

Intsusaren txirrinta

AURTENGOAN ERE berandu nabil. Beti da berandu eta, eskerrak. Urtero udaberriaren bihotzean loratzen den intsusaz (*Sambucus nigra*) zerbait idaztea gustuko dut. *Corylus avellana* hurritzaren antzera baztertua dugu, eta niri ez gusatzzen... Bi kriskitinek gogorazi didate intsusaren aurtengo ahanztura.

Duela pare bat aste, bihotzkoa dudan sukaldari talde baten lana dastatzeko aukera izan nuen. Nik beti arrainak eta barazkiak jateko txirrinta, baina haien pare jarri zuten sagarra, *Malus x domestica*. Negu osoa eta udaberriaren erdia ganbaran igaro dituzten sagarren muztio egin berria. Izugarria; hura gutizia. Ez zen muztio hutsa ordea. Ahosabaian beste zerbait salatzen... Eta zer izango zen bada? Gure intsusa paregabearen lore fina. Intsusa-lore siropa zuen nahasia. Egun erdiz loreak uretan beratu behar dira, eta limoia edota laranja edota nahi den usaingarria edo gozagarria gehitu. Gustuko duzun proportzioan nahasi muztioari.

Ardoa ere dastatu izan dut, intsusarena. Eder askoa. Ardoa du oinarri, zuri lehor, gozo, gorri edo beltza, zerorrek erabaki. Sartu litro betean dozena erdi bat lore ginbail, eta zeuk antolatu ardoaren gainaldera ez azaltzeko era. Eduki



JELUF-CC BY SA

Sambucus nigra, intsusa.

beratzen pare bat egunez, atera loreak eta ardo-hustu eskuetan. Ondorengoak zeure gogara: garbitzeko, iragazi nahi adina aldiz, erantsi gozagarriren bat (azukre, ezti...), gehitu alkohola, beste uxual edo edari bizi pittin bat. Ni intsusaren berezko usain eta dasta hutsen zalea naiz, baina erantsi gustu duzuna: arrosa usaintsuen petaloak (*Rosa* sp), larranbiloa (*Matricaria chamomilla*), kanela (*Cinnamomum verum*), mihilua (*Foeniculum vulgare*), oreganoa (*Origanum vulgare*)... Intsusarekin egindako "garagardoa" ere zintzurretik pasea dut, komentuko baratzezai-

na zen moja baten esku maskurrez beteek egina.

Bigarrena, bizi berria naiz. Izugarriko euriteak zetozela eta, errekek eta jendeak elkarrekin bizitzeko nola antolatu diren ondoen ikusten den gure bailaretako batera joan nintzen. Basaburu Txikiara. Lagunak ere tartean, eta egun pare moldatu genuen. Gure etxe kontrako intsusak azken loreak zituenean, hangoak puri-purian. Nonahiko bazterretan ginbail aterki laruak irekita. Ez da hemendik aurrera lore hori asko ikusiko. Aurten. ■



Txangurrua

Bartolo

taberna - jatetxea

Euskal sukaldaritzan eta pintxotan
aukera zabala

Fermin Calbetón, 38
Donostia - San Sebastián

© 943 420 279
www.casabartoloetxea.com