

Basherri

sarea



Erle lagunak

Urte askotan intsektu txiki hauek ederki baino hobeto egin duten lana pikutara bidaltzen ari gara gizakiok, erleak dira gure landare, lore eta bestelakoak polinizatu eta era berean mantentzeaz arduratu direnak. Gu industrializazio eta ekoizpen handiagoa lortzeko asmoz aurrera eramandako teknika kaltegarrien laguntzaz erleen biziraupena zapuzten ari gara poliki-poliki. Aldatzeko garaia da, gure naturaren oreka mantentzeko erleak behar bezela zaindu eta maitatzeko momentua, erlei orain arte egindako lana eskertzeko unea dugu. Guzti hontaz, Koldo Urrutia erlezalearekin aritu gara hizketan.



03_ARTIKULUA

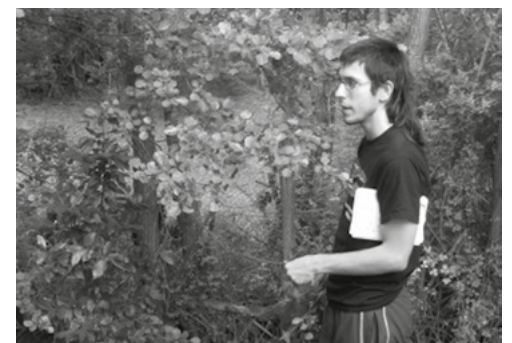
Artoa, soia eta abeltzantza

Baserriak txalet, ikuiluak pabeloi eta basoak pinudi.

05_ELKARRIZKETA

Gorka Menendez

Birsortzen ez den autonomia.



ELKARRIZKETA

Koldo Urrutia

Zergatik aldatu zenuen zure burua apikultore izatetik erlelagun izatera?

Aldaketa honen berri emateko ziurrenik liburu-xka bat idatzi beharko nuke, ez baita erreza eta arina urte askotako zalantzak eta porrotak adieraztea, batez ere ezintasunak sortzen dituen ondoezak, ikustean erleek gero eta okerrago eta arazo gehiago zeuzkatela, nahiz eta ahaleginetan aritu beren egoera tamalgarria sumatzean. Zalantzei esker eta aldi berean nire osasun egoera bereziari aurre egin beharregatik, zenbait gaitza potoloak tartean ikusita neuzkan, ezaguna zitzaidan medizina ofizialak etzidala ezertan laguntzen eta nire ahaleginetan gauza asko berrikusi eta esperimentatu behar izan nituenenak, tartean diabetesa...insulina aintzakotzaz eta onartu ezinean, beste jokabide eta ikusmira ezberdinetara bideratu ninduten. Lehenik ikusi nuena eta baztertu nuena azukrearen erabilera oso zabala erleekiko, erabat utzi nuen, ikusita nigan sortutako egoera, erleentzat ere batere komenigarria izango etzelakoan. Hemendik hasi eta ordurarte nezikizienak hankazgoran gertatu ziren. Beraz, eta erleak maite nituenez, jarraian dena zalantzapean eta aztergai bihurtu nuen eta ondorioz gaurko Berezko Erlezaintzaren teorira heldu nintzen.



KOLDO URRUTIA
Apikultorea
Tokia: Erletxo
Herria: Aldazarate

“ERLEEK 150 MILIO URTE DARAMATZATE LURREAN, ERLEZAINZA INDUSTRIALA ORAIN DELA 150 SARTU ZENETIK GALBIDEAN DAUDE”

Zergatik sortzen dira polinizazio desertuak?

Bai pelikulan eta bai blogean aipatzen da ikaragarrikoa den egoera hau. Nolabait eta nolatan zerbait argitzearen, esango nuke erleek jasaten duten trataera desegokiak apikultoreen aldetik, azken urteotan erlea espezie bezela ahultzen, gaitzen eta endekatze profesu baten ondorioz, erlea desagertzen ari dela planeta honetatik. Zena eta erle gehiago hil edo desagertu, polinizazio barrutiak edo eremuak txikitzen doazela, eta hauei deitzen diet polinizazio desertuak. Jakin behar da oinarri oinarrikoa dela polinizazio egokia ematen den lekutan landare eta abarren dibertsitatea indartu eta aberastu egiten direla ekosistemak.

Zer eragin dute barroaren aurkako tratamenduek eta azukrea emateak erleengan?

Bere garaian, ni neu izan nitzen tratamendu honerik hasiera eman niona, besterik ezean erleak bizirik behar genituelako, besteri ez bazen ere gure

esku geneuzkanak. Gure esku ez zeuden basaerleak oso epe laburrean hil egiten ziren. Milioika erle hildako izan ziren eta honekin batera kalkulatu ahal ez den galera genetikoa izan zen. Okerrera dirudi inor gutxijabetu dela egoera larri honekin, inork gutxi duelako aipagai egoera hau. Azukreari buruz ez dago asko esan beharrik, toxiko pozoiz izugarria denez, norik pentsa dezake inoren mesederako egongo denik.

Eztia, botika natural gisa, gaur egun botatzen zaizkion componente kimiko guztienkin ere osasungarri izaten jarraitzen du?

Horrela izan da mila urtetan gizakientat eta oraindik zeinbat lekutan horrela darabilte. Eztia betidanik sendagai bezela izan da erabilia. Etzen hainbeste ezti izaten Apikultura industrialak hasi zen artean, produkzioa handitzean, jangai eta kontsumozko produktu bihurtu zen. Hala ere jendeak ezti sendagai bikaina delakoaren sinesmena mantentzen da. Baina, geroz eta zailagoa da eta izango da ezti egokirik topatzea gauzak ladar ez badira behintzat. Erleak geroz eta gaixoago daudela ikusita, pentsatzekoa da hauek eskaini dezaketena antzekoa izan daitekela, hau da kalitatea eskaxagokoa.

