

# Basherri

Sarea



## Basherri Sarea

Basherri Sarea, Gipuzkoako hainbat baserriar eta herritarrez osatutako elkargunea da, baserriarren iraupena eta kalitatezko elikagaiak bermatzea helburu duen eredu eraldatzaile baten alde lan egiten dugunok osatutakoa hain zuzen ere. Fanzinearen bitartez, Sarearen filosofia aurkeztu eta zabaldu nahi dugu. Horretaz gain lantaldeen eta kontsumo talde eta kooperatiben ekintzen erakusleho izan nahi du.



### 03\_ELKARRIZKETA Manuel Labaka

Sektoreari buruzko hainbat gako azalduko dizkigu eta Basherri Sareak eskeintzen dionaz.



### 05\_BERRIAK Motzean

Basherri Sarea talde berriak sortzen laguntzeko hainbat eskaera ere iritsi dira. Gipuzkoan dagoeneko 50 talde baino gehiago gaude.

SARRERA IDEOLOGIKOA

# Basherri Sarea

*BasherriSarea, Gipuzkoako hainbat baserriar eta herritarrez osatutako elkargunea da, baserriarren iraupena eta kalitatezko elikagaiak bermatzea helburu duen eredu eraldatzaile baten alde lan egiten dugunok osatutakoa hain zuzen ere. Basherri Sarea elikadura burujabetzaren alde egiten duten baserriar eta nekazaritza eredu iraunkor batean sinisten duten pertsona orori zuzendua dago.*



## GURE FILOSOFIA

Basherri Sarea osatzen dugun taldeek elikagai osasuntsuak eskaintzeaz gain, dimentsio soziala ere kontutan dugu, ekimen honen bitartez, herritar- baserriarren arteko erlazioa harreman komertzial batera mugatzea baino, pertsonen arteko konfiantzan oinarritutako eredu bultzatzen saiatzen ari gara.

Baserriak eta baserriarrak gure kulturaren eta elikagaiak ekoizteko beharrezkoak diren ezagutzen gordailuak diren heinean, gure elikadura burujabetza berreskuratzeko ezinbestekoak direla uste dugu. Gaur egungo sistemak aldiz, ez du baserrien biziraupena bermatzen. Prezio irri garrien truke, ustia-tegiak espezializazioa, intentsifikaziora eta gehienetan desagerpena bultzatzen dituen bitartean, munduko beste puntatik ekartzen ditu jaten ditugun elikagaiak. Janaria, oinarritzko eskubidea izatetik, merkantzia hutsa izatera pasa da azken hamarkadetan, eta osasuna, ingurumena, lan baldintza duinak eta bertako produktuen berezitasun eta freskotasuna bezalako balioak agro-empresa multinazional handien interesengatik borxatuak izan dira.

Elikadura burujabetzaren aldarrikapenaren alde mundu mailako mugimendua ere indartzen ari da eta Gipuzkoatik ere ari gara, nekazaritza eredu globalizatuari erantzun bat eman behar diogulako denon artean, ira-

bazi ekonomikoen gaitetik baitaude nekazarien eskubideak, herritarren eskubideak, Herrien eskubideak.

“BASERRIAK ETA BASERRITARRAK  
GURE KULTURAREN ETA ELIKAGIAK  
EKOIZTEKO BEHARREZKOAK  
DIREN EZAGUTZEN GORDAILUAK  
DIREN HEINEAN, GURE ELIKADURA  
BURUJABETZA BERRESKURATZEKO  
EZINBESTEKOAK DIRELA USTE DUGU”

## AGROEKOLOGIA OINARRI

Honen aurrean, etorkizuna Agroekologian oinarritutako nekazaritza ereduaren eskutik datorrela argi daukagu; ingurumenarekiko begirunea duen ekoizpena, herritar-baserriarren arteko harremana konfiantzan oinarritutakoa, herritarrok egunero gure otorduetako jakiak nondik datozen eta nola eta zein balditzetan ekoizten diren jakitun izateko eskubidea berreskuratzeko. Eta hori guztia lortzeko, ezinbestekoa da jarrera aktiboa hartu eta sarean lan egitea, martxan dauden ekimenak sendotu eta ugaltzeko, ditugun beharrak asetzeko, ezaguerak konpartitzeko...

