

Lakari bat babarruna



Itsaso Zubiria Etxeberria
@itsasozubiria



Lakari denda ekologikoaren berezitasuna da saldu gabe geratutako produktuentzako aterabidea badutela: sukaldea jarri dute maskaltzen hasiera doazen jakiekin eguneroko otorduak prestatzeko.



LAKARI

- **Kokalekua:** Zarautz.
- **Helburua:** Kontsumo-eredu jasagarria, tokiko laborantza iraunkorraren biziberritzea eta elikadura osagarria sustatuko dituen, eta ekonomia sozial eraldatzailean oinarrituko den merkataritza-heziketa gune bat sortzea da.
- **Dendako espazioak:** Salmenta gunea, sukaldea, dietetika gunea eta hitzaldiak, eztabaidak, bilerak, emaldiak egiteko sala.
- **Ekonomia ereduak:** Ekonomia Soziala eta Eraldatzailea. OlatuKoop sarearen barruan daude.

Ordenagailu aurrean nagoen honi Zarautzen irekitzera zihoazen dendaren izena aditzean barre txikia egin zitzaion. Gure etxean lakari txitxiei eta ipurdi ederrei deitzen baitzaie. Eta pentsatu nuen, zein kurioa izena elikadura osagarriarako denda baterako. Ezjakina ni. Aiton-amonek hau irakurriko balute... Lakaria garai bateko neurketa mota bati deitzen omen zaio, eta ni enteratu gabe; 3,6 kg inguruko neurriari hain justu. Neurketa egiteko egurrezko kaxaren irudia ikustean, ordea, ezagutu dut tresna, eta orduan ulertu dut Lakariren logoa.

Total, facebook-ean jarritako eguneko menuak ikusita joan naiz Zarautzera, zer dagoen ikustera.

Ale soltea

Orain hilabete ireki dute denda, eta ni bezala lehen aldiz gerturatutakoak asko ziren. Lau langileak zera azaldu, beste erakutsi eta hura saldu ari ziren bitartean eman dut lehen itzulua dendan barrena; eta estreinako begiratura ale soltearen papera gustatu zait. Ohiko denda ekologikoetan zer edo zer ikusten hasiak bagara ere, normalean kontatutako produktu batzuk besterik ez ditugu soltean erosteko moduan; eta Lakarin esfortzu bat nabari da zentzu horretan. Kontsumo jasagarriagoaren bidea hortik ikusten dute Lakariko langileek: bakoitzak nahi eta behar duena

hartu, markatzen dizuten kantitaterik erosi behar izan gabe, eta noski, askotan janaririk ekologikoa izanik ere plastikozko poltsetan munduari bira emanez iristen zaizkigun produktuen jatorria behintzat kontutan hartuz –nahiz eta horrelako batzuk ere aurkituko dituzun denda–.

“Eta zer da bere landareak zaintzen dituen inguruko baserrietarak bildutako produktua baino ekologikoagorik?” diote. Basobeltz baserria, Zarautz; irakurri dezakegu hainbat produkturen informazio-txartelean. Beste hainbaten artean produktuak saltzeko zuzeneko tratua egin duten baserrietako bat da. Ez dute izaten, beraz, neguan tomaterik edo udan kiwirik. Garaian garaikoa da filosofia.

Bertan prestatutako janaria

Elikagaiak frigorifikoan hilabete aldaketa txikirik jasan gabe pasa dezaketela sinestarazi digutenean, Lakarin frigorifikoetan gutxi xamar inbertituko zutelako-edo, baina lehenago hasten dira maskaltzen. Hortik sukaldea jartzearen ideia. Ia saltzeko ez baina jateko moduan dauden elikagaiak bildu eta egunerokoan otorduak prestatzen dituzte. Hori da nik facebook-en ikusitako menua, Lakarin prestatutako elikagaiena. Saldu gabeko produktuei irteera emateko aukera moduan planteatu zuten, eta badirudi harrera ona izan duela. ■