

Banilla

URTE BATZUK BADIRA. Izen larriko sukaldari baten mahaian. Haragi muttur bat eskatu genuen otordua bukatzen hasteko. Ni beti izan naiz gatzaren zalea, eta, okelak gatzik ez izatea gutxi bazen, gozoa iruditu. Sukaldariak berak argitu zidan: “Guk haragi orori banilla eransten diogu”. Izorrai, neure artean...

Nik banilla okasio bakan batzuetan besterik ez dut erabiltzen, eta jeneralean, azidoari lotuta. Ozpingintzan, adibidez. Sagardo barriken amarekin egindako ozpin garrafoikada bati “Bourbon” aldaerako banilla leka bat erantsita, sekulakoa lortuko duzu. Arrainarekin ez beste edozerekin erabiltzeko, gorena: entsalada, haragia, konpota... Nire iritzia. Bakoitzak bere disgustua.

Banilla izango da munduan gehien erabiltzen den urrintzaileetako bat. Banilla naturala, *Vanilla planifolia* orkidearen fruitua da. Mexikon txokolatearekin nahasian topatu zuten, agidanean, europar kolonizatzaileek. Harrezkero, haren hedapena ez da makaldu.

Vanilla planifolia.

Réunion uhartea Île Bourbon zela, 1841ean, Edmon Albius esklaboak banilla eskuz polinizatzeko era asmatu zuen. Horrek ikaragarritzko bultzadizoa eman zion, eta Ameriketatik Indiako Ozeanoaren inguruko lurretara pasa zen haren ekoizpen nagusia. Uharte horretan bertan, lehenik, eta Madagaskarren eta Indonesian, gero.

Banilla fruitua berdetan biltzen da, eta ondoren bide luzea egin behar du nire ozpinera iritsi arte: lehenik galdarratzatu, lehortu eta ondoren ondu. Hilabeteetako lana... Zortzi-hamar bat. Banillina du lurrin berezi hori sortzen duen osagaia, baina banilla naturalean 171 osagai urrintzaile, behintzat, antzeman dira. Horra lekatxo soil baten artea. Izugarria.

Banillina artifiziala sortzeko bide ugari landu dira. Egun, mundu osoan, urteko 50 tona inguru banilla natural ekoizten bada, artifizialetik 15.000 baino gehiago. Hori zelulosatik ateratzen da. Papergintzako edo azukregintzako astaproduktua da. Munduko kontsumitzaile handiena Coca-cola da. AEBetan, kastore ar helduek isats azpian, zakilaren eta uzkiaren aldamenean jariatzen duten olio antzekoa janarieran eta edarieran erabiltzeko gehigarri gisa ametitua da. Banilla edo mugurdi gustua ematen omen du... ■



JAKOBA ERREKONDO

Ahulari ahulgarri

MALUS X DOMESTICA, sagarrondo zaharra. Azpiko adarrak inausita, zauriak itxi ezinik. Goikoak, tximistak jota bezala, haizeak txikituko zizkion, edo sagar urte oneko fruitu kuttunen zamak emana, ezina egin zuen bizimodua... Bizi nahia bistakoa du, adar muturretan altsumak indarrean ditu, lerdan. Itsusia delakoan lepoa moztu nahi dionen bat ez bada, urte luzez biziko da. Irauteko grina hori zuhaitzetan bezala bizidun gutxitan ezagutzen da. Mihurak eraso dio. Eta mihurak izerdia zurrupaturuz kalte egiten dio, ala bizitza leuntzen duen lagun horietakoa du? Ahulean gozo egoten ere badakit nik... ■



- Lorezaintza proiektuak
- Mantentze zerbitzua
- Landare iraunkorren erabilpena eta salmenta:

· Ezagutu eta aukera ezazu Urbina Garden-en.
Legutio ☎ 945 40 34 23



☎ 609 42 45 47 · lorelan@euskalnet.net