



Zientzia eta nekazaritza proiektuak garatzera etorri dira sei andre afrikar Euskal Herrira: Ghanakoa da bat, eta nanozientziako masterra egingo du urtebetez; bost nekazari tanzaniarrek, berriz, landa eremuko proiektuak ezagutzeko egonaldia egin dute.

Norbere ametsak aberastera

Izaro Zinkunegi Barandiaran
 Donostia

Fisikan ala nekazaritzan, helburu berarekin lur hartu dute Ghanakoa eta Tanzaniako emakumeek Gipuzkoan: euren jakintzak aberastea. Ikelari ibilbidean urratsak ematen ari da haietako bat; besteek, ostera, lehenengo sektoreari lotutako hainbat proiektu dituzte esku artean. Haiek zabaltzeko baliatuko dute egonaldia.

Fisikaria da Afia Owusuahk; Ghanakoa da, eta Kumasi (Ghana) Kwame Nkrumah Zientzia eta Teknologia Unibertsitatean egin ditu ikasketak. Donostian bizi da egun, nanozientziako masterra eginen ari baita Materialen Fisika Zentroan (CSIC-EHU). Haren iritziz, inguruarekin konektatzeko tokia da laborategia: «Fisikako laborategira joan nintzenezan ulertu nuen lehenengoz, esaterako, argia nola sortzen den». Materialen Fisika Zentroaren eta Mujeres por Africa fundazioaren lankidetzak ahalbidetu du haren egonaldia.

Nanozientziari lotutako proiektua egitea erabaki zuen Owusuahk, eta horrek ekarri du Euskal Herrira. Ghanako unibertsitatea baino prestatuagoa ikusten du hemengoak: «Baliabide guxtiago daude hango laborategietan. Han, nanozientziako master bat aukeratuta ere, ez nuke benetako laborategi batera joateko aukerarik izango, ez eta ikasitakoak praktikan jartzeko ere».

Owusuahk maite du fisika, eta pozik dago hartutako bidearekin. Badaki, hala ere, «salbuespena» dela: «Ghanan ez da ohikoa zientzia ikasketak egitea; fisika, kimika eta matematikakoak, alegia. Aparteko profila dutenek egiten dituzte». Emakumea izatea ere ez da ohikoa, 50 ikaslelik bi soilik direla gogoratu du: «Bereziki arraroa da emakume batek fisika hautatzea, eta haiek gizonek bezala jokatzeko espero du jendeak».