## SAREAREN ANTOLAKETA

Hori dela eta Basherri Sarean urte hasieran sortu ziren lantaldeei bultzada bat ematen ari gara. Baserriarren lantaldetik formakuntza eta elkar aholkularitza sustatuz; Produktu Berrien lantaldetik, talde bakoitzaren oterra osatzeko tresnak sortuz; talde berriak sortzen lagunduz; eta batez ere, Basherri taldeak bereizten dituen filosofia landuz eta sakonduz. Guzti hori frikien lantaldeak eskura jartzen digun teknologiaren laguntzaz. Horretarako ere, astero biltzen den lantalde iraunkorak, lantalde eta ekimen desberdinak koordinatu eta bultzatzen ditu. Ikusten den bezela lan asko dago egiteko, baina gogoak eta ilusioak ere handiak dira. Beraz, zenbat eta basherri kide gehiagok parte hartu Sarean hobeto! (parte hartzeko idatzi: basherriak@gmail.com).

Gizarte osoa aterako da irabazten pixkanaka pixkanaka onura asko eskaintzeko ahalmena baitu sistema honek, eta benetan eraldatzaile izatea nahi badugu, gizarte osoak elikadura burujabetzaren balio erantsiak ezagutaraztea iritsi behar du. Astero gure oterra jasotzean, gure lurak lantzean, eredu berri bat eraikitzen ari gara. Ditugun baliabideak modu iraunkorago batean erabiliz etorkizuna eraikitzen ari garela ezin dugu ahaztu.

*On egin!*

## ELKARRIZKETA

# Manuel Labaka

*Badira 38 urte Manuel Labaka nekazaritzan ari dela. Urte horietan guztietan dibertsifikazioaren aldeko apustu garbia egin ostean, bi urte dira otarrak ere egiten dituela. Sektoreari buruzko hainbat gako azalduko dizkigu eta Basherry Sareak eskeintzen dionaz.*



## AZABARATZA TALDEA

**Nekazaria:** Manuel Labaka.

**Tokia:** Amenabar Goikoa baserria (Beizama).

**Herria:** Orereta.



### Zenbat urte daramatzazu nekazaritzan? Nola izan ziren zure hastapenak? Zergaitik erabaki zenuen sektorean hastea/jarraitzea?

Nekazaritzan 18 urterekin hasi nintzen, duela 38 urte. Zergaitik hasi nintzen? Aldetik batetik, gustatzen zaidalako nere ingurua, nekazaritzako lana eta lurrarekiko duen lotura. Enpresa batean lanean egon nintzen, baina gehiago tiratzen zidan bizitza honek.

### Hasi zinenean ekologikoa ez zen existitzen, edo ez zitzaion ekologikoa deitzen gutxienez...

Gaur ekologikon egiten dena, eta garai horretan egiten zena oso antzekoa zen. Gero gertatu zen espezializazioak eraman zuen dena banatzera. Lehen egiten zena gaur egun egiten den ekologikoa bezainbeste edo ekologikoago zen. Dibertsifikazio aldetik askoz aberatsagoa zen, batez ere alternatibak zeudelako produktu guztietan. Baserri guztik Arca de Noe txiki bat bezala ziren. Denek zeukaten bere merkatua eta bere salmenta. Alde horretatik orain baino askoz aberatsagoa zen.

### Baina zure bizitzan ze egin zenuen, espezializatu eta gero ekologikora pasa edo ekologikora pasa zinenean oraindik mantentzen zenuen aberastasun hori.

Ni sekula ez naiz espezializatu, azken baten ez dut inbertsio handirik egin sekula eta normalean inbertsio handik egiten duen jendea espezializatzen da, ekoizpen handiak eskatzen zaizkie hauei, eta kopuru handik egiteko, bakarra egin behar duzu.

