BOLUNTARIOTZA

EMAKUME TALDE ARRAKASTATSUA Zornotzan

Kidendak, Bidezko Merkataritza eta Kontsumo Arduratsua bultzatzen duen proiektuak, non Caritas-ek, Misiones Diocesanas-ek eta Alboan-ek parte hartzen dute, Zornotzan ere talde garrantzitsu bat dauka. Aspaldian Emakumearen Sustapeneko eta Udalen Elkarte Kulturaleko partaideak ziren sei emakumeek osatzen dute taldea.

Talde hau Zornotzan sortu zen 1998. urtean. Hasieran denda txiki bat zen, hegoaldeko ekoizle txiki edo handiagoen produktuak saltzen zituena. Urteak pasa ahala taldea hau gero eta talde sendoago bat bihurtu da eta Bidezko Merkataritzaren errealitatea inguruko auzo ezberdinetan zehar zabaltzen dute.

Taldeak produktuak saltzeaz gain, sentsibilizazio-saioak ere eskaintzen ditu, interesa erakusten duen pertsona guztiei azaltzen die zertan datzan Bidezko Merkataritza, kooperatibetako ekoizleen antolakuntza, emakumearen parpaidetza, etab. Jarduerak oso erantzun baikorra izan du Zornotzan eta, udaletxearen diru languntzari esker, denda honek gaur egun aurrera jarraitzen du arrakasta handiz.

Arrakasta hori dela eta 2011.urtean leku handiago bat lortu zuten eta denda Zornotzako Gregorio Mendibil kalean birmoldatu zen bidezko merkataritzaren bidea jarraitzeko. Zornotzako berrogei emakume boluntario baino gehiago arduratzen dira dendako lan ezberdinetaz. Arduradunen kopurua urteetan zehar nabarmen handitzen joan da, honen ondorioz talde hau topaleku, solidaritate eta konpromesu proiektu eraginkor bat bihurtu da. Dendako lanetaz aparte beste jarduera nagusi batzuetan ere parte hartzen dute urtero porduktuen salmenta bultzatuz: Bidezko Merkataritzaren Mundu Egunean, Emakume Egunean eta Zornotzako jaietan. Zornotzako boluntario talde hau gero eta guazatuago sentitzen da egiten duen lanarekin eta denda/topaleku honen laguntzaz auzokideen artean ardura berriak sortzen ari dira: Ipar-Hegoaren artean dauden desberdintasunak ezinbestekoak dira gaur egun? Alternatiba solidarioago eta bidezkoagoak aurkitu ditzakegu gure inguruan?

Talde honen lan ekintza Zornotzan SENSIBILIZAZIO eraginkorrenetariko bat da Bizkaian: ESKERRIKASKO Zornotzako talde guztiari, SEGI HORRELA!!!

Helbidea: Gregorio Mendibil s/n (Udaletxearen atzeko aldean) **Ordutegia:** Astelhenetik ostiralera: arratsaldeko 5etatik 8ak arte. Ostegunetan irekita goizez ere bai.

KIDENDA
Viuda de Epalza, 6, Bilbao
Teléfono: 944 792 862
E-mail: kidenda@caritasbi.org
www.kidenda.org

Karakuy

Comercio Justo –Bidezko Merkataritza

www.kidenda.org

Kidenda

Enero de 2015 - 2015ko Urtarrila

El COMERCIO JUSTO es un sistema comercial basado en el diálogo, la transparencia y el respeto, que busca una mayor equidad en el comercio internacional y que persigue el desarrollo de los pueblos y la lucha contra la pobreza.

2015 es el Año Europeo del Desarrollo, una oportunidad para el impulso de una Estrategia Europea de apoyo al Comercio Justo, algo importante en tanto la política comercial es competencia de la Unión Europea. El Desarrollo sostenible y la erradicación de la pobreza, objetivos sobre los que los gobiernos insisten siempre en su compromiso difícilmente se cumplirán si no se modifican sus políticas comerciales convencionales.