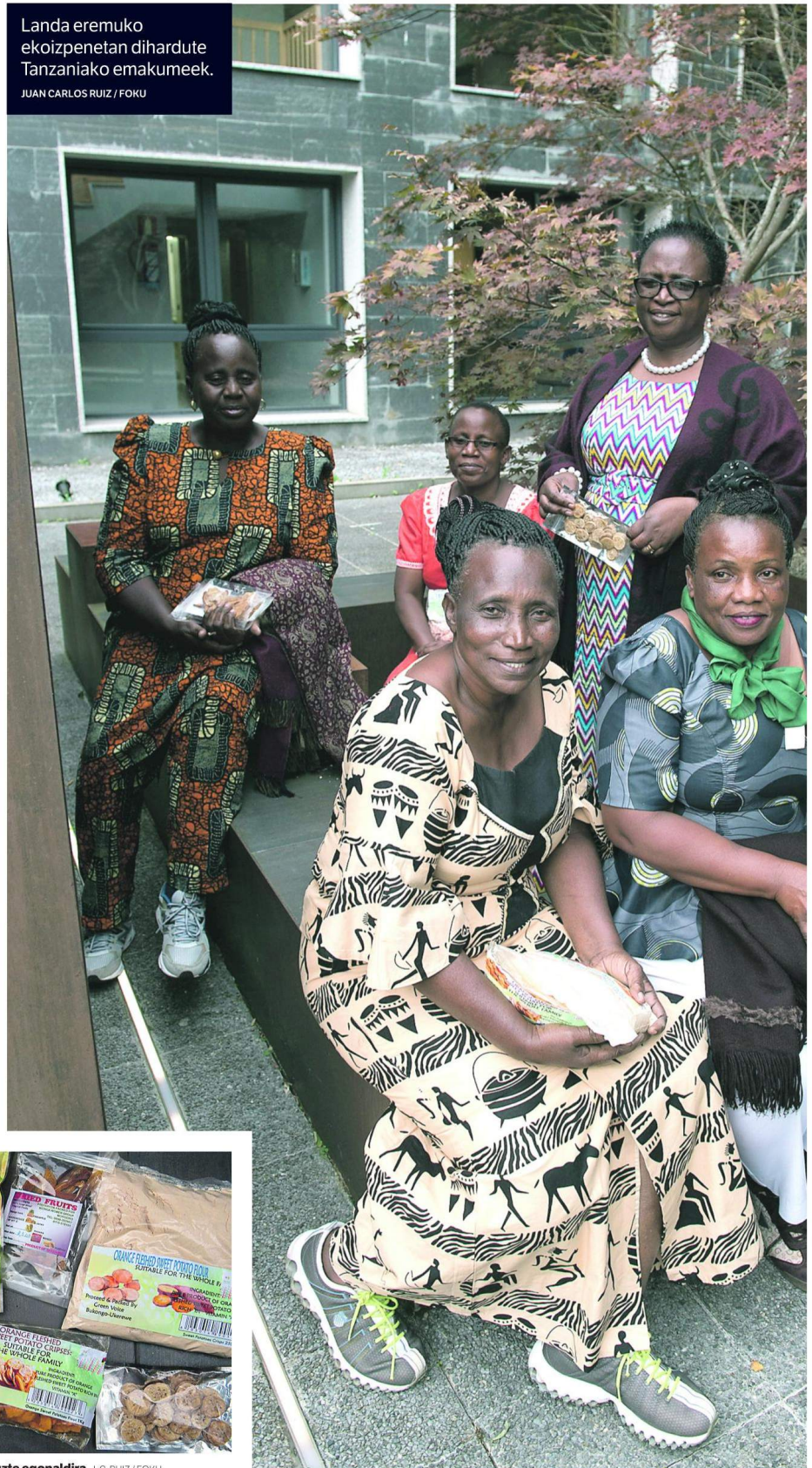
Salbuespenak albuespen, fisikari ibilbidea urratzen jarraitu nahi du Owusuahk; masterra amaitzea du xede oraingoz, baina etorkizunerako asmorik ere ez zaio falta: «Ikasketari ekiten da asmoa, eta doktoretza kontratu bat lortu nahi dut horretarako». Nanozientziaren arloan jarraitu nahi duenez, Ghanatik kanpo ikusten du bere burua, eta Euskal Herrira etortzen saiatuko dela azaldu du. Gerora, ordea, Ghanara itzultzeko asmoa du: «Ikasitakoa nire herrian lantzeko».

