

Landareak

JAKOBA ERREKONDO

Lazuna eta asuna

URETAKO ASTAPERREXILA, *Cicuta virosa*, bere pozoia-ekin arriskurik gabe, onik, uste osoko, errio bazterreko penditzean dotore makurtzen da ur gezetara eta gazietara. Goseak amorratzen ibiliagatik, ur horietan egunero gora eta behera dabilen traineruko eskifaiak izkin egingo dio, jo eta hautsian olatuaren baga harrapatzen saiatuko da beregandik alde egin nahian. Arraunlariak ez dio ez berehalakoan kosk egingo eta jangosea beste non edo non ase beharko du. Baita ur beretako lazunak edo korrokoiak ere; bertara asko du jausi egin eta hozka heltzeko, baina beste aldera begiratu eta, zuri-zuri, lagun balu bezala, isatsaren zilarrak adio esango dio. Goseak amorratzen hau ere, astaperrexila utzi eta asunetara joan beharko du lazunak, esatera zaharrek ere hala dio: “Ezin duenak lazuna, jo begi abuan asuna”.

Ez dute hauzko-moduzko begia, ez arraunlariak, ezta lazunak ere. Bataren zein bestearen geneetan txertatutako kultura heredatuak argi dio: uretako astaperrexil pusketa ziztrin bat nahikoa da batena zein

bestearena egiteko, gramo bakar bat bizipisu kiloko nahikoa da. Libra erdi batek behor eder bat ere hantaz gora jarriko luke. Zikutoxina du izena nerbio-sistema zentrala eten eta hondatzen duen pozoia malapartatuak. Malapartatu edo zorioneko? Landarearentzat dohatsu!

Behor jendeak ondo jaso du geneetan uretako astaperrexil honen koadrila, larrean ahorratu ordurako jo eta garbituko lukeena. Era askotako pozoitzeak harrapa dezakeazienda hau: apatxetako gaitza (gaztelarazko *infosura* edo frantseseko *fourbure*) topatu izan da, adibidez, *Juglans nigra* intxaurren beltza edo amerikanoaren txirbilarekin egindako azpiak dituzten behorretan. Baina

baita anemia, nefrosia edo giltzurrunak alferrik galteza —esaterako, *Acer rubrum* astigar gorriaren hosto iharrak janda—, zianuro pozoidura, eta abar. *Taxus baccata*, hagina ezaguna da gure artzain eta behortzainen artean, amaren batean akabatzen baitu behorrik sendoena ere.



1900

Urte honetan Wilbur L. Scoville jaunak piperren berotasuna neurtzeko era bat asmatu zuen. Piper bakoitzaren pikantea neutralizatzeke zenbat ur gozo behar zen neurtuz osatu zuen piperren bero eskala. 1980az geroztik presio handiko kromatografia likidoaren bitartez egingen da, baina hala eta ere, eskalaren neurria Scoville unitateetan ematen da. Piperren beroaren eskala onartuena 1998an Kaliforniako Unibertsitateak argitaratutako *Peppers: Safe Methods to Store, Preserve, and Enjoy* liburuan agertzen dena da. Bertan izendatutako mundu osoko 36 piperren artean beroena “Habaneroa” da, eta gozoena “Italiarra”.



BASKIMAGEN



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.



Lorazaintza eta Paisajismoa

- Kanpo eta barneko lorategien diseinu eta gauzatzea
- Mantenua
- Dena, tekniko baten gidaritzapean

Ruben Sabalza Hernaez *Nekazal Injenieru Teknikoa*
Urdaneta,5 · 20800 Zarautz · 657 719 685