



Irakurleak galdezka

Kaixo Jakoba! Aurten sagar urtea dugu gurean, sagar urtea dugunez! Sagarrondoak lepo beteta dauzkagu. Hori dela eta, sagardoa egiteko sagar biltzea noiz komeni da egitea? Ba al da horretarako garai egokirik, lortu nahi dugun sagardoari begira?

Jakina, dagoeneko, lurrera erorita ere badago sagar mordoia, horiekin zer egin? Lehenbailehen bildu, dolare-ra bota eta sagardoa egiten hasi?

Inazio Usarralde (Lazkao)

Kaixo Inazio. Aurten bada, bai sagarra. Ez denean, baina denean bada, asko da. Kontuz sagar kargarekin adarrak hautsi gabe: hagaia eta txardango kirten luzeak jarri makulu lanetan.

Bilketarako heldutasuna da kakoa. Garai batean, gure amona Joxeparen sagardotegian, sagarra erori ahala biltzen zen. Sagastian ez zen, sekula, hagarik dantzatzeko. Sagarrondoa ez zen moiltzen, hagaka jo eta sagarrak eraitsi edo jaisten. Garai hartan, hamabost egunero pasatzen ziren sagastitik eta lurrean zena jaso. Heldutasuna, bere lurren eta zapore gorenak, lurrera erori denean ditu. Horrek bai sagardoa!

Gaur egun, heldugabe, berde eta gordin sagarrondoa moildu eta dolarera! Bildualdi bakarrean sagasti osoa jaso. Eta, porru-hazi ederrak! Halakoa izango da sagardoa. Gaur bertan lagun batek esan dit, sagardogileak sagarra juxtu heltzen hasten ari denean moildu eta eramateko. Sagardo argia eta freskoa egin nahi omen duela. Arina eta nahi den guztia egingo du sagardoa, baina sagar gustua ez dio berehalakoan harapatuko.

Bi mutur horien artean erabaki beharko da sagarra noiz bildu.



DANI BLANCO

Dagoenerako lurrean dagoen sagarra, sagar txoroa da: gaitzak jotakoa, harjoa duena... Horrekin zizarra egiten zen lehen. Dolarean jo eta muztioa hartitzen ari zen artean, alkohol pixka bat zuenean edan. Sagardo berriaren irrikia asetzeko, sasoiko lehen gaztainekin eta sardina zaharrekin batera.

Nahi izatera, sagar txoro horiekin muztioa egin eta pasteurizatuta jaso daiteke. Baita dultzea, konfitura edo marmelada eginda ere. ■



Erle eultzearen mailegua



SEVERNJC

Iñigo lagun erlezaleak argitu dit erle eultzeak gure bizitzari egiten dion maileguaren kontabilitatearen berri: etxeko bi lagunok hilero jaten dugun libra ezta egiteko 1.152 erle 180.000 kilometro ibili dira eta 4,5 milioi lore bisitatu eta baliatu dituzte.

Erle bakoitzak 156 kilometro egin ditu 3.906 loretararik iristeko. Bakoitzak ia 4.000 fruitu gauzatze-ko polinizazio lana egin du. Hau da, milaka eta milaka landare emango dituzten haziak sortu ditu. ■



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.

KILO TERDI TXOKOA
Kilo t'erdiko txuleta
Legatz-solomoa plantxan
(6 pertsona gutxienez, aurretik deituta)

Altzusta 38, 48144 ZEANURI
+34 946 317 888 | ellauri.com

Natura sentitu