Ba al dago modurik benetako ezti ekologikoa lortzeko?

Gauzak dauden bezela, ingurumena geroz eta kutsatuagoa dagoela eta batez ere epikultoreek daukaten joeratik esango nuke ezinezkoa dela ezti ekologikoa eskuratzea inguru hauetan, nahiz eta erleak horretan saiatu.

Zer iritzi duzu erregin jalearen inguruan?

Esan dezaket saltzen den hori ezer gutxi ikustekoa duela erreginak elikatzen dituenarekin. Asko dago esateko gai honerik buruz, batetik erreginizidio ikaragarria egiten dela jela gramo bat eskuratzeko. Saltzen den hori, jalearen deribatu bat besterik ez dela gehienetan eta nik dakidanez egindako ikerketetan etzaiola ezer berezirik aurkitu izan. Behar bada plazebo oso egokia izanen delakoan pentsatzen da.

Erleak baratzetako polinizazioan duen garantzia ilusita zer gomendatzen diezu nekazari eta apikultoreei?

Barazkigile eta besteentzako ere oso garrantzizkoa ikusten dut polinizazio estaldura egokia mantentzea, hortarako egokiena izango litzateke erlezaleekin elkarren arteko harremanak seendotzea...Nire ustez udalek pentsatu eta ikusi beharko lukete beren herrietan behar adina erle dituzten eta hauek polinizazio estaldura egokia mantentzen duten edo ez, ura, argia eta bestelakoak begiratzen dituzten bezela.

Moduren bat egon daiteke guztia antolatzeko?

Beste kontzientzi berri bat indartu behar dugu. Geratzen zaigun ahalbide bakarra berezko erlezaintzarena da, ez dago besterik egin daitekeenik. Jendeak ikusten joan behar du, erleekiko praktika desegokiak zeintzuk diren edo erleen kalterako direnak baztertu, kontuan hartu erlea desagertze dagoela, Hau guztien ardura da!!!!

Infomazio gehiago izan nahi ezker,
erlezale.webnode.es
web orrian bilatu dezakezue.



ARTIKULUA

Artoa, soia eta abeltzantza

Ameriketatik artoa iritsi zenean zabaldu ziren baserriak gure paisaian, eta artoa munduan masiboki erein den garaian baserri gehienak txalet bihurtuak edo erautsiak izan dira: beste gehienak ustiategi bihurtu dira eta horrekin ikuiluak pabelloi, etxordeak almatzen, basoak pinudi...

Dena mugimenduan dago, eta aldaketak ez dira errepikakorrak naturan bezala. Euskal Herriko abeltzantza ere arto eta soia transgenikoen inportazioan oinarrituta dago nagusiki. Baserritarrak konturatu eta erabaki gabe gertatu da gainera, baserriak egitura industrialik eduki gabe, baina hori da errealitatea. Euskal jendartean ere izaera urbanoa gailendu da, beste gauza askoren tartean elikagaien ekoizpen prozesuekiko ezjakintasuna zabalduz, eta ondorioz erosketarako irizpideak estandarizatu eta sinplifikatu.

“Mundu garatuko” abeltzantza industrialia elikatze-ko egiten diren soia eta arto landaketek ekonomia, gizarte, ingurugiro eta osasun arloetan dauzkaten eraginei buruz asko hitzegin da. Hegoamerikan, Afrikan eta Asian hilketa zuzenen, gosetearen, desplazamentuen, lurren erosketa masiboen, baso tropikalen deuseztearen atzean enpresa eta pertsona gutxi batzuen diru eta potere gosea, eta hauen esanera makurtutako gobernu morroien politika maltzurra dago. Gainerako errekurto naturalen (energia, mineralak, arraiak, ura, genetika...) ustiapen orokorraren atzean ere halaxe gertatzen da.

Ezin dugu jarduera iraunkorraz edo ingurugiro kudeaketa egokiaz hitz egin, gure abere eta hegaztien elikaduraren oinarrian argentinako artoa eta brasilgo soja baldin badauzkagu. Aleen inportazioa etengabe gora doa eta zerealen %73a eta oleaginosen %92a abeltzantzarako da: gainerakoa eraldaketarako (olioak, energia...) edo giza kontsumorako.

BAINA ZEINTZUK DIRA ABELTZANTZA INDUSTRIALAREN ONDORIOAK?

ELIKADURA: gure gizartean obesitatean, bihotzeko gaitzetan, kantzerretan, alergietan, etab. azalaratzen dena, bestaldean goseak dauden mila milioi pertsonengan itzultzen da. Herrialde aberatsen artean geroz eta dieta uniformizatuagoak, kalorikoagoak, eta haragi kontsumo altukoak dauzkagu eta behartsuenetan esportaziorako monokultibo erraldoiak bertako nekazaritza eta abeltzantza tradizionalak zuloratzen ditu. Historiako gosea pasatzen duten pertsona gehien dagoen unea da, mila milioi, 6 lagunetik bat. Bitartean, Estatu Batuetan esaterako, pertsonako 120 kg haragitik gora jaten dira urtean (330 gr/egunean), Argentinan 116 kg/urtean eta gurean 53 kg/urtean. Hori bai oilasko eta txerri industrialia da gehiena eta alde handiarekin. Munduko batezbesteko kontsumoa 1970ean 24 kg/urtean izatetik 2012an 41 kg/urtean izatera pasa da, nahiz eta afrikak 16kg/urtean-eko batezbestea izan.

