukre-hauts biologiko gisa (60 g eta 180 g), pastelak eta postreak modu osasungarri dekoratzeko ezin hobea.
- 25 kg-ko zakuak.

AZUKRE ZURIA

COSTA RICA



Kanabera-azukre findua da, transgenikorik edo genetikoki eraldaturiko beste organismorik gabekoa.

Nork ekoizten du?

Cooperacañera (Cooperativa Cañera de San Ramón R.L.) eta Cooperativa Coopeagri izeneko kooperatibek.

Cooperacañera azukre-kanabera ekoizten eta industrializatzen diharduten hiru kooperatibaren elkarketa da. Baditu 600 kide baino gehiago, eta Costa Ricako azukre zuriko kooperatibarik txikiena da. Bidezko merkataritzaren bitartezko salmentei esker, prezio duinagoa lor dezakete nekazariarentzat, eta ingurumen-baldintzak hobetu, azukre-kanaberaren zein hura ekoizteko tekniken aldetik. Azken urteetan nekazaritza ekologikoa eraman dute aurrera.

Coopeagri (<http://www.coopeagri.co.cr/>) 1962. urtean sorturiko kooperatiba bat da, herrialdeko industriaguneez eta finantzaguneez eragiten zuten esplotazioari erantzute aldera. Kooperatibak 16.000 pertsona biltzen ditu, eta gutxienezko prezioa merkatukoa baino handiagoa izango dela bermatuz merkaturatzen ditu bere produktuak. Esportazioetatik sortzen diren baliabideak ekoizleen aldeko hainbat programetan erabiltzen dira, tartean honako hauek daudela: pizgarri ekonomikoak ordaintzea; kafe-hazitegiak ezartzea, eta Peñas Blancas ibaiaren arroa babestea. Ekoizleek erostetaren % 60 ere jasotzen dute aurretiaz.

Salmenta-formatuak:

- 1 kg-ko paketeak.
- 6 g-ko 750 zorrotxo piramidal dauzkaten kutxak. Zorrotxo berak, orobat, 300 g-ko banaketa-kutxetan eskaintzen dira.
- 25 kg-ko zakuak.

■ PALMA-AZUKREZKO PERLAK

Palma-azukrezko perlak palma-izerdiaren (neera) forma kristaldua da. Produktu naturala da, balio elikagarri eta sendagarri handiak dituena. Produktu tradizional hau Indiako herrietako medikuek erabiltzen zuten beren tratamenduetan. Prestatzeko metodoa bakuna eta gehigarri kimikorik gabekoa da.

Ezaugarriak

Erremedio ona dira eztarriko narritadurarako, hotzerirako eta gernu-infekzioetarako. Palma-azukrearen karbohidratoak egokiak dira bai diabetikoentzat bai haurdunentzat. Begiak gorri jartzea ere prebenitzen du.

Nork ekoizten du?

CREST Indiako fundazio bat da, landa-eremuko eskulangile-taldeei beren produktuak merkaturatzen laguntzen diena. Gehienbat, merkataritza-alorreko laguntza ematen du, lana eta garapena sorturik. Landa-eremuko emakume txiroak, emakume alargunak eta behartsuek ez dute lan egiten, eta, hortaz, gurasoen aurrezkien beharrea egoten dira, azken horiek ere pobreak izaki. Hala, bada, CREST halakoei prestakuntza ematen hasi zen, lan-aukerak handitzeko, tokian zeuden lehengaiak baliatuz.

Salmenta-formatuak:

- 50 g-ko poteak.



Fruitu gorrizko crumblea

Esther Lillo



Entsalada-ontzi batean, irina eta 125 g azukre jarri, eta gurina pixkanaka gehitu behar da, zati txikitan ebakita, apurtxoak eratu arte (hobe eskuz). Fruitu gorriak labe-azpilean jarri behar dira –gurin pixka batekin, ez itsasteko–, eta azukrez hautseztatuta. Apurtxoekin ondo estali, eta 180º-tan eduki labean, ongi gorritu arte.