Hasiera baten gauza asko geneuzkan edozein baserrian bezala gero pixkana pixkana galtzen joan ginan. Ondoren beste fase bat bizi genuen, ume txikiak genituen eta denbora asko dedikatu niela ume txikiei, ta aktibitatea pixkat joan zena. Hor hasi nintzen ekologikon. Beti izan dut dibertsifikatua. Inoiz ez zait bankuen dependentzia gustatu.

### Lehen artzantzan besterik ez zeunden eta gero baratzagintzan hasi zinen...

Bai, artzantzan lehen gehiago, orain gutxiago eta baratzan gehiago baina nik uste dut antzera.

### Eta nolatan baratzagintzan hasi, nahiko lan ez zeneukan artzantzan?

Nik esnea saltzen nuen eta argi zegoen esnea salduta oso etorkizun gutxi zegoela. Esnean prezioak ez zuen mozkinik ematen. Umeak hazi zirenean ikusi nuen zerbait egin behar nuela, baina ordurako urte asko neuzkan, 50 urte baino gehiago, eta jada ez nuen nere burua inbertsion sartzeko moduan. Bai ikusten nuen ardiekin jarraitu ezker, kasi derrigorrezkoa zela gaztategia, erregistro sanitario eta gauza horietan sartzea, eta horretarako, diru askoren inbertsioak behar ziren eta merkatuaren eskaera ez nuen goraka ikusten. Aldiz baratzakin ikusten nuen inbertsio txikiekin, dibertsifikatu eta beste soldata txiki bat atera nezakela. Eta horregatik jarri nuen baratza. Beno, eta gustoko dudalako gertutasun bat eta. Ez da gauza batengatik bakarrik. Baratza beti egin dut, orain pixkat gehiago egiten dut, artzantza pixkat gutxiago.

### Herritarrek nekazaritzaren aldakera eskatzen ari dira?

Bi aldeetatik. Baserritarrek ikusten dute al-daketa, biziraupenerako beharrezkoa bezala. Gizartek ere eskatzen du. Baina merkatu ikerketetan jende guztia ekologikoaren aldekoa dela agertzen bada ere, gero azokan ez da saltzen.

Gizartean badago %10-%20 hori ordaintzeko prest. Gainera askotan osasun problemak daudenen hurbiltzen da jendea ekologikora, baina bestela paso egiten dute.

Eta gero eta gutxiago, baina ere ikusi dut nekazaritza ekologikoaren kontra daudenak.

Atzera pauso baten moduan ikusten dute. Badago jende batengandik gutxiespen bat nekazaritzarantz. Baserritarra bigarren mailako pertsona bezala ikusten da. Eta traktorea ikusten badute, hori da moderno eta hobea.

Bai baserritarren artean eta bai herritarren artean badago portzentai txiki bat ekologikoaren alde egiten dutenak.

“LEHEN, BASERRI GUZTIAK ZEUKATEN BERE MERKATUA ETA BERE SALMENTA. ALDE HORRETATIK ASKOZ ABERATSAGOA ZEN.”

### **Eta jendeak bertako produktoa eskatzen du?**

Beste herrialde batzuetan, Suitzak adibidez nekazal eremu garrantzitsuak ditu, gainera herriarrak bertako produktua kontsumitzearen ohitura handia dute, Frantzia ere, beraien produktua asko defendatzen dute. Hemen aldiz industriagune zabalagoak izan ditugu. Eta ez zaio horrenbeste garrantzia eman, ez dugu estimatzen nahikoa geurea.

### **Zein da topatu duzun arazorik nagusia?**

Nekazaritzan badago gauza bat desbirtuatzeko duena. Zuk egiten duzun lana ez da ordaintzen, prezioak oso bajuk dira, honek soldata bajuak izatera eramaten gaitu. Nik uste dut hori dela printzipala eta ikusten da espezializatzen den jendea ere, ez duela soldatarik ateratzen. Soldata jasotzen duena, jasotzen du ordu pila bat eginda. Baina zortzi ordu eginda, ez luke soldatarik irabaziko. Ordu asko sartzen badituzu, bizi kalitatea jeisten da eta morroi bihurtzen zara. Zuk zortzi ordu sartuta ezin duzu soldata duin bat atera eta horrek ematen dizu beste gauza askotan desbirtuatzeko.