EKONOMIA: aberastasuna pilatzen ari da: 737 pertsonen munduko enpresa guztien bailoaren %80tik gora kontrolatzen dute. Gure azken kontsumo gehiena (ez bakarrik elikagaiena) 10 multinazional estatubatuarrena eta beraien millaka markena da. Enpresak Coca cola, Pepsico, Kellogs, Nestle, Johnson & Johnson, P&G, Mars, Kraft, Unilever, eta General Mills dira. Gero ordea azken kontsumokoak ez diren enpresak daude, gehientzat ezezagunak direnak: Cargill, ADM, Bunge eta Louis Dreyfous-en artean munduko zerealaren %90a kontrolatzen dute (tartean arto eta soja guztia), haragia, esnea, olioak, azukrea, kafea, kakaoa... munduko jakien %70. Cargillek bakarrik Coca colak baino 5 aldiz gehiago fakturatzen du, eta 150.000 langiletik gora eduki arren ez dago burtsan, edo janarietako etiketan edo aldizkariko elkarrizketan. Oinarritzko beharrak merkantilizatzetik sortu da munduko gobernantza berriaren auspo ekonomikoa. “herrialde garatuetako” diru publikoa ere handien beharrei erantzun eta aberastasuna pilatzeko estrategian kokatzen da.

ENERGIA: garai bateko nekazaritza energia sortzailea zen fotosintesiari esker: erabilitako kilokaloria bakoitzeko 4-15 kilokaloria sortzen ziren elikagai motaren arabera. Gauzak asko aldatu dira lehenengo mundu gerratik: gaur egun kilokaloria batekin kilokaloria bat arto lortu dezakegu agian, 2 kilokaloria kilokaloria 1 esnerako, 5 kilokaloria arraultza kilokaloria bakarrerako, 7 sagarraren edo oilaskoen kasuan, eta 25 kilokaloria txekor kilokaloria baterako. Lurralde aurreratuetan, hektareako ekoizpenak handienak diren tokietan, energetikoki efizientzi gutxienean daukate, eta datuak geroz eta okerragoak dira: erregai fosilak, abonoak, pozoinak eta erregadioa dira arrazoi nagusiak landare ekoizpenean eta datuak asko txartzen dira abeltzantzan eta batez ere haragi ekoizpenean. Batazbestekoez haratago, datuak oso aldagarriak dira ekoizpen sistemaren arabera, eta energia efizientziaz gain proteinak, aminoazidoak, bitaminak eta mineralak sortzeko gaitasuna ere neurtu beharko litzateke azterketa gehiago fintzeko. Hala ere, ikuspegi energetikoa kontutan hartzeko da gure abeltzantzaren etorkizuna planteatzeko garaian.

INGURUGIROA: negutegi efektua sortze duten gasen %30-40a isurtzen ditu abeltzantzak. Amazoniaren erausketa, lur eta uren kutsadura, eta biodibertsitate galera (200 espezie/egunean). Landareriaren %12,5 mehatxatua dago, eta eragile nagusia nekazaritza eta abeltzantza industrialia dira, basogintza, mehatxatza, arrantza-piszikultura eta garapen industrialaren aurretik. Produktu kimikoen eraginaz zer esan: argentinan 1994ean urtean 1 milioi litro glifosato erabiltzen bazuten, 2003rako 150 milioi litro erabiltzen ari ziren (soja OGMa 1998an iritsi



zen eta 2002rako ereindakoaren %100 zen). Euskal Herrian ere, lur azpiko ur edangarrien kutsatzaile nagusia abeltzantzak sortutako nitrato eta fosfatoak dira (eta ez industria).

OSASUNA: gaixotzen duenak sendatzen du: dena da negozioa. Industria kimiko-farmazeutiko armagintza-nekazaritza eta biologia-teknologia enpresa berdinek kontrolatzen dute. Monsanto, Bayer, Du Pont, Syngenta, Roche, Astrazeneca, Novartis... Herbizida, pestizida, bomba kimiko edo nuklearra, medikamentu edo haziak, berdin dio. Kolorante, kontserbante, gustoen potentziatzaile, usain emale... jaiotako umeen %83ak plagizida ezberdinak dauzka odolean, baina pozoindu dutenek sendatuko dute gure ixiltasunarekin. Euskal Herrian duela hilabete gutxi izan dugu esne ekoizpenean erabiltzen zen serotropina hormona ilegal eta kantzerigenoaren kasua, baina zergatik ez da eztabaidarik sortu? Zeri diogu beldurra?

Euskal Herrian, ikuiluen tamaina ez da industrialia, baina askotan kapital inbertsio handiak dauzkagu lur eremu eta esku-lan gutxirako, beraz intentsiboa badaukagu, batez ere sektore (oilak, txerriak, esne behiak eta txekor gizenketa) eta eremu batzuetan.

Intentsifikazio gehiago edo gutxiagorekin, elikaduraren oinarria arto eta soja inportazioak dira. Horretatik kanpo, Araba eta Nafarroako zerealarekin lan egiten duten baserri bakanak (gehienbat artzainak) eta ekologikoan lanean ari direnak daude: azken hauek, zereal eta proteina gehiena Euskal Herriatik eta gainerakoa Espainia iparralde eta Frantzia hegoaldeetik ekartzen dute.

Ekoizpen eta kontsumoaren arteko oreka berri bat sortu behar da, eta bitartean oreka hori gune herrikoietan hedatu. Autokritikak orokorra izan behar du, kontsumoan eta ekoizpenean egokitzapenak egin eta energiarekin edo ekonomian datorkigun paradigma berriari aurre egiteko hausnarketak egin eta estrategi garatu behar ditugu.

Ni abeltzaina eta haragizalea nauzue, baina esan beharrean nago, “mundu garatuko” abere proteinaren kontsumoa handiegia dela, eta oreka iraunkor baterako asko jeitsi beharko lukeela. Gurean berriz, “bertakotasunaren” ideia garatu beharra daukagu: bertakoa lurrari lotu behar diogu, ezin dugulako bertako haragia kontsumitzeko eskatu eta guk hegoamerika, asia, eta afrikan miseria sortuz ekoiztutako pentsuarekin hauek elikatu. “Bertakoa delako ona da” argumentua kuestionatu behar da, eztabaida soziala piztu, eta egiten dena objetibitatez ikusi gausak ondo egite aldera.