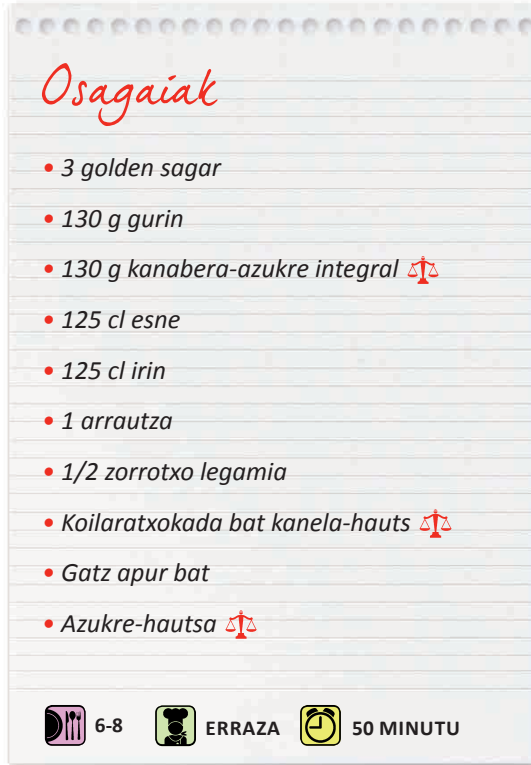
Labetik atera, eta pixka batez hozten utzi. Epel zerbitzatu behar da, kanelaz hautseztatuta eta esne-gain likidoarekin edo banilla-izozkiarekin.

Postre hau sagarrez ere egin daiteke. Sagarrei erromero edo ezkai pixka bat bota ahal zaie su ez-tian ontzen diren bitartean, edo intxaurrekin edo kanela, edota calvadosekin edo koñakarekin garratzatu ere egin daitezke. Irinaren ordean, muesli erabil daiteke, kurruskariago gera dadin.



Sagar-tarta azukre-hautsarekin

Marilia Miranda



Gurina (giro-temperaturan) azukrearekin batera irabiatu behar da, krema homoginoa lortu arte. Irabiatzeari utzi gabe, bota arrautza, kanela eta gatz apurra. Gehitu irina, legamia eta esnea, eta nahasi homoginoa izan arte.

Azkenik, sagarra kubotxoetan ebakita gehitu behar zaio oreari, espatula bat erabiliz.

Apur bat koipeztatu eta irineztatu den molde batera isuri, eta aurretiaz 180º-tan beroturik dagoen labean sartu behar da 30 edo 35 minutuz. Utzi hozten moldetik atera baino lehen. Azukrez hautsezatu eta zerbitzatu.

Izozki-bola batekin batera –zure gustukoenetik, noski– hartzeko ezin hobea.



Sagar-strudela

Esther Lillo



Sagarrak xafletan ebaki, eta zatitu egin behar dira. Kazola batean, su ez-tian frijitu gurinarekin eta azukrearekin. Bost minuturen buruan, fruitu lehorrak, mahaspasak eta espeziak gehitu. Sagarra biguntzen hasia denean, sutatik kendu eta geroko gorde.

Filo pastazko orriak gurinez pintatu, eta jarri 3 edo 4 orri bata bestearen gainean. Betegarria erdian jarri, eta zilindro eran bildu behar dira, josturak beherantz. Labean 180º-tan erre 30 minutuz. Labetik atera, azukrez hautsezatu, eta epel zerbitzatu, esne-gain likido hotz samarrarekin.

Filo pastarik eduki ezean, hostorea erabil daiteke, jada zabaldua saltzen dutenetakoa.



Laranja-bizkotxea panelarekin eta txokolate-zatitxoekin

María Paz Gómez Jiménez



Labea aurretik 180º-tan berotu. Molde bat gurinez igurtzi, eta apurtxo bat irineztatu. Geroko gorde.

Panela, laranja (zuritu gabe zatiturik) eta arrautzak irabiatu 3 minutuz. Gehitu gurina eta esnegaina. Nahasi.

Bota irina, legamia eta gatza. Nahasi irina poliki bilduz, orearekin bat egiten duen arte.

Azkenik, oreari txokolate-zatitxoak gehitu.

