

## Kafea baratzera

MIKATZA DUT KAFAEA. Mikatza dut gustuko. Gozotik urruti, gazi puntta eta erre punttua duena. Gatz ttantta bat ere ederki letorkiokeela amets egiten dut, maiz. Izan ere kafea! Taxuzko kafe batek ahosabaiaren azken gapirioaren eta mingainaren atzeko pendizaren artean loratzen duen lehor arantza beste zerk sor dezake? Tabernan zapuzten dira, ia egunero, nire kafe ametsak. Kafea ateratzen didatenero, ia. Ez ganorarik, ez fundamenturik, ez gogorik gabe, basokada bat iturriko ura balitz bezala ateratzen dutenean kafea. Zerbitzatzen duenak jakingo balu; bizitza luzatzen duela jakingo balu; luzatzen duen bizitza horretako eguneroko buruko mina urtzen duela jakingo balu, beste tratu bat emango lioke. Baita kikarakadtxoa egindakoan hondar bilakatzen den kafe eho horri ere.

Kafe hondarrak makina bat gauzatarako berrerabil daitezke. Edozertarako dela ere, hondarra da, hondar organikoa. Lurraren ongarrri, alegia. Nitrogenoa, fosforoa, potasioa, sufrea, magnesioa, karea, zer ez du? Simaurrarekin edo luarrarekin nahastuta ederki baliatuko dugu; lurra harrotu eta lehortuko duenez gure baratzetan mesede galanta egingo du. Baita ongarrri likidoa egiteko ere: jarri hamar litro uretan libra erdi bat kafe hondar, eta hurrengo egunean, pronto da landareak



ureztatzeko. Ongarrri ona bada ere, lurra azidotu egiten duela jakin behar da. Azidozale direnentzat, pagotxa: baratzeko barazkietan tomatea eta piperra, loreetan arrosa, kamelia, hortentsia, azalea, ziklamena, gardenia, errododendroa... Lurrean zabalduz gero, barra-barra erabil daiteke. Kontuz, ordea, loreontzietan. Kafea eman eta kafea eman, lurra kutsatu besterik ez da egiten. Gaindosiaren kaltea. Loreontzietan kartzelan bezala bizi dira landareak, bizi baino gehiago iraun, ozta-oztako oreka batean. Orekan. Tamainan, beraz, kafea, eta azidozale amorratu horietako landare-

ren bat ez bada bertan, onena batere ez.

Baratzean, intsektuak ere uxatzen ditu: barraskiloak, bareak, inurriak... Baita katuak ere, agidanean.

Bere bakardadean, perretxikoak hazteko oinarri egokia da: jarri toki ilun batean, inokulatu perretxikoaren mizelioa eta ez utzi lehortzen. Konturatzeko mahaian zara.

Ehotzeko kafea prestatzeko lanetan kentzen zaion azala eta hondar hondakina kontuan hartuta, urtero 2.000 milioi tona materia organiko sortzen omen da kafezaleon kontura. Zerbait egin beharko, ezta? ■



**TRAZOLA**  
TXAKOLINA, SAGARDO NATURALA ETA FRUTAK

Trazaola Baserria, 36 - Iurreta (Bizkaia)

☎ 946 816 044 - 685 716 044 - isasitxakolina@hotmail.com