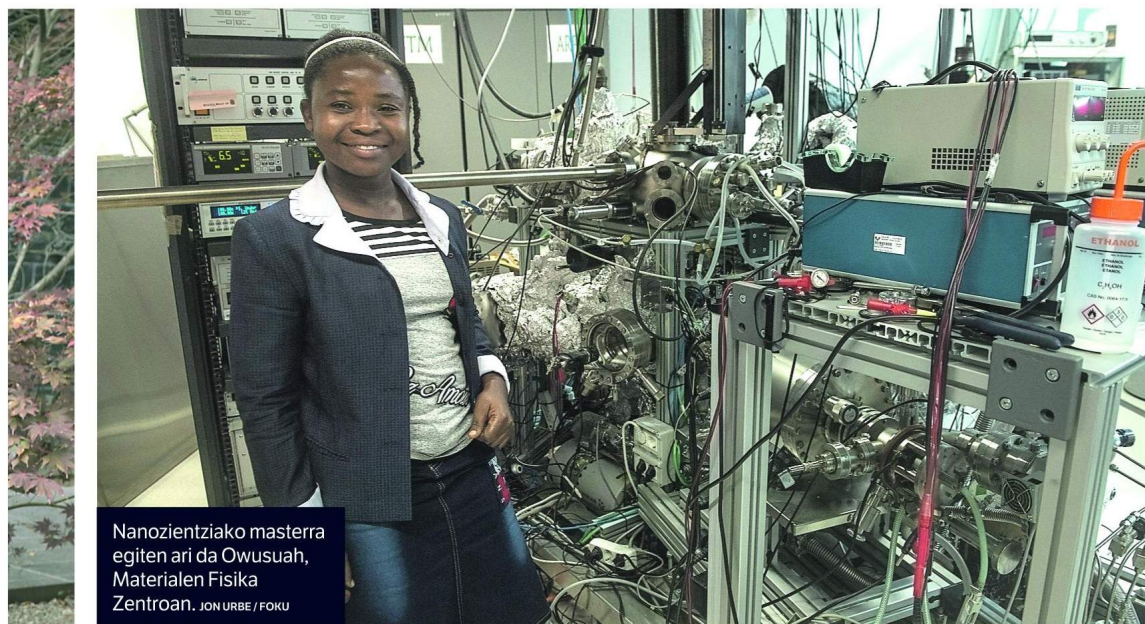


Euren ekoiztako produktuak ekarri dituzte egonaldira. J. C. RUIZ / FOKU

Landa eremuko ekoizpenetan dihardute Tanzaniako emakumeek.

JUAN CARLOS RUIZ / FOKU





Nanozientziako masterra egiten ari da Owusuah, Materialen Fisika Zentroan. JON URBE / FOKU



Tanzaniako emakumeak, Petritegi sagardotegian bisitan. ASPEGI

Hilabete eskas darama Owusuahk Donostian, eta jendearen harrerak harritu du gehien: «Beti galdetzen didate zer moduz nagoen. Jendea irribarre batekin hurbiltzen zait». Harrerak ez ezik, jakiteko ohiturek ere harritu dute: «Guretzat osagai garrantzitsuenak karbohidratoak dira: arroza, patata... Hemen, barazkiak, arraina eta haragia dira».

Elikadurari eta nekazaritzari hertsiki lotutako proiektuak dituzte Leocadia Vedastus, Abiah Magembe, Magdalena Bukuku, Esther Muffui eta Sophia Mlote tanzaniarrek. Bi asteko egonaldia egin dute Donostian, Baratzetik Merkatura programan. Mujeres por Africa fundazioak eta Aspegi Gipuzkoako Emakume Profesional eta Enpresarien Elkarteak antolatu dute, eta Gipuzkoako Foru Aldundiak babestu du.

Zein bere herri eta eskualdeko den arren, klima aldaketari aurre egitea dute xede euren proiektue-

tan. 2016an prestakuntza jaso zuten Madrilgo Unibertsitate Autonomoan, eta euren ideiak hauspotzeko erabili zuten jakintza hori. Orain, oster, nekazaritzari eta merkaturatzeari lotutako hainbat proiektu ezagutu dituzte: Karabeleko ekonekazaritza etxaldea, Errezilgo Azoka Elkartea, Guztion klusterra, Izutueta esnekiak eta beste hainbat.

Klima aldaketaren aurka

«Batata ekoizti, prozesatu, paketatatu eta saldu egiten dugu», azaldu du Vedastusek. Mantenugai ugariko barazkia da batata, eta nutrizio gabeziak aurre egitea ere badu helburu. Haatik, batata osagai duten produktuak saltzen ditu, irina eta batata frijituak, esaterako. Ekoizpenaz gain, formakuntzak ere berebiziko garrantzia du, eta horretan ere badabil: «Beste familia eta herri batzuetan ekoizten hastea ahalbidetzen du». Badira, ordea, zailtasunak:

«Makinaria falta dugu, eta paketatzeko materiala garestia da». Horri aurre egiteko beharrezkoa ikusten du azpiegiturak hobetzea, baita erakundeen laguntza ekonomikoak ere.

