

# FAMILIENTZAKO JANARI TESTURIZATUAREN INGURUKO BATZAR INFORMATZAILEA

Aspace Gipuzkoak hurrengo hilabeteetan janari testurizatua ezarri nahi du gure erabiltzaileen bizi kalitatea hobetzeko helburuarekin.

Proiektu berritzaile hau dela eta, gure erabiltzaileen familiartekoei batzar informatzaile batera deialdia zabaldu nahi diegu janari testurizatua gertutik ezagutu ahal izateko.

Batzar informatzaileen datak	
<b>Ekainak 8</b>	15:30etan Batzar gelan
<b>Ekainak 11</b>	11:00etan Batzar gelan

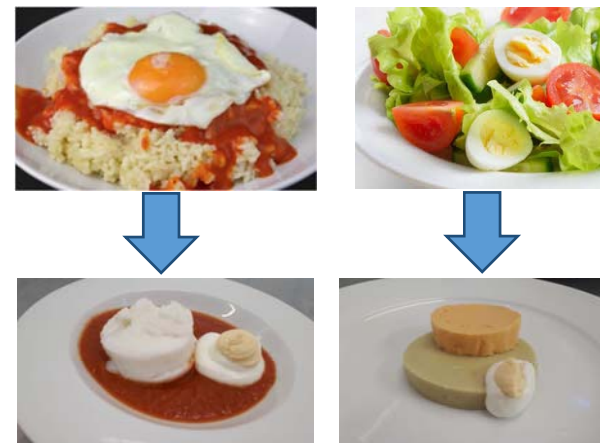
Aurre ikusitako ezartze datak ondorengoak izango dira:

- 2018ko UZTAILA: Helduen eguneko zentroan
- 2018ko IRAILA: Hezkuntza zerbitzuan

## Zer da janari testurizatua?

Janari testurizatuak pure osoetan oinarritutako dieta aldatzea du helburu. Sukaldeko robot eta aglutinatzaileei esker arrunki sukaldatzen diren plateren testura aldatu daiteke. Horrela, pertsona guztiek menu berdinez (osasun arrazoiengatik beste menu bat jan behar duten egoeretan izan ezik) gozatu ahaliko dute euren beharren arabera janariaren testura egokituz. Esaterako, pertsona batek fruta eta entsalada jateko zailtasunak baditu, bi jaki horiek soilik testurizatuko dira.

Janari testurizatuak testura leuna, homogeneoa eta hezea du. Bere loditasuna mousse-gelatina-pudingaren antzekoa da eta ahoan sartzerakoan ez du boloaren sorrera ezta murtxikapenik behar, irensterakoan ez du arrastorik uzten, beraz, jakiaren mobilizazio erraza ahalbidetzen du. Era honetan, irensketa zailtasunak dituzten eta normalean purea jaten duten pertsonak aniztasun handiagoko plateraz gozatu ahaliko dute segurtasunez eta efikaziaz.



## Zeintzuk dira janari testurizatuaren onurak?

- Denek menu berdinez gozatzea
- Zapore berriak dastatzea
- Zentzumeneren estimulazioa handitzea
- Janariarekiko interesa esnatzea
- Hobekuntza nutrinizionala
- Motibazioa
- Gizarteratzea erraztea
- Debekurik gabe jatea (osasun arazoengatik izan ezik)

Laburbilduz, pertsonen bizi-kalitatea hobetzea ahalbidetzen du.