Baserriko lana lotua da beste aldetik, animaliak izatean are eta gehiago baina mozkinak bazenitu, igoal asteburutan langile bat kontratatuko zenuke. Baina gaur egungo soldatak ez dizu posibilitaderik ematen. Zirkulo bizioso bat da. Arrazoi printzipala prezioa da, ez dela pagatzen. Zuk jartzen duzu langile bat soldata duin batekin eta zuk ez duzu ezer jasotzen.

Nik uste aktibidade gehienetan berdin gertatzen dela. Bazirudien inbertsioak eginda konponduko zela, baina ikusten da ez dela alternatiba. Denetarik egongo da, baina jendea ez da gustora ikusten. Bere garaian izan zen esnea, milio pila bat sartu ziren, baina inbertsio pila bat egindako jendea ikusten da oso errea. Erreza da esatea, horrek bide txarra hartu du, baina ze posibilitate, ze alternatiba dituzu bizitzeko. Lehenago jendea oso gutxikin bizi zen, baina orain gauza asko behar dituzu. Ahal duzunari heltzen zara, ez zarelako bizi ilargian, baizik eta hemen. Eta nik hori oso argi ikusten dut. Nekazaritzan failoa hori izan da, soldata aseguratzen ez dizula. Ez da inoiz kobratu. Azkenean ahal dena egiten da.

### **Zer esango zenioke nekazaritzan hasi nahi duen gazte bati?**

Baserriko bizitza, oso bizitza berezia da. Baditu gauza batzuk politagoak eta beste batzuk zailagoak. Baina nik gazteak probatzera animatuko nituzke.

Zailtasunik handiena, beti kritikatu dudana, da nekazaritza dela sektore bakarra zerotik esplotazio baten jabe izatera pasatzen zarena. Eta hori ez da inon gertatzen. Gazte batek 16 urterekin

eskola amaitu eta egiten du 25 milioi-ko pabelioi bat. Bizitza hipotekatzen du. Hori ez litzateke utzi ere egin beharko.

Hor bilatu behar da formula bat. Gazte batek probatu egin behar du. Administrazioak erretu beharko luke erreleboko kontrato bat edo horrelako zerbait, jende asko jubilatzen ari bait da. Zuk daukazu 2,3, 5 urtetan prozesu bat, probatu egiten duzu. Ez duzu inbertsiorik egin behar, eta probatu dezakezu eta esan "nik gustoko dut eta ikusten dut bizitza hemendik ateratzeko aukera bat". Eta orduan hasi..

Bestalde lurak dauzkanak beno, baina lurrik ez dakanik oso zaila dauka. Nik uste hori bai dela landu beharreko gauza bat.

### **Zer eskaintzen dizu Basherri Taldeak?**

Ni taldearekin oso gustora nago. Taldeak konfiantza bat eta sekuridade bat eskeintzen dizu.

### **Uste duzu Basherri Saretik bultzatzen den eredua irtenbide bat dela edo beste gauza batzukin konbinatu behar dela?**

Beti esan digute espezializatu, baina ez da konponbidea. Basherri Sarea oso gauza interesgarria dela iruditzen zait baina mugatua, alternatiba bat gehiago eta bere lekua du.

### **Baratzazain baten kasuan, bizi daiteke Basherri Talde batean banatzen duen saskietaz bakarrik?**

Basherri Saretik bizitzeko sarrera askoz handiagoak egon behar dute. Soldata duin bat ateratzeko kontsideratzen diren 20 otar horiekin, saskiek balio dutena baino askoz gehiago balio beharko lukete. Kostu pila bat daude, eta kostu horiek ordaindu ostean, oso soldata txikia gelditzen zaizu.

Baina konparatzen baduzu beste aktibidade batzuekin, agian ez da hain txarra.

Ezin dezakeguna pretenditu, Basherri Sarean dauden kontsumitzaileei, merkatuan dauden prezioek halako ez dakit zenbat gehiago ordainaraztea. Oreka bat egon behar du. Prezioak leku orotan despegatzen badute, igoal Basherri Sarean ere egingo dute. Kontraesan hori hor ere badago.

