

ATTIÉKÉ

Material didaktikoa atal formatibo bat sortzeko

1. Zer da attiéké-a?

Attiéké-a Boli Kostan sortutako elikagai tradizionala da, mandioka hartzitutik egina. Itxuraz kuskusaren antza izan dezake, baina zaporea, testura eta elaborazio-prozesua desberdinak dira. Mendebaldeko Afrikako oinarrizko elikagai garrantzitsuenetako bat da, eta elikadura-tradizioaren, komunitate-ezagutzaren eta ondare gastronomikoaren adibide esanguratsua da.

Attiéké-ak uztartzen ditu:

- Tokiko nekazaritza.
- Eraldaketa artisaua.
- Hartzidura tradizionala.
- Komunitate-antolaketa.
- Elikadura-ekonomia.
- Kultura-identitatea.

Gaur egun, elikagai gisa duen garrantziaz gain, attiéké-a Boli Kostako kultura-ikur bihurtu da, eta gero eta nazioarteko presentzia handiagoa du.

2. Helburu didaktikoak

Helburu orokorra

Attiéké-aren balio kulturala, elikadurakoa, soziala eta ekonomikoa ulertzea, mandiokan oinarritutako Afrikako produktu tradizional gisa.

Helburu espezifikoak

Ikasleek gai izango dira:

- Attiéké-a zer den identifikatzeko.
- Elaborazio-prozesuaren oinarriak ulertzeko.
- Elikadura-hartziduraren garrantzia ezagutzeko.
- Elikadura eta kultura lotzeko.
- Emakumeek ekoizpen tradizionalan duten papera aztertzeko.

- Jasangarritasunarekin eta elikadura-segurtasunarekin lotutako egungo erronkak identifikatzeko.
 - Attiéké-a munduko beste elikagai hartzituekin alderatzeko.
-

3. Testuinguru geografikoa eta kulturala

Non kontsumitzen da?

Attiéké-a batez ere herrialde hauetan kontsumitzen da:

- Boli Kosta.
- Ghana.
- Benin.
- Togo.
- Burkina Faso.
- Europako komunitate afrikar migratzaileetan.

Testuinguru kulturala

Boli Kostan, attiéké-a eguneroko bizitzaren parte da eta honako hauetan agertzen da:

- Familia-bazkarietan.
- Ospakizunetan.
- Tokiko merkatuetan.
- Kaleko postuetan.
- Jatetxe herrikoietan.

Normalean laguntzen da:

- Arrainarekin.
 - Haragiarekin.
 - Barazkiekin.
 - Saltsa pikanteekin.
 - Tipula eta tomatearekin.
-

4. Osagai nagusia: mandioka

Zer da mandioka?

Mandioka (Manihot esculenta) tuberkulu tropikala da, karbohidratoetan aberatsa eta Afrikan, Latinoamerikan eta Asian oso hedatua.

Ezaugarri nagusiak

Ezaugarria

Laborantza mota

Erresistentzia

Erabilera nagusia

Eraldaketak

Arriskua

Deskribapena

Tuberkulu tropikala

Lehortekiko tolerantzia handia

Giza elikadura

Irinak, fekulak, hartituak

Barietate batzuek konposatu toxikoak dituzte eta ezabatu behar dira

Elikadura-garrantzia

Mandioka estrategikoa da, zeren:

- Elikagai kantitate handia ematen du.
 - Klima zailera egokitzen da.
 - Input gutxi behar ditu.
 - Elaborazio ugari ahalbidetzen ditu.
 - Elikadura-segurtasunean laguntzen du.
-

5. Attiéké-aren elaborazio tradizionala

Prozesu orokorra

1. Mandiokaren bilketa

Sustraiak bildu eta arretaz garbitzen dira.

2. Zuritzea

Kanpoko azala kentzen da.

3. Txikitzea

Mandioka birrindu edo txikitu egiten da pasta lortu arte.

4. Hartidura

Pasta denbora batez hartitzen uzten da.

5. Prentsaketa

Ur soberakina kentzen da.

6. Pikortatzea

Masa xehatzen da ale txikiak lortu arte.

7. Lurrunezko egosketa

Aleak lurrun bidez prestatzen dira.

8. Kontsumoa edo merkaturatzea

Attiéké-a fresko edo prestatuta saltzen da.

6. Hartzidura

Zer da hartzidura?

