

# Intsusadia edanean



TESTUA ETA ARGAZKIA:

**Jakoba Errekondo**

[jakoba@bizibaratzea.eus](mailto:jakoba@bizibaratzea.eus)

Urteko ikuskizun ederrenetako bat igaro berria dugu: sagastiak loretan. Milaka sagasti han eta hemen paisaia zuritzen, xuri-gorritzen, arrosatzen. Sagarrondoak, *Malus x domestica*, makina bat urtetan eman diguna sekula ez dugu behar bezala eskertuko; ni pozten naiz gero eta toki gehiagotan loraldi honi egiten zaion gorazarrearekin. Elorri zuria, *Crataegus monogyna*, loratzen denean etortzen dela benetako udaberria entzun izan diot maiz Pello Zabalarari. Loraldi haren zain izaten dira sagarrondoak bere ikuskizunari ekiteko. Ez da, ordea, bakarrik loratzen. Intsusa ere, *Sambucus nigra*, hor izango du loraldi lagun.

Intsusaren lorea ere ederra da, alde askotatik. Ikusgarria, multzo zuri-laru handietan urrutitik antzematen zaio. Usain goxoa hedatzen du, hordigarria gabe. Eta probetxu handikoa da, bai lorea bera, baita ernaldu ondoren haziko duen pinporta kokkor beltza ere. Pinporta horiekin marmelada, jelea, erreximenta eta antzeko kontserba gozoak egin ohi dira. Saiatu, ez zara damutuko. Gozotik bezala, ardoa ere egin daiteke intsusaren fruituarekin. Ondo heldu de-



*Intsusa (Sambucus nigra).*

nean, zanpatu eta muztioa irakiten utzi. Hona bide bat: hogei kilo intsusa kokkor heldu zukutu eta muztioa kendu; kilo bat ezti eta 35 gramo gatz erantsi; 20 litro ur nahasi, eta toki epel batean irekita irakiten utzi. Lehen hartidurak aparra sortuko du; baretzen denean, azpiko amarik gabe, beste ontzi batera pasa, eta, bigarren irakinaldi luzea egiteko, itxita, toki fresko batean utzi. Hilabete batzuen ondoren, dastatuz erabaki noiz dagoen edateko onenean. Neuk ez dut sekula egin, baina, inork asmoa hartzen badu, gustura dastatuko nuke.

Fruituetara itxaron beharrik gabe, loreekin ere egiten da ardoa. Bost litro ur eta bi kilo eta erdi azukre beltz berotu, hiru limoiren zukua erantsi, kilo eta erdi intsusa loreekin nahasi eta, estalita, egun betez egonean utzi; oihal batekin iragazi, eta tapa hariduna duen botila edo ontzi esterilizatueta sartu eta utzi. Muztio gozoa izango da. Ardotzeko, iragazitako muztioa irekita hartitzen utzi, eta, irakina amaitutakoan, botilaratu. Hutsik edo urardotuta, berotuta edo hotza edan daiteke. Hori bai, hori dastatu izan dut: bikaina! ■



**endanea**  
garden

943 64 17 10  
[www.endanea.com](http://www.endanea.com)  
Jaitzubia 40, Hondarribia

## Lagun artean gozatzeko...

Barbakoak eta osagarriak,  
lorategirako altzariak, kandelak,  
apaingarriak... eta zure udako  
festak apaintzeko behar duzun  
guztia. Zetoz!