Kontutan izan behar da, 1000 euroko soldata bat kobratzeko, 2000 eurotik goragoko dirusarrerak izan behar dituzula. Hori oso garbi dago. Horretarako zenbat otar behar dira? Askok. Azkenean beste aktibidade bat behar duzu.

Beste gauza bat, oso zaila dena ere, zure otarra urte guztian baloratzea. Zuk azalera bat daukazu, baina metro horietan baten lurrik hobeak dira, besteak hobeto asmatzen du, eguraldi hobe egiten du.. Mila faktore kontutan izan behar dira.. Generalen, 20 otarrekin ezin da bizi.

### **Zergaitik uste duzu otarretan hain haragi gutxi ikusten dela?**

Nik uste dut Basherri Sarean sartzen den jendeak ez duela haragi kontsumo ohitura handirik.

Eta gainera nik uste dut ekologikoan, jendeak bai begiratzen diola barazkiei baina ez haragiari.

Haragia ekologikoan oso gutxi saltzen da. Badauka prezioan aldea, baina barazkietan ere badauka.

Azkenean hor dago betiko desbirtuazioa. Haragia konparatzen baduzu hor kanpotik datorren haragiakin, kriston aldea dago. Labela duen haragiak eta ekologikoak badauka aldea, baina prezioan ez dauka alde handirik, baina konparatzen baduzu beste ekoizpen motekin, prezio aldea handia da.

### **Zer eskaintzen dizu Basherri Sareak?**

Niri hasieran Basherri Sareak eman zidan lan honetan hasteko aukera, nik bakarrik ez nuen talderik topatuko eta gutxiago Erreterin.

Gero Basherri Saren problema zein da? Gauzak ondo doakigun bitartean, ez dugula Sarearen beharrik izaten, Sarea behar dugu arazoak ditugunean. Baina gertatu daiteke, problemak ditugun Sarea ez egotea. Nik nahi dudana da, problema bat dudanean, nonbait laguntza bat izatea.

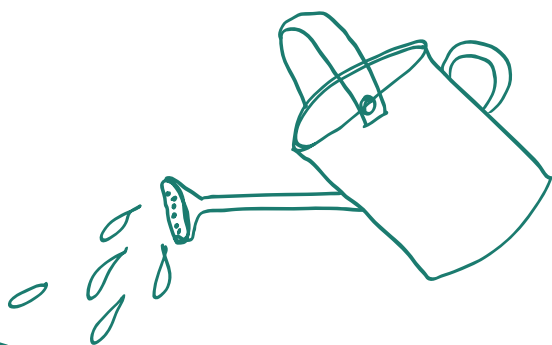
Basherri Sareak kriston lana dauka jendea gerturatzen eta mentalizatzen agroekologiaren inguruan. Baina era berean, Basherri Sareak indar handia du, jende asko ari da gerturatzen, eta hori ezin daiteke desaprobatu.



**“NI TALDEAREKIN OSO GUSTORA NAGO. TALDEAK KONFIANTZA BAT ETA SEGURTASUN BAT ESKEINTZEN DIZU.”**

IKASTAROAK, HITZALDIAK...

# Agenda



NEGUKO IKASTAROAK

Izena emateko:

basherriak@gmail.com. Tfnoa: 615 767 086

**Frutarbolen Inausketa (8 ordu)**

Data: Abenduak 18-19

Ordutegia: 9:00-13:00

Irakaslea: Xabi Akizu

Lekua: Sokueta (Gaintzurizketa-Lezo) eta Itziar (Deba)

**Agro-Mekanika ikastaroa\* (8 ordu)**

Data: Urtarrilak 16-17. Ostegun-ostiral.

