

Gasak behera, gorputzak gora



Jakoba Errekondo

jakoba@bizibartztea.eus

Lekale guztiak ez dira eltzean egosi eta gozatuko. Egoskari ezagunez gain, beste erabilera ugari duten lekaleak badira. Sukaldetik igarotzen diren beste batzuk eltzean egosi beharrik gabe aho-ratzen ditugu: baba (*Vicia faba*), ilarra (*Pisum sativum*) eta leka (*Phaseolus vulgaris*); horiek, berdetan jaten direnez, barazkitzat jotzen dira. Beste batzuk oliotarako edo saltsetarako erabiliko dira: kakahuetea (*Arachis hypogea*), soja (*Glycine max*)... Badira hazitarako soilik erabiltzen diren lekaleak ere: hirus-tak (*Trifolium spp*), alpapa edo luzerna (*Medicago sativa*), pagotxa (*Trifolium incarnatum*), ailorbea (*Trigonella foenum-graecum*), zalkea (*Vicia sativa*)... Hazia ez dugu, era batera edo bestera, elikadurarako bideratzen; erein eta sortzen duen landarea bai, ordea. Zuzenagoa litzateke horiei lekaziak deitzea. Banaketa hori geure kulturen ulertzen da. Beste zenbait tokitan, adibidez, ilarrak lehorrak eta egosita jaten dira; han lekalea izango da ilarra.

Lekaleak, lekaziak, egoskariak, eltze-kariak... Balio handiko gaiak sortzen dira landare lekadunengandik. Orain arte aipatutakoak zuzenean dastatzen



LAMIOT-CC BY SA

Badira hazitarako soilik erabiltzen diren lekaleak; pagotxa (*Trifolium incarnatum*), esaterako.

ditugu: baba gozoa, lapikoko babarruna, kakahuete frijitua, soja saltsa eta pagotxa edo ailorbea janez guri-guri egin den idiskoaren zankarra gure ahosabaiak gozo hartuko ditu.

Ahosabaiaren molde kultural soiletik igaro beharrik gabe ere, gozatuko ditugun beste onurak ere badakartzate lekadunek. Lurra ongarritzea, adibidez. Landare lekadunek bakterio nitrofiloak hartzen dituzte apopilo sustraietan. Horien nitrogenozaletasunak aireko nitrogenoa hartu eta sustraiaren ingurura ekartzea dakar. Zenbait lekadunek fos-

foroa ere mugitzen omen dute lurrian. Landareak berak ederki baliatuko ditu jakiok, baina geroko geratzeko adina ere izango da. Ondoren datorren landarearentzat pagotxa. Horrek ongarririk kimiko kutsatzaileen erabilera murrizten du. Zuzenean kutsadura gutxituko da, eta, zeharka, ongarririk horiek egiteko bidean sortzen diren beste kutsadurak eta berotegi efektua sortzen duten gasen isurketa apaltzen da.

Klima aldaketa dakarren berotegi efektua goibeheratzeko lekaleak jan: gasak behera putzak gora! ■

IRAKURLEAK GALDEZKA

Galderaren bat egin edo gairen bat proposatu nahi badiguzu, bidali mezua landareak@argia.eus helbidera eta orrialde honetan bertan irakurri ahal izango duzu erantzuna.

Kaixo Jakoba! Baratzean ahabia eta masusta gorria sartzekotan nabil eta aldatzeko garairik egokiena zein den jakin nahi nuke. Negu aldean, entzun dut...

Igone Campos (Zumarraga)

Kaixo Igone. Pentsatzen dut masusta gorria mugurdiari (*Rubus idaeus*) deituko diozula. Masusta izenarekin ikaragarritzko zikulu-saltsa sortu dugu, eta ez dakigu oso ondo zein fruituz ari garen, laharrarena (*Rubus fruticosus*), marugatzearena (*Morus spp*) edo mugurdia.

Ahabetak (*Vaccinium myrtillus*) eta masusta gorriak, biek hostajea galtzen dute neguan. Horixe duzu aldaketa egiteko sasoi onena. Udazkenaren amaiera eta neguaren hasiera. Ahal izanez gero ilbeherako eguna aukeratu. Garrantzitsuena izotz beldurrik ez den egunen batean egitea da. Aldaketa egindakoan sustraiak harrotutako lur artean geratuko dira eta izotz gogor samarra eginez gero barruraino sartu eta sustraiak kaltetzeko arriskua dago. Aldaketa egiterakoan landarearen inguruko lurra ondo zanpatu, betiere.