

Udazkeneko pagotxa



Jakoba Errekondo

jakoba@bizibaratzea.eus

Ez noa, ez, pagotxaz (*Trifolium incarnatum*) hitz egitera. Bere lorea bezala gorri jartzen diren beste batzuez bai, ordea: hostoez. Udazkenak dakartzan klimaren eta argitasunaren aldaketekin, negurako antolatzen du bere burua landareak. Asko, hostajea bota, eta soildu egiten da.

Hostajea askatu aurretik, hostoetan dauden osagai baliotsuenak hustu eta jasoko ditu. Tarte horretan, kolorez aldatuko dira, bakoitza berera. Gero, agur hosto maitea, izan zaitez orbel on!

Hostoa orbeltzen denean, osagai onak kenduak izanagatik, altxor ederra da, udazkeneko urrea! Azpigarri ederra da, bai aziendarentzat, baita landareentzat ere. Orbela den tokian ez da goserik!

Nola kendu etekinik onena orbelari? Orbela materia organiko garbia da, eta erabilera ugari du.

Orbela biltzerakoan hosto guztiak ez dira berdinak. Badira egokiak ez direnak, batez ere jariakin kaltegarriak dituztenak: intxaur beltza (*Juglans nigra*), eukaliptoia (*Eucalyptus spp.*), gerezi-eramaia (*Prunus laurocerasus*)... Errepideetako hostoekin kontuz, motorren gai kaltegarriak izan ditzakete. Belaze batean bildu behar baldin badira, bela-



Orbela materia organiko garbia da, eta erabilera ugari du.

LYNN GREYLING

rra mozteko makinak erabil daitezke: hostoak bildu ahala txiki-txiki egingo ditu, gero errazago ustelduko direlarik. Hostoekin orbel-meta edo orbel-mor-doa osatu behar da. Ondo usteldu eta luartzeko pare bat urte beharko duenez, tokia tentuz aukeratu, gerora enbarazu egin ez dezan. Hesola batzuk sartu eta oilategi sarearekin edo tankerakoren batekin kaiola bat egitea da onena. Aire hartzeak ontzeari lagunduko dio. Hosto

gogorak eta soiltzen ez diren landareenak nekezago usteltzen direnez, luar-pilan edo simaur-pilan nahasi, beroak errazago desegingo ditu.

Urtebeteko orbel erdi ustela azpietarako erabili, bi-hiru hatz lodi zabalduz: jakiak eman, belarrei ernaltzea galarazi eta hezetasunari eutsiko dio. Ondutakoa, ongarri gisa zuzenean edo ontzietarako lur nahasketa egiteko. Udazkeneko pagotxa. ■



Bertako eta garaiko kalitatezko produktuak
eskuratzeke zatoz Beasaingo azokara