Ordutegia: 9:00-14:00, 15:00-18:00

Irakaslea: Pipe

Lekua: Leundaberri baserrian (Beizaman)

BERRIAK

## Motzean

**Lezoko Apaizartza baserriko egitasmoa arriskuan dago!**

75 familiari kontsumo alternatiba eskeintzen dien proiektu kolektiboa kinka larrian dago. Pairatzen ari diren mehatsu eta probokazioen aurrean Basherri Saretik babesa eskeintzen diegu. Lurraren defentsan antolatu gaitzen!

**Motokultorea ireki eta kolektiboa**

BasqueOSE elkartearekin eta Auzolan egitasmoarekin elkarlanean motokultorea era ireki eta kolektiboan diseinatu eta fabrikazioaren lanketa garatzen ari gara.

**Hazien zaindarien topaketak**

Hazien zaindarien topaketak izan dira Eloorrion. Basherri Sareko hainbat baserriarrek parte hartu dute bertan.

**Abere trakzioko ikastaroak**

Abere trakzioko ikastaroak oso erantzun ona izan du baserriarren artean. Baserrian dituzun herramientak zahar berritzeko jarri gurekin kontaktuan. basherriak@gmail.com

**Kontsumo talde berriak**

Legazpin bi kontsumo talde berri sortu dira. Irailaz geroztik habian jarri dute taldeetako dinamika horrela beste kontsumo eredu bat posible dela erakutsiaz. ONGI ETORRI!

**Gipuzkoan, 50 kontsumo talde baino gehiago**

Basherri Sarera talde berriak sortzen laguntzeko hainbat eskaerak ere iritsi dira. Gipuzkoan dagoeneko 50 talde baino gehiago gaude.

**Baratzagintza proiektuak Lezon**

Lezoko herrian, Urrullo baserriko lurretan, bost baratzagintza proiektu adjudikatu berri ditu Foru Aldundiak. Horietatik jada 4 jarri dira gurekin harremanetan.

Informazio gehiago:

[www.basherri.wordpress.com](http://www.basherri.wordpress.com)**ETA UDABERRIAN ZEHAR HURRENGO IKASTAROAK EGINGO DITUGU, BERAZ EGON ZAITEZ ADI:**

- **Nekazaritza erregeneratiboa\*\*** II.zatia (8 ordu)
- **Baratzan errotazioak** (8 ordu)
- **Baratza planifikazioa** (8 ordu)
- **Frutarbolen txertaketa** (4 ordu)
- **Inausketa lanak altueran** (4 ordu)



\*Agromekanika ikastaroa: egunerokoan erabiltzen ditugun lanabesak konpontzen ikasiko dugu.

\*\*Nekazaritza erregeneratiboa: lurrak, landareak, zuhaitzak, frutarbolak eta zelaia osasuntsu mantentzeko teknika.

**HAZIEI BURUZKO HITZALDIA**

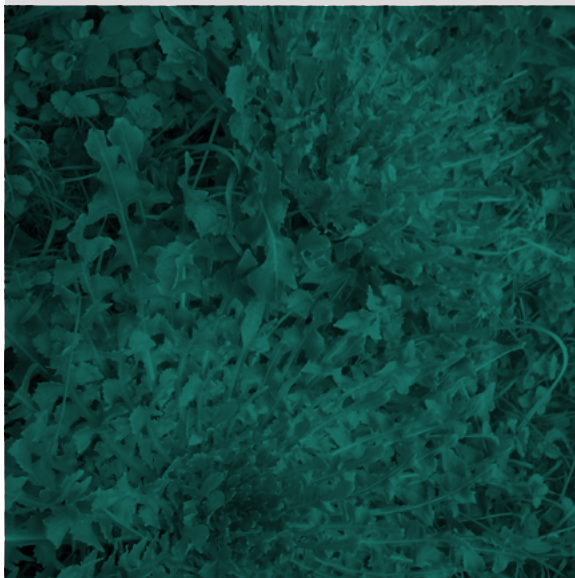
Herritarrentzako orokorrean haziei buruzko hitzalditxo bat interesgarria izan daitekeela pentsatu dugu: bertakoak eta baserriarrek beraiek gorde eta ugaldutako hazien garrantziaren arrazoia, gure haziak erabili eta trukatzeko ipintzen dituzten oztopoak, hazien kopurua eta kontrola izateko ezarri diren legeak, etabar.