Magembek manioka eta haren eratorriak ekoizten ditu: «Lau emakume hasi ginen, eta 64 gara egun». Magembek ere produktu prozesatuak egiten ditu, irina, kasurako: «Produktuaren biziraupena luzatzen du, eta urte guztirako elikagaia izatea ahalbidetzen». Egonaldian ikusitako proiektuei jarraiki, erronka berriak ere baditu: «Prestatutako janariak ekoiztuz gero, tartak, esaterako, produktuaren balioa handitzen da. Horrek merkatua zabaltzea errazten du, baita familiak mantentzea ere».

Bestelako proiektu bat du Bukukuk: ostra perretxikoak ekoizten ditu, polietilenoazko zorroak erabiliz. «Proteina falta dute familiek, eta proteinadun elikagaiak garestiak dira; perretxikoa, aldiz, merkea da, eta etxean erein dezakezu». Hamar emakumek jarri zuten martxan, eta ekoizpenerako eraikin bat dute egun: «600 poltsa erabiltzen ditugu, baina, 2.500 ekoizteko ahalmena du eraikinak». Bukukuren proiektuak ere lantzen du formakuntza: hamar-hamabi laguneko zazpi talde ditu; bost emakumee-nak eta bi mistoak. Banakako ekoizleei ere ematen dizkiete saioak. Ordea, haziak garestiak

direla dio, eta horrek ekoizpena mugatzen duela. Halaber, merkaturatzea zuzenagoa izatea ere beharrezkoa ikusten du proiektuak garatu ahal izateko.

Barazki eta fruta deshidratatuen zorrotxoak ekarri ditu Muffuik egonaldiara. Elikagai freskoak eta deshidratatuak ekoizten dituzte taldeko 82 emakumee-k. «Uzta handieneko garaian ez genuen fruta eta barazki guztia saltzen; erabaki genuen deshidratatzioarekin hastea». Urte osorako janaria izatea ere ahalbidetu die horrek. Euren diseinatutako eguzki labea erabiltzen dute; baina, eguraldi aldakorren menpe daude: «Euri egunetan ezin dugu erabili labea». Haatik, bestelako makineria bat behar dutela nabarmendu du, labe elektrikoak, adibidez.

Mlotek ere barazki eta frutak ekoizten ditu; organikoak, zehatzago esateko. «Tomateak ekoizten ditut negutegian; txandakatzeko sistema erabiltzen dudanez, beste zenbait barazki ere baditut». Aldaketa klimatikoari aurre egitea ezinbestekoa da haren iritziz: «Ingurua oso lehorra denez, tanke eta negutegiak erabiltzen ditugu. Horrela, toki txiki batean eta ur gutxirekin ekoizpen handiagoa eta hobea lortzen dugu».

Beste proiektu bat martxan ja-



Uzta handieneko garaian ez genuen fruta eta barazki guztia saltzen; erabaki genuen deshidratatzioarekin hastea»

Esther Muffui
Nekazaria

rri berri du Mlotek: «Kalitatezko elikaduraz gain, garrantzitsua da orekatua izatea. Oiloak jarri ditut, eta haiek proteina iturri dira». Aurrera begira ere baditu asmo berriak: «Eratortutako produktuak ekoizti nahi ditut: tomate frijitua edo marmeladak». Karabeleko aipatu du eredu moduan; ez prozesatutako produktuen kasuan soilik, baita gizarteratzeko arloan egiten duen lanagatik ere: «Bazterkeria egoeran dagoen jendeak ere lan egin dezake».

Joan-etorriko egonaldia egin dute emakume tanzaniarrek Gipuzkoan: euren proiektuen berri eman dute, baita hemengoak ezagutu ere. Maleta bete bizipen eraman dute bueltan, bakoitzak bereak. Baina, arrakastarako ezinbesteko gakoak berberak direla aipamarratu dute, aho batez: «Konpromisoa, emakumeen indarra eta elkarlana».