Nahastura moldera isuri. Eduki labean 30 minutu.



Ahate-paparra mango-chutneyarekin

Esther Lillo



Ahate-paparretan ebaki batzuk egin behar dira gantza duten aldetik, ongi egos daitezten. Errazena da zehar-ebakiak egitea 2 hatzeko tartea utzita bi norabideetan, azalean erronbo batzuk markaturik geratzen diren eran. Ebakiek ez dute giharreraino iritsi behar, gantzean bakarrik egin behar dira.

Sutan zartagin bat berotu, eta paparrak azala duten aldetik jarri, baina batere oliorik gabe, beren koipe-

tan egosiko baitira. Eduki sutan 7-10 minutuz, edo oso gorrituta egon arte. Gatza eta piperra bota, eta buelta eman. Eduki 3-5 minutuz egiten haragiaren aldetik, gorritu arte. Haragi hori puntuan jaten da, hots, oraindik apur bat gorri dagoela. Behin egin eta gero, zartaginetik atera, eta ohol batean utzi pausatzen minutu batzuk. Bitartean, zartaginetik soberako koipea kendu, eta ardoa eta ozpina bota. Utzi irakiten minutu batzuetan, gehitu azukrea, eta utzi aski urritzen, ia guztiz. Gero, bota marmelada eta beste irakinaldi bat eman. Moztu ahate-paparrak xerra mehetan, eta saltsarekin batera zerbitzatu.

Chutney deritzona ozpina duen fruta-marmelada bat da, oso ongi ematen duena ehizakiaren osagarri. Errezeta honetarako atseginen duzun marmelada erabil dezakezu, eta azukre gehiago edo gutxiago bota, nahierara.

Ahate-paparra pasamoduko jaki bat da, eta egiten erreza, guztien gustagarri izaten dena. Oso polita geratuko da xerratan moztuta aurkezten baduzu, haizemaile eran ezarrita, saltsa albo batean due-la. Ardi-mihi batzuk edo uraza xehatua apaingarri jarriz gero, horrek kolore ukitu polita emango dio.



KASES UDABERRIA

(KA kakaotik, SE semolatik, ES esnetik)

Amparo Nanclares



Ontzi batean, arroz-semola jarri, eta kakao-hautsa eta azukrea gehitu. Dena oso ongi nahasi behar da. Lau katilukada esne bota, eta hotzean nahasi, piko-rik ez egon arte.

Su txikienean jarri, eta ongi eragin etengabe, irakin eta loditu arte. Ontzi batean jarri, eta utzi hozten hozkailuan, jateko une arte.

Zerbitzatzeko, irauli flan baten eran, eta anakardo txikituekin eta frutarekin dekoratu (fruta hori bidezko merkataritzako anana izan daiteke), edo, bestela, esne-gain harrotuarekin.



Azenario-tarta

Esther Lillo

Osagaiak

- 225 g irin
- 1 kafe-koilarakada bikarbonato
- 1 kafe-koilarakada kanela ⚖️
- 1 kafe-koilarakada legamia-hauts
- 1/2 kafe-koilarakada gatz
- 1/2 kafe-koilarakada intxaur muskatu ⚖️
- 2 arrautza
- 175 g azukre ⚖️
- 100 ml oliba-olio
- 180 g azenario arraspatu
- 125 g anana, bere zukuan xehatuta ⚖️
- 60 g intxaur ⚖️



8



ERRAZA



1 ORDU

Labea aurretik 180º-tan berotu. Katilu batean, nahasi lehen osagai-taldea, intxaur muskatura bitarte, bera barne. Bestalde, arrautzak azukrearekin nahasi, krema zurixka bat lortu arte, eta gehitu oliba-olioa. Bota, era berean, anana xehatua eta azenarioa, eta lehen katiluko osagaiekin nahasi.