Gai honetan interesa duten taldeentzako, bere herrian bertako hazien inguruko hitzaldi bat emateko aukera dago. Hizlaria Euskadiko Hazien Sareko kide bat izango da eta bertan, Hazi Legeak eta Erreglamentoek debekatzen dituzten praktikak, hazia era legalean ekoizteko dauden oztopoak, eta haziak jazartzeaz arduratzen den "Polizia" zein den aztertuko ditugu.

NEGUKO BARAZKI AHAZTUAK

## Txikoria

*Gaur egun gure planteretan ezohikoa baldin bada ere, txikoriaz badago zer esanik.*



Gerraostean (XX. Mendeko 40.-50. hamarkadetan), bere sustraien erabilera-gatik egin zen ospetsu. Kafearen inportazioa oso mugatua zegoenez, bere ordezko bezala erabili zen urteetan.

Erabilera honen gainbeherarekin bat, beste batzuk berreskuratu ziren. Sustraiak itzaletan bero mantendu ezkerro, gure inguruan hain ezaguna den endibia lortzen dugu!! Hosto samur eta kurrustari txurixka hauek txikoriaren kimuak besterik ez dira.

Baina otarretan jasotzen dugun barie-tatean hostoak aporetzatzen ditugu.

### NOLA?

Hosto gogorrenak zopa eta saldetan erabili ditzakegu. Gatz pixka batekin irakin eta patatak, azanarioak edo porruak gehituz bere zaporea leundu dezakegu.

Hosto txurienak (barrukoak), entsaladan erabili ditzakegu; laranjarekin, granadarekin, azeituna beltzekin, antxoekin, urra eta intxaurrekin..

Txikoriaren mikaztasuna intibina bezalako sustantzietan edukiagatik datorkio. Sustantzia hauek urdaila eta gibelean eragiten dute, bere funtzionamendua hobetuz. Horretaz gain bitamina, mineral eta zuntzan oso aberatsa da.

Beraz, ez utzi zure planterean jartzeari!!

*On egin!*

ERREZETA

# Brokoli eta Azalore

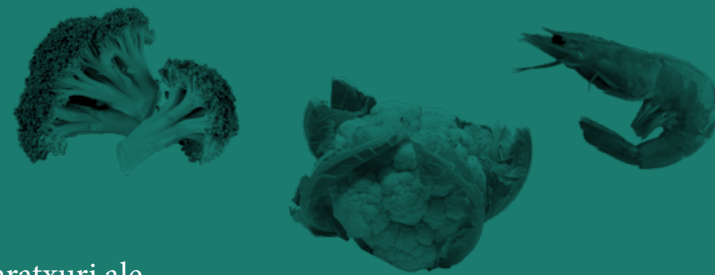
EGOSIA OTARRAINXKA SALTEATUEKIN

*Errezeta Agustin Otxoa-Aizpurua sukaldariak bidaltzen digu Oñatitik:*



OSAGIAK 4 PERTSONENTZAT:

- Brokoli bat
- Azalore bat
- 16 otarrainxka handi
- Oliba olio birjina, gatza eta 4 baratxuri ale



Ontzi handi batean **ur ugari** jartzen dugu gatzarekin eta **sutan** ipini. Bitartean brokolia eta azalorea zatituko ditugu.

Ura irakiten hastean lehenik **azalorea** botako dugu ontzi barrura, gehiago kostatzen zaiolako egosten. Bost minutu irakiten pasa ondoren **brokolia** gehituko diogu eta beste bost minutu egosten utzi. Denbora pasatzean uretatik aterako ditugu eta plater batean gerorako gorde.

**Zartagin bat sutan** jartzen dugu oliba olio txorrotada batekin eta behin bero-bero dagoela bertan **salteatuko ditugu otarrainxka zurituak**. Pare bat minututan eginak egongo dira. Orduan **baratxuri xerratua** gehituko diegu otarrainxkei eta aurretik egosi ditugun **brokolia** eta **azalorea** salteatuko ditugu. Minutu batez ondo berotuko dugu guztia, gatz pixka bat bota gaintetik (gomasioa ere erabili daiteke) eta plater batean zerbitzatuko dugu.