Gure etxeari jarraibidea emateko nire hautua ekologikoa izan da: ez du bere horretan dena konpontzen baina abiapuntua da. Lehengo mundu zaharrean ondo egiten zena iraunarazteko gizartearekin batera egin beharreko bide berriaren abiapuntua.

Ekolapiko: ELIKADURA BURUJABETZA ESKOLA JANTOKIETAN?



Eskola jantokiak oso tresna baliagarria izan daitezke lurralde baten elikadura burujabetza lantzeko, baldin eta eskoletako sukaldeak bertoko elikagaiez hornitzeko tresnak eta araudiak ezartzen badira.



Azken hamarkadetan, jantokiaren erabilera ugari-tu egin da, eta eskari handiago bati erantzuteko gailendu den joera izan da sukaldaritzako kolektiboaren kudeaketa eredu "globalizatzea". Enpresa handiak gailentzen dira, eta hauek, kudeatzen dituzten zentro ezberdinen lehengai-eskari bateratua egiterakoan banatzaile handiengana doaz. Paradoxikoki, tokiko ekonomiarentzat onuragarri izan zitekeena (jantokiaren ugartzea) tokiko ekonomientzat kaltegarria izan da, lehendik kudeaketa propioa egiten zuten ikastetxeek ere "eredu globalizatura" aldatzera behartuak izaten bukatzen baitute.

Azken hamarkadetako joera eskolako sukaldearen kudeaketa azpikontratatzeko da, eta honek, lehengaien jatorriaren gaineko kontrola galtzea suposatzen du, besteak beste. Egun, restaurazio kolektiboaren sektoreko enpresa handiak dira jantoki gehien kudeaketaz arduratzen direnak. Hauek duten antolamendu eredu ikusita, zaila da bertoko elikagai ekologikoak beraien erosketa-zerrendan topatzea. Badaude, ordea, sukalde eta jantokiaren kudeaketa propioa egitea nahiago duten ikastetxeak, erosketa-politika, menuen osaketa eta jantokiaren funtzionamenduaren gaineko erabakiak beraien gain hartuta. Kudeaketa propioa egiten duten kasu hauetan, askok, bertoko elikagai ekologikoekin lan egiteko apustua egiten dute.

Eskola hauek, ikuspegi integrala dute: menuak sasoiko produktuen arabera antolatzen dira, adin bakoitzeko beharretara moldatuz; horniketaren sukaldari eta ekoizleen artean planifikatzen da; eskola-umeek beraien janaria ekoizten duten baserriak eta baserriak ezagutzen dituzte; askotan, eskola baratza ere lantzen dute, eta beraiek sortutako barazkiak eskolan bertan jaten dituzte...

Gipuzkoan badaukagu horrelako kudeaketa eredu eskola-jangeletara eramaten duen proiektu bat: EKOLAPIKO: Bertako baserrietan sortutako elikagaiekin, elikadura ekologikoa eta osasuntsua eskolako jangeletan txertatzeko proiektua da. Baina ez hori bakarrik, proiektuaren esentzia sentsibilizazioa lantzean datza. Lehenik eta behin helburua, elikadurak gure gizartean eta gorputzean suposatzen duenaz jabetzea da; Elikagaiak lurrian eta animalietan ekoizten direnetik, gure platerera iristen diren arte.

Horregatik, 3 ardatz edo helburu lantzen ditugu Ekolapikon:

- Gure txikiak osasunean hazi eta elikadura osasuntsu batek gure gorputzarentzat dituen onurez jabetzea da. **Garaian garaiko produktuak kontsumitzea osasuntsua da!**
- Gure nekazariekin lan egitea du helburu, merkaturatze bide berriak irekiz eta nekazarien sarea sortuz. **Bertako produktuak kontsumitu behar ditugu!**
- Etorkezinean ere elikagai biziez elikatzeko, lurra eta animaliak zaindu behar ditugu. **Nekazaritza ekologikoa da kalitatearen eta jasangarritasunaren eredu garbiena.**

Ekolapikoren lehen urratsak 2006 amaieran eman ziren. Donostiko Udalarekin elkarlanean hiriko 3 haurreskolatan martxan jarri zen lapikoa. Ondoren, Oiarzungo Haurtzaro eta Olerretako Uztargi haurreskolara ere zabaldu zen. Pixkanaka Ekolapikoa Gipuzkoako beste ikastetxe batzuetara hedatu da: Usurbil, Beasain, Hernani, Ibarra, Segura. Ikastetxe hauetako ikasleek ere bertako eta garaiko elikagai ekologikoez osatutako otorduez goxatzeko aukera dute.

Erronka handia izan da Ekolapiko. Hasiera batean Mantangorri banatzaile arduratzen zen banaketa egiteaz. Gipuzkoako barazkiak eta Tolosako Aldaba Zahar elkarrekoen iogurrak haurreskolatarako gerturatu zituen. Egun, baserriak dira ikastetxetara beraien produktua eramaten dutenak. Ikastetxe bakoitzak bere ekoizle sarea izaten du izendatua: Imanol Aranak esaterako, Hernaniko haurreskolara bere barazki ekologikoak eramaten ditu eta Legorretako Mikel Lopezek aldiz, Beasaineko Ikastolara. Aldaba Zaharrekoek eta Jesus Mari Loidik ogia egiten dute hainbat ikastetxeentzat eta Behieko Sabeoetxeako kideek esnea eta iogurrak eramaten dituzte.