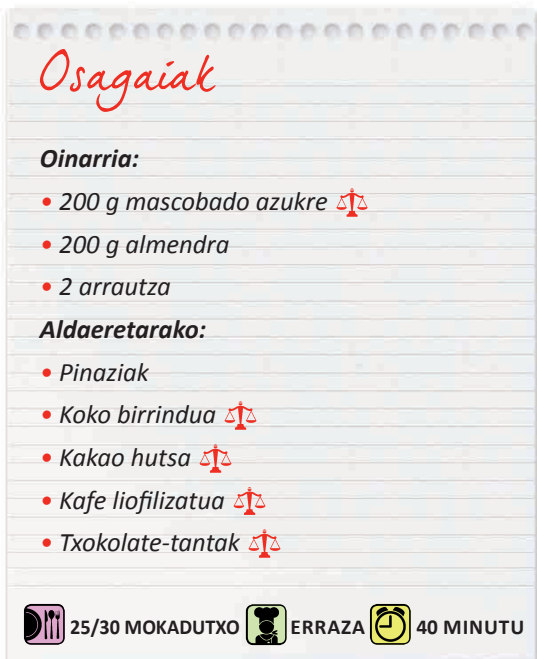
Nahastura molde biribil desmuntagarri batean ipini, eta labean erre 50 minutuz. Atera, eta utzi hozten.

Bizkotxo hau tipikoa da AEBn, baina Estatu Batuetan askoz trinkoagoa egiten da, eta gaztaz glasatzen da; eta horrek, bada, tarta-eite handiagoa ematen dio. Oso ohikoa da, halaber, jate-txe begetarianoetan, eta kuiatxo edo kalabazinez egin daiteke.



Panelletak

Eva Davó



Panellet esaten zaie Katalunian Santu guztien eguneko mazapan tipikoei.

Rosita amoñaren errezeta

“Panellet” ederrak lortzeko azukrea eta almendra txikitua neurri bereko nahasi behar dugu esku artean mazapana egin artean. Loditzearren, zuringoekin nahasi, eta produktu bat behar da erantsi “panellet”ari izena eta zaporea emateko,

eta gero karratu, biribil edo perretxiko itxuran ebakiko.

Pinazi-panelletak direnean biribilak egingo dituzue halabeharrear eta ez desegiteko, eskuz behin ondo tinkaturik, fruitu lehorra itsasten duzue, arrautza irabiatuarekin. Olio igurtzitako azpil batean haiek paratu eta tenperatura handiko labean sartu eta hartzen duten kolorea denean gorri labe horretatik atera sarri. Panelletak hozten behar dira utzi gero jateko izan daitezten egoki.

Sara Goodman Ariadna-A. Solé

Almendra eta azukrea nahasi ondoren, sumendi-moduko bat egin, eta zuringoa bota. Oratu plastilina-moduko ore bat lortu arte, eta pausatzen utzi egun batetik bestera. Bola bat egin, eta luzatu bi eskuak zabaldua, barra zilindriko bat eratzeko. Ganibet batekin, ebaki xerra biribil berdina, eta bolatxoak egin. Neurri horrekin, gure panelletak sortuko ditugu, irudimena libre. Sortze-lanak bukaturik, gorringoz pintatuko ditugu, eta 200º-tan erreko ditugu labean 3-5 minutuz Pausatzen utzi guztiz hoztu arte, eta jateko prest!

Pinaziak dituen errezeta tradizionalaz gain, bidezko merkataritzako beste produktu batzuk gehi daitezke, gure panelletak pertsonalizatzeko, edo gustu guztietarako aldaerak egin.



Tiramisua

Esther Lillo



Entsalada-ontzi batean gorringoak azukrearekin nahasi behar da, krema zurixka eta harroa eratu arte. Gazta gehitu, eta irabiatu pikorrik ez egon arte. Zuringoak elur-punturaino irabiatu, eta aurreko prestakinera bota, kontuz.

Bizkotxoak kafetan busti, kafeak azukre pixka bat duela, eta ongi xukatu. Bizkotxo-geruza bat jarri, beste bat gazta-kremazkoa, bizkotxoa, eta gazta-kremazko beste bat. Kakaoz hautsezatu, eta pausatzen utzi hozkailuan 10 orduz.