CONTENIDOS

2. Sensibilización
Oikocredit, ahorro responsable
3. Producto destacado
Sal marina Khoisan, Sudáfrica
4. Boluntariotza
Emakume talde arrakastatsua zornotzan

SENSIBILIZACIÓN

2

Oikocredit, Ahorro Responsable

"Oikocredit *es una cooperativa internacional de finanzas éticas que canaliza los ahorros de personas y organizaciones comprometidas de países desarrollados hacia la financiación de proyectos empresariales con contenido social en países en vías de desarrollo".*

Fundada en 1975 en Los Paises Bajos, llega a Euskadi en 2004 de la mano de la iniciativa FIARE, que ya por entonces trabajaba para poner en marcha un proyecto de Banca Ética. Actualmente esta asociación tiene más de 200 socios/as con aportaciones que superan los 237.000€.

La forma de invertir es haciéndose socio/a de la asociación de apoyo Oikocredit Euskadi, con una inversión mínima de 200€, que se puede recuperar transcurridos los primeros 12 meses. Mientras tanto el importe invertido está siendo remunerado (históricamente al 2%), pudiendo la persona socia recibir esa remuneración en cuenta, o bien acumularla a lo invertido inicialmente o incluso donarla a Oikocredit.

Entre los socios de Oikocredit Euskadi están: **Cáritas, Kidenda, Mundubat** y **Economistas sin Fronteras**. Todo el trabajo de esta asociación es llevado a cabo por personas voluntarias, y entre sus tareas está la sensibilización y difusión de la importante labor de transformación social que realiza Oikocredit.

Una de estas actividades de difusión es la que ha tenido lugar en Bilbao el 16 de Febrero. Una cita en la que hemos tenido la oportunidad de escuchar a Carina Torres, técnica de campo de Oikocredit Perú, encargada de contactar con las organizaciones a las que se apoya, ayudarles en la elaboración de la propuesta de financiación, así como de realizar luego un seguimiento de la inversión financiada.

A su testimonio se unió el de quienes desde aquí apoyan a Oikocredit (Kidenda y EHNE), para ayudarnos a entender la fuerza transformadora de nuestro consumo (en este caso ahorro) responsable.

Más información en:
http://euskadi.oikocredit.es/

Producto DESTACADO

3

Sal marina Khoisan Sudáfrica

En la localidad de Velddrif, cercana al cabo de Buena Esperanza, allí donde se unen el Atlántico y el Indico, se produce esta sal marina, completamente pura y natural.

La recogen mujeres locales de la cooperativa Khoisan durante los meses del verano austral en unas grandes piscinas naturales, dejando que el sol evapore de forma natural el agua de las piscinas y recogiendo la "flor de sal" de forma manual.

Esta sal es una revelación en la cocina gourmet-chic por su distinto y exquisito sabor mineral. Al probarla los cristales pinchan un poco la lengua al principio y luego se disuelven, dejando un sabor tan dulce como salado, una sensación misteriosa y maravillosa a la vez. De ahí el lema de Khoisan:

"Una vez probada, nunca olvidada"

A diferencia de la sal industrial, no contiene productos químicos artificiales ni ningún antiaglomerante ya que estas sales tienen una absorción natural de baja humedad. Esta salmuera de 400 años se bombea desde un lago de agua salada subterráneo (acuíferos) y debido al efecto sifón a través de capas de conchas. Todo esto hace que esta sal marina tenga un contenido más alto en calcio y más bajo en sodio, de ahí su superioridad a otras sales.

La sal se envasa pura en molinillos, pequeños paquetes o se mezcla con algas, hierbas o especias obtenidas en pequeños huertos cultivados por las mujeres de la cooperativa. La obtención de la sal de forma 100% natural le confiere una gran riqueza en minerales y un sabor equilibrado, muy difícil de obtener en las sales habituales.

Se ofrecen cuatro variedades:

1. Sal gruesa en molinillo (95 gr)

2. Relleno de sal gruesa para el molinillo (95 gr)

3. Sal con algas (80 gr): con limón, alga nori, perejil, orégano, basílico, ajo, mostaza, pimienta negra, fructosa, jengibre, hierbabuena, apio, cebolla, cilantro, chile, romero y laurel.

4. Sal con especias (80 gr): con perejil, orégano, basílico, amapola, pétalos de flores, limón, tomillo, romero, hierbabuena, hinojo y algas de mar.