Ekolapiko puzzlea ahalik eta ondoen osatzen joateko "fitxa" guztiak dira oso garrantzitsuak. Lehenak ekoizleak eta elikagaiak dira noski, baserriarekin, ikastetxeek otorduek prestatzeko izango dituzten beharrak planifikatzen dira, ahalik eta elikagai gehienak bertakoak eta garaikoak izan daitezten, jatorri ekologikoa beti oinarri harturik. Ondoren, sukaldaria da garrantzia handia hartzen duena. Nahita nahizkoa da sukaldariaren proiektuan sinestea eta elikagaiak mimo handiz prestatzea. Hauen helburua, garaiko barazki eta frutekin osaturiko menu orekatu koloretsu eta goxoa egitea izan behar du.

Sentsibilizazioari dagokionez, proiektuak jorratzen dituen arlo guztiak lantzen ditugu, Baserri ekologikoetarako, dieta orekatuetaraino. Guraso eta ikasleei baserri ekologikoen lana gertutik zein den irakatsi nahi diegu, nekazaritza ekologikoa zertan datzan hain zuzen ere. Etxean dieta orekatu eta osasungarriak nola prestatu ere irakastea da gure helburua. Elikagai ekologikoen onurak zeintzuk diren ikasteko aukera izaten dute eta hauek gure osasunean duten garrantziaz jabetzen dira.



"SUKALDEA ETA JANTOKIAREN KUDEAKETA PROPIOA EGITEN DUTEN IKASTETXEAK, ASKOK, BERTOKO ELIKAGAI EKOLOGIKOekin LAN EGITEKO APUSTUA EGITEN DUTE."

ELKARRIZKETA

Gorka Menendez

Ezagutza tradizionaleri buruzko, eta bereziki sendabelarrekin, basoko landare eta fruitu jangarriekin erlazonaturiko, zein baserriaren kudeaketak azken mende erdian izan duen eraldaketaren inguruko tesia bukatzekotan da Gorka Menendez galdakoztarra. Ikerketarako eginiko elkarrizketa andanak –dozenaka baserritan izan da bertako edadetuekin berbetan-bestelako informazio asko ere jasotzeko balio izan dio, hala nola hazien inguruan.

**Hazien inguruan zein informazio jaso duzu?**

Lehenagoko baserrietan egoten zen ortua, eta gero soroa. Galdetu dut batez ere bakoitzean zer egoten zen; orain dauden mota batzuk lehenago egoten ziren edo ez... Lehenago ortuan ez zen egoten gauza handirik, orain askoz baratze-kultura handiagoa dago. Entsaladak esaterako, jendeak ez zituen jaten, letxuga postrean jaten zen azukreagaz, eta tomatea ere ez zen jaten gordina, kontserbak egiten ziren... Orduan, lan handia egiten zen batez ere sorooan, ipintzen ziren garia, artoa, indabak eta horrelakoak urte osoan jateko. Ortuari ipintzen ziren porru batzuk, berakatzak... Baserriko jende batzuek mantentzen du haziren bat, baina gehienek mota komertzialak jartzen dituzte ortuan.

Zer nolako banaketa ematen zitzaion etxeko haziari, hau da, estimatua izanda banatzen al zuten familian, auzoan, beste eskualdeetan...?

Bai. Haziagaz orokorrean esaten zen, eta oraindik ere jendeak egiten du hori, zuk urte askotan badaukazu hazia lur bedinean, nekatu egiten dela hazi hori. Orduan aldatu egin behar duzu hazia. Familiako berekoak orain joan badira hainbat lekutara eta denek badaukate piperra, ba, bost urtetik behin denek aldatzen dute, babarrunagaz berdin... Trukatu, haziaren bizitasuna mantentzeko. Hazia bada gauza bat eman egiten dena, argi zegoen hazia ondare bat zela, baserriar gizarteak urte hartan zeukan ondare bat eta ematen zena. Bestalde, bilatu ere egiten da ingurura hobeto egokituko dena, edota kontsumitzeko gogokoago daukaguna.

Ba al dago irizpiderik hurrengo urterako hazia izango dena hautatzerakoan?

Egia esan hori ez dut asko galdetu, baina jendea iri entzunda eta, orokorrean esaten da fruitua batu behar duzunean izan behar dela landareak ematen duen lehengo fruitua. Eta gura dudana baldin bada berdura, azkenengoa izan behar. Nik ipintzen baditut hamar letxuga, azkenengoa loratzen dena izan behar da. Hori da irizpide nagusia eta zabaldua, baina aldatu daiteke barazki motatik motara. Bestalde, hartu behar duzu motaren ezaugarriak hobeto betetzen dituen ale edo fruitua. Hartuko

dut aldaeraren ideotipoa dena, joango naiz horiek hartzen, bestela aldatuko da eta asko. Aldaera tradizionalan aldakortasun genetiko handia ematen da, hori da oinarrietako bat euren, ez daude eginda laborategian. Hori ona da; zuk baldin badaukazu uda lehorra eta hazi guztiak klonak badira, berdin erantzungo diote egoera estresagarri bati.

Baserriaren antolaketa buruz ere jardun duzu galdezka.

