

Landareak

JAKOBA ERREKONDO

Zuhaitzaren zirrara

LAUREHUNEN BAT litro ur bildu behar du egunero pago mardul batek bapo bizi ahal izateko. Guk pare bat zintzurreratzuz gero balekoa. Baina zein ur? Mendikoa? Gozo-gozo gaitzak kutsatuko dizkiguna? Nola hala, nola ahala, ura garbitu beharra dugu, kalte nabarmenik egin ez diezagun. Alkohola nahasita, zukuekin hartzituta... tokian tokiko erara.

Brasilgo Belem hirian, milioi t'erdí eskas biztanlek, besteak beste, 180.000 litro inguru huasai ur edaten omen dute egunero. Huasaia, *Euterpe oleracea*, Amazoniako palmondo bat da. Izen zientifikoko *Euterpe*, arteetako bederatzí musetako baten omenezkoa da, musikaren alosiarena hain zuzen.

Modan da huasaia, edo Europa eta AEBetan deitzen den eran, asaia. Haren frutak, elikagai ederrak edukitzeaz gain, gorputzaren oxidazioa moteltzen omen du. Zahartzaroari beldur dion jendearen artean da biziki boladan. Amazoniarrek etxeko dute, *oleracea* abizenak halaxe dio, baratze-koa. Huasaiaren ahizpa, palmitondoa, *Euterpe edulis* (edulis = jangarria), oso ezaguna da. Gordínik jaten den palmitoa palmondoaren punttako kimuaren bihotza da. Kimu bakarreako izaki, hura kenduta akabo palmondo. Ahizpa ia akabatu

dutenean, huasaia-
ren bihotzari tiraka
hasi dira. Bere
fruta eta honen ura
ere gustuko dituz-
tenez, honoko
honekin gauzak
talentuz egin nahi
dituzte.

Askoren begiko
da koxkorra.
Hegazti frankok
paparrean beratu
ondoren jaten du
eta tukanaren
mokoa berau ireki-
tzeko egokia omen

da. Arrain ugarik ere gogoko du eta fruta erortzen den garaian arrantza toki polita omen da ur-izkina-ko huasaipea. Arrainotakoa da aingira elektrikoa deritzona, *Electrophorus electricus*. 550 volt-eko deskargak sortzeko gai da eta sustraiak uretan dituen palmondoak akuilatuta moiltzen du, frutak uretara erori araziz. On degiola.



Huasaia, *Euterpe oleracea*.

Irakurleak galdezka

Aupa Jakoba. Aurrean dut duela gutxi ilenez idatzi zenuen artikulua. Duda bat sortu zait horretaz: ukenduak egiten direla diozu... Nola egiten dira, ez ilenenak bakarrik, baina, oro har, ukenduak? Pablo Sastre Forest (Donostia).

Kaixo, Pablo. Ukenduak egiteko era errazena eta zabalduena da hau, batez ere belarrak eta landareen zati bigunak erabiltzen direnekoa. Belarrak, olioia eta argizaria dira osagaiak. Belarrak sendagaiak ditu, olioak sendagai horiek hartzen ditu eta argizariak gorputza ematen dio ukenduari.

Litro bat oliba olio, 125 gramo argizari eta belarrak, berdetan 300 gramo inguru eta lehorrak 60 gramo. Belarrak kazola batean jarri eta olioiz estali. Olioia ahal den irakin apalenean hiru bat orduz eduki (belarrekin batera sustraiak edo azalak izanez gero zortzi ordura arte eduki daiteke). Ondoren iragazi eta olioari argizaria erantsi eta bertan urtu. Ondo nahastu, berriro iragazi eta pottoetara. Hoztu ahala loditu, gogortu eta erabilitako landare nahasketaren arabera kolorea hartuko du.



Landareei buruzko galderaren bat egin edo gairen bat proposatu nahi badiguzu, bidali mezua landareak@argia.com helbidera eta orrialde honetan bertan irakurri ahal izango duzu erantzuna.

Babeslea: Goizper Kooperatiba Elkartea



• Nekazaritza eta lorezaintzarako lhinztagailuak
• Potentzia transmisiorako osagaiak

Antigua Kalea, 4 • 20577 ANTZUOLA • Tel. 943 78 60 00 • Faxe 943 78 60 08 • www.goizper.com • goizper@goizper.com