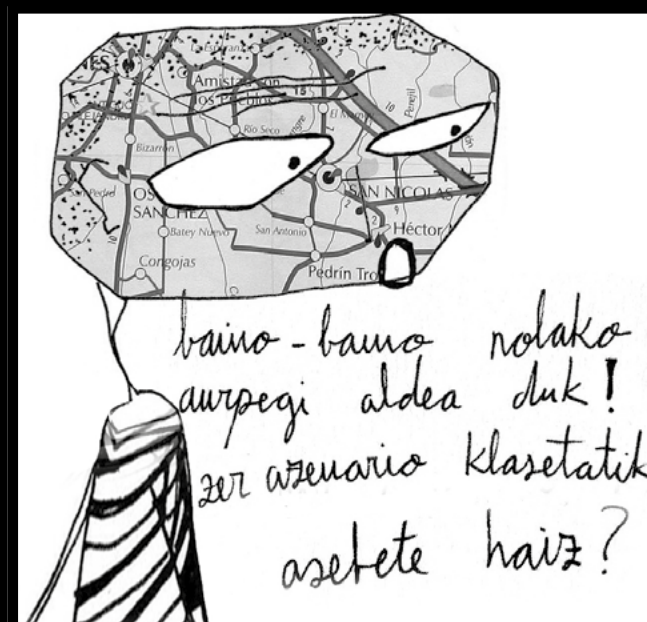
Gaintetik beste koilarakada bat oliba olio birjina botako diogu.

### AHOLKUAK

- *Negu garaiko barazkiak erabili ditugu. Uda partean kalabazina edo lekak erabili ditzakegu.*
- *Aurretik brokolia eta azalorea egosita utzi daitezke eta azken momentuan salteatu. Hori egin ezkerro komenigarria da egosi eta berehala izotza duen ur batean murgiltzea barazkien egosketa gelditzeko. Horrela beraien kolore eta propietateak hobeto mantentzen dira.*
- *Otarrainxkak izan ordez, seitan edo tofua erabili daiteke.*

KOMIKIA

# Astoko Supermerkatuan



BASERRITARRAREN

# Txokoa

**Baratzagintzarako zure dohaiak, Sareari buruzko kezak, taldeko argazkiak edo bestelakoak guztiokin elkar banatu nahi dituzu? Ba hementxe daukazu zure tartea!**

“Udazkenarekin bat iritsi zaigun eguraldi euritsu hau aprobeztatzuz, Basherri Saretik gai anitzen inguruan formakuntza prestatu dugu. Horietan lehenengoa Biolur elkarteko teknikaria den Leire Ibarretzek emandako lurraren estrukturaren ikastaroa izan zen. Bertan metodo samur baten bidez (Herody metodoa) ze motatako lurrak ditugun jabetzeaz gain, ze ongarri kopuru, mota eta maiztasun dagokion ikasi genuen.

Herritarrentzako ere izan zen zer landu. Filosofoen taldeak bideratua, Marc Badalen eskutik agroekologia eta elikadura burujabetza kontzeptuetan sakontzeko aukera izan genuen. Nola garatzen dugu elikadura burujabetza Basherri Taldeetatik? Ze eragin dute gure elikadura ohiturek mundu mailan? Eta teoriatik praktikara pasatzen, ze modu hobea baserritar eta herritarren arteko konfidantza lantzeko baserriari bisita bat egitea baino? Horrela egin zuten Azkoitiko Baratzan Dantzan taldekoek bere abeltzainari etxaldean bertan bisita eginez.



*Lehenengo ale honetan egin genuen lurraren estrukturaren inguruko ikastaroa, Azkoitiko taldeak bere abeltzainari egindako bisita eta filosofoen taldeak antolatutako barne formakuntzako argazkiak aurkezten dizkizuegu:*



**Basherri Sarea**

Kontaktua-Harremanak: basherriak@gmail.com. Tfnoa: 615 767 086  
www.basherriarea.org