Aldaketa handiena izan da XX. mendean zehar eman den baserriko ekonomiaren funtzionamenduaren merkaturatzea. Lehen, familia batek produzitzen zituen lehengaiak, familia elikatzeko, eta gero zer edo zer, saldu egiten zen, baina nahiko gutxi. Auzoa edo komunitatea erreproduzitzeko egiten zen. Modernitateagaz, sartzen da merkaturatzea eta pisua hartzen joaten da. Esan daiteke 60ko hamarkadarako baserriar sistema tradizionala galdu egiten dela. Baserriak esplotazio komertzial bilakatzen dira; baserriak egon gura duenak enpresatxo bat egin behar du, eta merkantzia bat produzitu gero saldu ahal izateko. Hori islatu egin da bai paisaian eta baita lurra kudeatzeko moduan ere. Baserria bera krisian sartu zenean aukera bi zeuden: edo fabrikara joan edo, ostantzean, baserria bihurtu esplotazio errentagarri. Esaterako, asko egin zutena izan zen esne behiak sartu. Ordura arte egiten bazen garia, ba, norberarentzat bai, baina zelan salduko duzu garia hemengo merkaturatzea? Ezingo zen lehiatu Gaztela edo Arabakoarekin; beraz, zerbait errentagarria egin behar zen eta jendea esnea produzitzen hasi zen. Bi behi egoten ziren baserriko, lau asko jota... eta hori pasaian islatzen da. Soro gehienak jarri ziren belarretarako, ganaduak jateko. Merkaturaren logikan sartu zen, garia erein eta ogia egin beharrean, behiari belarra jaten eman, esnea saldu eta diruagaz ogia erosi. Hor islatzen da eraldaketa prozesua. Nekazaritza ortura mugatu zen. Bizkaia eta Gipuzkoa inguruetan, fabrika eremuak baserrietatik hurbil egon dira, eta jendea joan ahal zen fabrikara eta gero buelta, ez zen Gaztelan bezalako exodorik izan. Hemen ez, baserriak mantentzen zuen jarduera apur bat, mistoa zen, ortua, txerri bat edo bi, oiloak... baina sorooak, horiek bai galdu egin zirela.

Baserri eremuaren antolaketa aldatu egin zen, beraz.

Bizkaialdeko berbak erabiliz, egoten zen baserria, gero ortua, izaten zena batez ere barazkiak egoten ziren lekua, porruak, berakatzak, azak... eta soroa, laborantza lan gehien egiten zena, egun belarrez ikusten direnak. Egiten zen errotazioa izaten zen negua aldean ipini garia, kentzen zen uztailean eta jartzen ziren arbiak, kentzen zirenak neguan, eta udaberrian ipintzen zen artoa indabagaz. Artoa eta, ba, kentzen ziren udazkenean eta garia ipintzen zen berriro ere. Patata eta erremolatxarako ere egoten ziren sailak, esaterako. Eta gero basoa, ez zena lantzen. Hor egoten ziren su egurrak, larreak... Ganadua batez ere basoan egoten zen. Gero, ja kortara ekarri zenean ganadua, orduan sorooak egin behar izan ziren belarretara jarri. Basoaren kontzeptua aldatu egin da, lehen ganaduaz gain izaten ziren iralekuak asko, zuhaitz motzak eta lepatuak... Gauza asko ateratzen ziren basotik.

“LEHEN, FAMILIA BATEK PRODUZITZEN ZITUEN LEHENGAIK, FAMILIA ELIKATZEKO, ETA GERO ZER EDO ZER, SALDU EGITEN ZEN, BAINA NAHIKO GUTXI. AUZOA EDO KOMUNITATEA ERREPRODUZITZEKO EGITEN ZEN. MODERNITATEAGAZ, SARTZEN DA MERKATUA ETA PISUA HARTZEN JOATEN DA.”

ERREZETA

Ilarra, berakatz fresko, zainzuri eta tipulin erregosiak arrautz eskalfatuarekin

Errezeta Agustin Otxoa-Aizpurua sukaldariak bidaltzen digu Oñatitik:



OSAGIAK 4 PERTSONENTZAT:

- Kilo erdi ilar fresko
- 2 eskukada berakatz fresko
- 8 tipulin
- 8 zainzuri fresko
- 4 baserriko arrautz ekologiko
- Oliba olio birgina, ozpina, gatza eta amapola haziak.

Tipulinei kanpoko geruza kenduko dizkiegu eta bakoitza 4 edo 6 zatitan moztuko ditugu luzetara, tamainuaren arabera. Zainzuriak ondo zuritu eta luzetara erditik moztuko ditugu. Zartain bat su bizian jarriko dugu oliba olio goilarakada pare batekin eta bertan gorrituko ditugu tipulin eta zainzuri zatiak bost minutuz. Gero tapaki bat jarriko diogu zartainari, su bajuan jarri eta erregosten utziko ditugu 15-20 minutuz gatz pixka batekin. Bitartean berakatz freskoak zurituko ditugu eta parte berdea kendu. Xerretan ebaki eta zartainera botako ditugu beste 5 minutuz guztia erregosi dadin.

Ontzi zabal batean ura irakiten jarriko dugu gatz pixka batekin eta bitartean ilarrak zurituko ditugu. Ura irakiten hasten denean ilarrak bertan botako ditugu eta 2-3 minutuz egosi. Ilarrak uretatik atara eta gorde egingo ditugu geroko.

Ilarrak egosi ditugun ur horretan eskalfatuko ditugu arrautzak. Horretarako bor-bor txikian irakiten jarriko dugu txorrotada bat ozpinarekin. Arrautza apurtu, uretara kontuz bota, eta bertan egosiko ditugu arrautzak 2-3 minutuz. Ur horretatik atara eta plater batean utziko ditugu.

Zartaina su bizian jarriko dugu, bertara ilarrak bota eta dena batera salteatuko dugu gatz pixka batekin.

Plater bat hartu eta bertan jarriko ditugu ilarrak, tipulinak, zainzuriak eta berakatz freskoak. Gainean eskalfatutako arrautza jarriko dugu, honi ere gatz pixka bat jarriko diogu eta txorrotada bat olio gordin. Amapola haziarekin apainduko dugu platera.

Haragiari muzin egitekoak ez bazarete plater honi ondo doakio uzkur urdaiazpiko on bat. Hauek karratutxo txikitik moztuko genituzke eta azken momentuan dena batera salteatu.

