



Baratze ekologikoa

Baratze ekologikoak ekosistema zaintzen eta inguruneko biodibertsitatea hobetzen laguntzen du. Naturan, giza jarduera jasagarria barne hartzen duen ekoizpen modua da, produktu, pestizida eta ongarri kimikoei uko egiten diena. Landare ezberdinen jatorria eta natura ere kontutan izaten da, ez daitezzen transgenikoak izan ezta hazi hibridoak ere.

Baratze ekologikoa bertako inguruneko kultur egituran murgilduta dago eta bertako paisaiaren partaide da. Metereologiaren, toki baten orografiaren baita bertako jendearen sinismenen eta ohituren arabera ere eratzen da. Euskal Herriari dagokionez, Baserria da natur eta kulturaren arteko lotura adierazten duena, gure "kultur paisaia" sortuz.



Baratzea abuztuan

Udara bete betean gaude, baina baserritarrek negua igarotzeko ganbarak betetzeko lanei ekin beharko diete. Sasoi honetan besteak beste aza, azalorea, erromaneskua, brokolia, uraza, kukulua, eskarola, kardua, zerba, erremolatxa, borraja, arbia ... landatu daitezke. Abuztuan erditik aurrera landatu daitezke. Uzta udazken eta neguan emango dute.

Piper landareak oraintsu hasi dira lorea ematen, ea gehiago hazten diren...

Zerbak osasuntsu iraun dute, hosto zabal berde eta ederrak dituzte.

Porruak jasotzeko garaian gaude. Garai batean, lehortzeko zintzilikatu eta ondoren haziak jasotzen zituzten, hurrengo urtean berriro landatzeko. Berdina egin daiteke tipularekin ere. Landareak hazten jarraitzen du eta adar moduko txortan edo enbor luzexka bat hazten zaio "gara" deitzen dena, hortik dator "garatu" hitza.



Ingurunea

Pasio loreak eta elorri zuriak azaldu zaizkigu zuhaixken artetik, lotsati bada ere. Mahatsondoak ere ikus daitezke. Baina atentzioa beste mahats mota batek bereganatu du, "andere mahatsak", gaztelera "grosella" bezala ezagutzen denak. Adaxka batzuk ihartuta dituen arren fruitu ederrak eman ditu. Izan ere etengabe berritzen ditu aldaxkak. Fruituak basaranaren antzekoak dira baina biguinagoak. Lehenago elikagai bezala erabiltzen ziren. Bizi biziak dira eta mermelada egiteko ere erabiltzen zen. Oraindik mikatz samarrak dauden arren, laster jateko moduan egongo dira.

Haginaren fruitua, txikia eta gorria, basatia begiztatzeko aukera dago Igartubeitin. Sorginek erabiltzen omen zuten beraien akelarretan, propieate aluzinogenoak omen ditu.





Baratzearen eta ingurunearen zaintza Jakoba Errekondorekin kolaborazioan

- Beroaldi handien ondoren baratzea gogotik ureztatu. Ureztatzeko onena goizeko eta iluntzeko freskurak dira. Beroaldi handienean ureztatzen badugu baratzea, barazkiak “egosteko” arriskua baitago.
- Ureztatzeko, baratze ondoan bidoi bat izatea ez da kalterako izango. Hau euri urarekin betetzen joan dadin, eta tarteka asun-belarra gehitzen badiogu are onuragarriagoa izango da gure ureztapena.
- Xaboa, tabakoa eta azeri buztanarekin egindako nahaskia barazkien hostoetan eman zorriaren aurka.
- Baratzeako belarrak kendu eta tarteka lurra arrotu atxurrarekin, urak errazago zirkula dezan.
- Barraskilo eta bareak “kontrolatzeko” truku txiki bat: neguan piztu dugun beheko suaren hautsa zabaldu baratze ertzetan. Edota ontzi/botila ipurdiak lurrean sartu urez eta garagardoz beteta, barraskiloak eta bareak erakarriko ditu eta.
- Belazeak eta soropilak moztu eta ongarritzeko garaia da.
- Tomateak kimatu
- Fruta arbolen udako inausketa egin.
- Piper eta tomateek altuera hartu badute parrak erantsi eta gogor lotu, hurritzarekin eginak badira hobe.



**ONGI ETORRI IGARTUBEITIKO
BARATZE EKOLOGIKORA**