Kakao-geruza lodi samarra izan dadin garrantzitsua da, baina pikorrik gabekoa. Hori lortzeko, onena da kakaoa pasadore batean jartzea eta kolpetxoak ematea pastelaren gainean, oso emeki eror dadin.



Kafe eta anakardozko pastela

Fina Graboleda



Kafe disolbagarria eta kafe ehoa esnean disolbatu behar dira, eta berotu irakitan hasi arte. Sutatik baztertu, eta apur batez hozten utzi.

Gurina giro-tenperaturan irabiatu bi azukre-motekin, harik eta nahastura oso homogeneoa eta leuna lortu arte. Arrautzak banan-banan gehitu behar dira, eta ongi irabiatu.

Gurinarean, arrautzen eta azukrearen nahastura esnearen eta bi kafe-moten nahasturarekin nahasi. Nahastura horri bi irinak bota, bahetuta eta legamiarekin batera.

Azkenik, anakardo txikituak gehitu behar dira. Nahastura 22 cm inguruko mode biribil batean jarri –ahal dela, itsaspen-aurkako paperez estalirik– eta aurretiaz 180°C-tan berotutako labearen erre 30 minutuz, edo orratza sartu eta ateratzean, ia lehor ateratzen den arte.

Moldetik atera eta itsaspen-aurkako papera kendu baino lehen, utzi hozten.

Kafezko glasatua nola prestatu

Kafe disolbagarria uretan disolbatu.

Azukre-hautsa katilu batean jarri, eta ur eta kafezko soluzio apur bat isuri; ongi nahasi, nahi den loditasuna lortu arte.

Beste aukera bat da pastela kafezko glasatuarekin betetzea, eta txokolate beltz eta zuriz eginiko esaldura batekin estaltzea (biak bidezko merkataritzakoak); erraz urtzen dira marian berotuta.



Txokolate beltzeko *browniea* saltsarekin

Esther Lillo



Gurina eta txokolatea urtu behar dira. Entsalada-ontzi batean osagai guztiak sartu, eta nahasi. Molde biribil batean, 25 minutuz eduki labean 180º-tan.

Txokolate-saltsarako, beste 100 g txokolate urtu ur apur batekin eta esne-gain likido apur batekin.

Browniea epel zerbitzatu, banilla eta txokolatezko izozkia gainetik urtuta.

Browniea dagoen pastelik errazena da eta lasterrena bisitak dituzunean.

Politago gera dadin, browniea xerratan zatitutako almendra gordinekin apain dezakezu. Halakoetan hobe da bestelako fruitu lehorrik ez jartzea.



Kinoa, kafe eta txokolatezko *coulanta*

Eva Davó



Txokolatea eta gurina marian urtu behar dira. Nahasi semola, azukrea, kafea, eta gatz apurra; ondoren, arrautza irabiatua gehitu.

Lehen nahastura epeltzen denean, gainerako osagaiak bota, eta irabiagailu elektrikotik pasatu, pikorrik ez egoteko.

Igurtzi moldeak gurinez eta kakao-hautsez. Flanontziaren bi heren bete.

Aukerakoa: erdialdean txokolate zuri zatitxo bat jarri; horrela kontrastea sortuko dugu. Eduki labean 8 minutuz 250º-tan.

Kanpotik bizkotxo eran geratu behar du, eta krematsu barrutik. Beroxko zerbitzatu.

Papaia- eta mango-saltsa

Su apalean irakinarazi esne-gain likidoa, koilarakada kinoa- edo arroz-semolarekin ⚖️.

Marmelada ⚖️ gehitu nahierara, eta banillaz eta kanelaz aromatizatu, irabiatzeari utzi gabe.





AURKITU ZURE BIDEZKO AZUKREA GURE DENDETAN

www.comerciojusto.org



MINISTERIO
DE ASUNTOS EXTERIORES
Y DE COOPERACIÓN



Koaderno hau, bai eta sartuta dagoen kanpaina ere, Garapenerako Nazioarteko Lankidetzako Espainiako Agentziak (AECID) finantzaturiko proiektu baten barruan daude. Argitalpen honen edukiaz egileak baino ez dira erantzule, eta ez du halabeharrez islatzen AECIDen iritzia.