BARAZKIEN PROPIETATEAK

Tomatea

Tomatea fruta oso elikagarria da. Bermineralitzateko eta bitaminatzeko gaitasun handia dauka. C bitamina asko du, gure defentsak igorarzen ditu sistema immunologikoa bizkortuz eta era berean antioxidatzaile bikaina da.



Tomateak daukan beste bitamina A probitamina da, hau ere antioxidatzailea da eta oso interesgarria da ikusmen, azal eta mukosentzako. Azido folikoa edo B9 bitamina oso garrantzitsua da haurdunaldian. Fruitu honek duen likopenoa antioxidaziorako karotenoide bat da, hauxe da kolore gorria ematen diona. C bitamina, A probitamina eta likopenoa minbizia eta endekapenezko gaixotasunen aurka lagungarriak dira. Idorreria duten pertsonen kaka egiten laguntzeko zuntza du. Mineralen artean, potasioa goraiatu dezakegu, beruna, kaltzioa eta magnesioarekin batera.

PROPIETATEAK

Likidoen kanporaketan laguntzen du. Erreuma, gota eta azido urikoaren aurka oso erabilgarria da. Azaleko gaitzentzako eraginkorra da, odoloa garbitu eta alkalinizatzen laguntzen baitu. Bihotzekoak edukitzeko arriskua txikitzen du, kardiobaskular babeslea baita. Anemiako kasuetan egokia da, tomateak duen C bitaminak beruna hartzen laguntzen duelako.

KONTRAINDIKAZIOAK

Tomatea solanazeoen familikoa da. Landare hauek alkaloideak dituzte eta ondorioz artikulazio arazoak dituztenengan inflamazio prozesuak sortu ditzake. Patatak, piperrak eta berenjena ere familia honetakoak dira. Artritiaren krisi zorrotzetan edo bestelako aartikulazio handitzetan solanazeak sahistea komeni da.

Fruta honen azala ez da ondo liseritzen. Urdaila ahula duten pertsonen liseriketa arazo gutxiago izango dute tomatea zurituta hartuta. Zenbaitetan komenigarria litzateke haziak ere kentzea. Giltzurrunetako kalkulak daudenean, haziak jatea ez da komeni, aizdo oxalikoak baitute.

Tomatea ez da barazkia, fruta da. Hortaz, dieta disoziatua egiten dutenek ez dute entzaldatan hartzen, barazkiak eta fruta nahasteak liseriketa zailtzen dutelako.

Gordinik zein sukaldatuta jatea da bere ezaguarriez ahalbeste baliatzeko. Tomateari, berotzerakoan, likopeno kopurua hazten zaio; beraz, tomate saltsa batek antioxidatzaile hornidura ugaria emango digu. Argaltzeko dietetan ere, tomatea demasa da. Toxina eta likidoak kanporatzen laguntzeaz eta garbit-

zeaz gain, oso kaloria gutxi ditu (20 100 gramoko).

Heldua jan behar da. Solanina, solanazeen alkaloidea, ugariagoa da horietan heldu gabe daudenean. Patatak ere ez dira kontsumitu behar heldu gabe.

"TOMATE, AZENARIO ETA ERREMOLATXA ZUKUAK, BARAURIK HARTUTA, BIZITASUNA IZATEKO ETA ESTRESAREN AURKAKO AHALMENA HANDITZEKO BALIOKO DIZUE."

TOMATE ZUKUA

Tomatearen zuku oso goxoa eta freskagarria da. Guztiok espero dugun udara horretarako edari paregabea. Bere C vitamina galdu ez dadin, berehala edan behar da. Baraurik idorreriaren kontra egiten du. Bere propietate garbitzaile eta antioxidatzaile zabaldu nahi baditugu, azenarioa, apioa, piper gorria, kipula edota perrexila gehitu diezazkiokegu zukuari. Gatzik ez botatzeko gomendatzen dizuet, bere eliminazio prozesua ez eragozteko. Tomate, azenario eta erremolatxa zukuak, baraurik hartuta, bizitasuna izateko eta estresaren aurkako ahalmena handitzeko balioko dizue. Eztarria urratua izanez gero, tomate zuku ur beroarekin nahastuta gargarak egin ditzazkezu.

KATAPLASKAK ETA AZAL-GERUZAK

Tomatearen kanpo erabilera ez da hain eza-guna, baina bai oso gomendagarria. Bai fruituak berak xehatuta eta baita zukuak ere balio dute enplastuak egiteko eta azalean zabaltzeko. Erreduren, larruazaleko hainbat erupzioen eta xomoroen ziztaduren aurka erabiltzen da. Azal-geruza ona da azal koipe-suarentzat eta aknearentzat, zikinkeria eta koipea garbitzen baititu, leun eta argitsu lagaz. Garbiketa areagotu nahi badugu, buztin txuri edo berdearekin nahastu eta azalean eman daiteke. Eta ez soilik aurpegian, pikortak dauzkagun gorputzeko edozein atal hobetu dakiguke tratamendu honekin. Eta ez ahaztu ilean ere ematea. Geruza ona da, elikatu eta koipez garbitu egiten duena. Berpiztu eta distiratsu jartzen du. Eztia, aloe vera edota txuringoarekin nahastu daiteke.

Tomate xehatuzko kataplastak eztarrian jarrita, on egiten du amigdalitisaren eta ahots-galeraren kontra. Badakit ikastetxe bateko irakasleek darabiltela, eta emaitza onekin, lanbidearen ondorioz izatez dituzten ahots-galtze eta eztarri urratzen aurka.

IKASTAROAK, HITZALDIAK...

