

Gar asko



TESTUA ETA ARGAZKIA:

Jakoba Errekondo

jakoba@bizibaratzea.eus

Dagoeneko piztu dugu sukaldeko ekonomika etxean. Uda guztia surik gabe igaro ondoren lehen suak dena aldatzen du: atea eta leihoak itxi behar dira, ke usaina pixkanaka etxe guztiaz jabetuko da, uda bazter batean zokoratuta pasa duen sofa sutondora ekarri, otorduak beste abiadura batean egingo dira su gainean...

Aurtengo su sasoiari iaz erre gabe geratutako su egur kondarrekin ekin diogu: sasiakazia (*Robinia pseudoacacia*) eta haritza (*Quercus robur*). Aurten, aldiz, haritz gorria edo haritz amerikanoa edo ipar haritza edo norteko haritza deitzen dena ekarri dugu, *Quercus rubra*. Aurtengo horrek zer portaera izan-

go ote duen ikus-kizun da, janaria prestatzeko bezala etxea berotzeko.

Urte asko ez dela, kamioikada bat pago adaki ekarri genuen, *Fagus sylvatica*.

Pagoak izugarritzko sona du, su egile onarena, alegia. Geure etxean bi urtez ederki frogatu genuen. Gar ederra ematen du, eta sukaldetako oso ona da. Ez hainbeste txingarretan iraun eta etxeari luze-bero eusteko. Horretarako, hariztarrak hobeak dira. Egur gogor eta astunak; apagarrienak abarritza (*Quercus*



coccifera), erkametzta (*Quercus faginea*), ametza (*Quercus pyrenaica*), artelatza (*Quercus suber*), artea (*Quercus ilex*) eta tartaka edo zarbazta (*Quercus ilex* subsp. *ballota*) dira. Horietako batzuei gaztelaraz, baita zenbait euskaldunek ere, *carrasco* deitzen diote, eta "gar asko"-tik datorrela esaten duenik bada. ■

II Semana del Producto Local de Pamplona

Tokiko Produktuen Iruñeko II. Astea

URRIAREN 11TIK 15ERA.
IRUÑEKO GAZTELU PLAZAN
DEL 11 AL 15 DE OCTUBRE.
PLAZA DEL CASTILLO, PAMPLONA

Habrará 25 puestos de alimentación ecológica.
Elikadura ekologikoko 25 postu izanen dira.



Zatozi!
Te esperamos



MÁS INFORMACIÓN. INFORMAZIO GEHIAGO:
www.navarraecologica.org

Navarra Gobierno de Navarra

CPAEN NNPEK