Hartzidura prozesu biologikoa da, non mikroorganismoek elikagaien osagai batzuk eraldatzen dituzten.

Zergatik da garrantzitsua attiéké-an?

Hartzidurak:

- Zaporea hobetzen du.
- Testura aldatzen du.
- Elikagaia kontserbatzen laguntzen du.
- Konposatu toxiko potentzialak murrizten ditu.
- Digestioa errazten du.

Munduko beste elikagai hartzitu batzuk

Elikagaia	Lekua
Jogurta	Europa / Asia
Kimchia	Korea
Chucruta	Erdialdeko Europa
Misoa	Japonia
Ore ama ogia	Herrialde askotan
Gaztak	Herrialde askotan

7. Dimentsio soziala eta komunitarioa

Emakumeen papera

Tradizionalki, attiéké-aren ekoizpena emakumeen kooperatiba eta sareekin lotuta egon da.

Emakumeek parte hartzen dute:

- Ekoizpenean.
- Eraldaketan.
- Salmentan.
- Banaketan.
- Ezagutzaren transmisioan.

Tokiko ekonomia

Attiéké-ak sortzen ditu:

- Enplegua.
 - Merkataritza-jarduera.
 - Hurbileko ekonomia.
 - Sare komunitarioak.
 - Elikadura-segurtasuna.
-

8. Egungo erronkak

Industrializazioa

Nazioarteko eskariaren hazkundeak aukerak sortzen ditu, baina baita arriskuak ere:

- Prozesu tradizionalen galera.
- Ekoizle txikien gaineko presioa.
- Elikadura-homogeneizazioa.
- Kate globalen menpekotasuna.

Klima-aldaketa

Klima-aldaketek eragina dute:

- Nekazaritza-errendimenduetan.
- Uraren erabilgarritasunean.
- Lurzoruaren emankortasunean.
- Prezioen egonkortasunean.

Elikadura-segurtasuna

Attiéké-ak erakusten du nola elikagai tradizionalak lagundu dezaketen:

- Tokiko dietetan.
 - Elikadura-dibertsifikazioan.
 - Lurralde-erresilientzian.
 - Elikadura-burujabetzan.
-

9. Konparazio didaktikoa

Produktua	Lehengaia	Teknika nagusia	Eskualdea
Attiéké	Mandioka	Hartzidura	Mendebaldeko Afrika
Kuskusa	Semola	Lurrunezko egosketa	Ipar Afrika
Garia	Mandioka	Hartzidura eta txigortzea	Mendebaldeko Afrika
Polenta	Artoa	Egosketa	Europa
Arroza	Arroza	Irakitea	Asia

10. Jarduera didaktikoak

1. jarduera – Kokapen geografikoa

Helburua

Herrialde ekoizle eta kontsumitzaile nagusiak kokatzea.

Garapena

- Boli Kosta mapan kokatu.
- Herrialde mugakideak identifikatu.
- Klima eta nekazaritza aztertu.

Materialak

- Afrikako mapa.
 - Atlasak.
 - Baliabide digitalak.
-

2. jarduera – Ekoizpen-prozesuaren sekuentzia

Helburua

Elaborazio-faseak ulertzea.

Garapena

Irudiak edo txartelak ordenatzea:

1. Uzta.
 2. Zuritzea.
 3. Txikitzea.
 4. Hartzidura.
 5. Prentsaketa.
 6. Egosketa.
 7. Salmenta.
-

3. jarduera – Elikadura eta kulturari buruzko eztabaida

Galdera gidariak

- Zein elikagaiak osatzen dute gure kultura-identitatea?
 - Zein ezagutza tradizional daude gure komunitatean?
 - Zergatik da garrantzitsua elikadura-praktika batzuk mantentzea?
-

4. jarduera – Elikagai hartzituen konparazioa

Helburua

Attiéké-a beste elikadura-kulturekin lotzea.

Garapena

Aztertzea:

- Osagaiak.
 - Teknikak.
 - Hartzidura-denbora.
 - Kultura-papera.
-

11. Glosarioa

Kontzeptua	Definizioa
Attiéké	Mandiokaz egindako elikagai hartzitua
Mandioka	Tuberkulu tropikala
Hartzidura	Mikroorganismoen bidezko eraldaketa biologikoa
Elikadura-segurtasuna	Elikagai seguru eta nutritiboetarako sarbidea
Elikadura-burujabetza	Elikadura-sistemak erabakitzeko gaitasuna
Elikadura-eraldaketa	Nekazaritza-produktuen prozesamendua

12. Gomendatutako baliabide bisualak

Argazkiak

- Mandioka laborantza.
- Tokiko merkatuak.
- Elaborazio artisaua.
- Lurrunezko egosketa.
- Plater tradizionalak.