Agenda

UDAZKENEKO IKASTAROAK

Izena emateko:

basherriak@gmail.com. Tfnoa: 615 767 086

Uda sasoiari, guztiok ederki jakingo duzuen moduan, gure ekoizle edo baserritarrak lanaz lepo da biltza, udako uztak bildu eta mantentzen baita negurako barazkiak landatu eta atontzen ere... hortaz, urtaro honetan ez ditugu ikastaro eta tailerrarik antolatuko baina udazkenera begira, hortan ari gara lanean, besteak beste, honakoak izango ditugu, nekazaritza makineriako mekanika, plantela ... beraz, adi egon eta interesik baduzue informazioa gehiago jasotzeko idatzi gaitzazue Basherri sareko postara!

NEKAZARITZA EKOLOGIKO ETA AGROEKOLOGOAREN V NAZIOARTEKO KONGRESOA V

Data: 2014/06/26 - 2014/06/28

Antolatzailea: Vigoko Unibertsitatea

Lekua: Vigo

Informazioa: ecoecoagro@uvigo.es

KONTSUMO ARDURATSUAREN GELA

Ingurumen Baliabideen Etxeko lehen solairua hartzen duen erakusketa honek kontsumoohitura arduratsuagoak hartzeko dauden aukerak ezagutarazi nahi ditu hiru espazio definitutan: etxeko kontsumoa, erosketak eta mugikortasun iraunkorra.

Data: 2013/09/24 - 2014/07/01

Lekua: Cristina-Enea fundazioa

AMALAU: UDAKO IKASTAROA LANDARE SENDAGARRIAK

Gure zelaietako landareen propietateak ikasteko 5 eguneko ikastaroa. Landa etxean lo egiteko aukera izango da.

Data: 2014/07/08 - 2014/07/12

Lekua: Landare sendagarrien ikastailerra, Ipiñaburu-Zeanuri-Bizkaia

ASUNAK. EUSKAL HERRIKO UDAKO AZOKA-TOPAKETA EKOLOGIKOA

Data: 2014/09/07 - 2014/09/07

Lekua: Hazparne, Lapurdi

BERRIAK

Motzean

Hazien Sarea



Hazien zaindarien topaketak: martxoan, Hazien zaindarien topaketak, antolatuko ziren Sorraluzen, Sareko baserriar taldea bildu ginen bertan, eta euskalerriko hazi mordoak zaindu eta ateratzeko konpromezua hartu genuen, jada hartutako ale horiek fruitua ematen hasi dira!

Azoka ekologikoen datak

EGUNA	HERRIA
Abuztuak 22	Zarautz
Irailak 6	Donostia
Irailak 21	Zerain
Irailak 27	Aretxabaleta
Urriak 4	Eibar
Urriak 12	Urretxu

Informazio gehiago:

www.basherri.wordpress.com

KOMIKIA ASTOKO piperrik ulertu ezinik...



BASHERRI

Topaketak

Giro ederrean joan ziren pasa den neguko Basherri Topaketak!

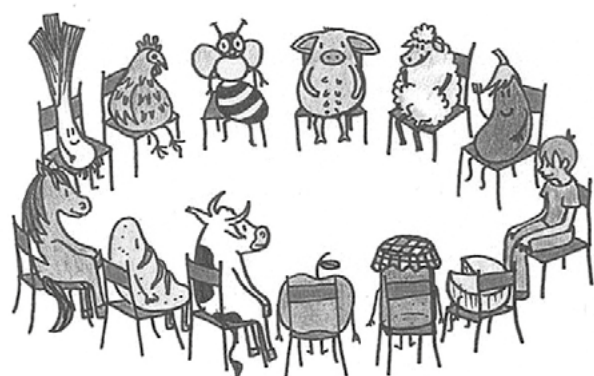


Pasai Donibaneko Lezo Lizeoan izan genuen Basherri Sareko kideen urteroko zita eta bertaraturakoen iritziz oso gai interesgarriak landu genituen nekazaritza agroekologikoaren arira.

Aztertutako alorrak, guztiak ekonomiaren inguruan oinarritu ziren, iazko denboraldia ez baitzen goxoa izan hemengo nekazari eta abeltzaintzako. Ahatik, Sareko zenbait kidek, beuren antolakuntza, behar eta egitasmoak plazaratu zituzten, guztiotzako datu baliagarriak erakutsiz. Bestalde, Tolousseko AMAP sareko ekoizlea den Carles Pubillek bertan duten Sarearen funtzionamendua agertu zuen, baita AMAP sarearen antolaketa ekonomikoa ere, guztioren artean gauzak gardenki eta konfidantza osoz aurrera eramanez daitezkeela erakutsiz.

Ekoizle nahiko bildu baginen ere, kontsumitzaileen eskasia izan genuen abenduko topaketetan, hortaz, animatu Sareko ekintzetan parte hartzera, guztioren artean lan polita egin baitezakegu!!!

Hitz hauen gainean egun hartako irudiak ikusi ditzakegu.



WEB ORRIKO

Argazki auzolana

Eta zuk, nola gozatzen duzu agroekologiaz? lelopean, laister internet sarean izango dugun Basherri Sareko webgunea apaintzeko Argazki auzolana antolatuko dugu udaberri honetan. Partaideen artean Bertako produktuez osatutako saski eder bat zozketatu dugu eta hauxe dugu irabazlea:



0 KM % 100 ETXEKOA
Kattalin Zalakain - Oiartzun

AUZOLANEN BESTE PARTAIDEAK:



Esti Hernandez Rincon (Landetxako baratz komunitarioa (Irun): Baratz bat nahi dizut egin



Xixare Baratza
Nik ere kalabazak ematea nahi dut



Gurutzeta Sorondo:
Illar-txikiak: Udaberriko fruitu preziatuena



Gorka Sasieta



Arraztalo Taldea:
Barazki bilketa auzolanean. Denen artean bildu eta banatutako barazki sortak.



Haritz Lujanbio



Leo: Ernatzen

Argazki guztiak ikusteko:

<http://basherri.gurewiki.net/Lantaldeak/Webgunea/Proposamenak/Argazkiak>

Basherri Sarea

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