Infografiak

- Elaborazio-zikloa.
- Balio-katea.
- Beste hartzituekin konparazioa.

Bideoak

- Ekoizpen artisaua.
 - Ekoizleen testigantzak.
 - Boli Kostako gastronomia.
-

13. Landutako gaitasunak

Kultura-gaitasuna

Elikadura-praktikak eta kultura-aniztasuna ulertzea.

Gaitasun zientifikoa

Hartzidura bezalako prozesu biologikoak ulertzea.

Gaitasun soziala

Elikadura, generoa eta komunitatearen arteko harremanak aztertzea.

Gaitasun ekosoziala

Elikadura-sistemak eta jasangarritasuna hausnartzea.

14. Ebaluazioa

Ikaskuntza-adierazleak

Adierazlea	Bai	Partzialki	Ez
Attiéké-a zer den identifikatzen du			
Elaborazio-prozesua ulertzen du			
Hartzidura eta elikadura lotzen ditu			
Produktuaren dimentsio soziala identifikatzen du			
Jardueretan eta eztabaidetan parte hartzen du			

15. Web egituraren proposamena

Gomendatutako atalen egitura

1. Sarrera.
 2. Zer da attiéké-a?
 3. Jatorria eta testuinguru kulturala.
 4. Mandioka.
 5. Elaborazioa pausoz pauso.
 6. Hartzidura.
 7. Dimentsio sozial eta ekonomikoa.
 8. Egungo erronkak.
 9. Jarduera didaktikoak.
 10. Ikus-entzunezko baliabideak.
 11. Glosarioa.
 12. Bibliografia eta estekak.
-

16. Bibliografia eta gomendatutako baliabideak

Nazioarteko erakundeak

- FAO.
- UNESCO.
- IFAD.
- CIRAD.

Bilaketa-gai gomendatuak

- Cassava fermentation.
 - Attiéké production.
 - Food heritage West Africa.
 - Women cooperatives Côte d'Ivoire.
 - Traditional fermented foods.
-

17. Ikuspegi pedagogikoaren proposamena

Gomendatzen da atalak uztartzea:

- Ikaskuntza bisuala.
- Ikuspegi kulturartekoa.
- Jarduera parte-hartzaileak.

- Elikadura eta lurraldearen arteko lotura.
- Ikuspegi praktikoa.
- Ikuspegi ekosoziala.

Helburua ez da soilik elikagai bat azaltzea, baizik eta attiéké-a abiapuntu gisa erabiltzea honako gaiak lantzeko:

- Kultura-aniztasuna.
 - Elikadura-sistemak.
 - Nekazaritza-eraldaketa.
 - Generoa eta komunitate-lana.
 - Elikadura-ondarea.
 - Jasangarritasuna.
-

18. Zabaltzeko ideiak

Eduki osagarri posibleak

- Errezeta tradizionalak.
 - Ikus-entzunezko testigantzak.
 - Mapa interaktiboak.
 - Nazioarteko konparazioak.
 - Hartzidura tailerrak.
 - Jarduera gastronomikoak.
 - Jolas didaktikoak.
 - Denbora-lerro historikoa.
-

19. Tonu eta estilo bisualaren proposamena

Gomendioak

- Kalitate handiko argazkien erabilera.
 - Diseinu garbi eta bisuala.
 - Kolore bero eta naturalen erabilera.
 - Ikono sinpleak txertatzea.
 - Testu-bloke laburrak.
 - Infografia pedagogikoak.
 - Hizkera ulerterraza.
-

20. Espero den emaitza

ATTIÉKÉ atalak aukera eman behar die ikasleei eta erabiltzaileei:

- Afrikako elikagai tradizional bat ulertzeko.
- Elikadura, kultura eta jasagarritasuna lotzeko.
- Komunitate-ezagutzak balioesteko.
- Lurraldearen, nekazaritzaren eta elikadura-eraldaketaren arteko loturak identifikatzeko.
- Kultura-aniztasunari eta munduko elikadura-sistemei buruz hausnartzeko.