

# Hiru istorio berde

## Andoni Monfortek

Donostian eman zuen haurtzaroa. Orain hortxataren inguruko aurpegi ezagunenetako bat da Valentzia aldean, eta gaurko dastaketa antolatu du Donostiako denda batean

## Jabier Herrerosek

beste liburu bat plazaratu du, belar usaintsuei buruzkoa

**Iban Sabalza** ezagutzen genuen lehendik, Blasenetik. Orain mintegi esperimentalak jarri du martxan Hernanin



LAUBIDE

FELIX  
IBARGUTXI



Andoni Monforte.



Jabier Herrerros.



Iban Sabalza. :: LOBO ALTUNA



rain denbora asko ez dela, **Andoni Monfortek** hitzaldia eman du Donostian, txufa eta hortxatari buruzkoa. Pertsonaia bitxia da gizon hau: bere enpresak, **Món Orxata** delakoak, hortxata merkaturatzen du 2003az geroztik, kalez kale, gurditxo batzuen bidez. Gaur egun, horrelako 25 gurditxo ditu Andonik, Valentzia eta Alacant aldean.

Aitak izen-abizen berberak ditu. Adinean aurrera doazenez gogoratuko dute: EAJK proposatua, 1977an Madrilgo Parlamenturako hautatua izan zen. Laburbilduz, gizon gazte hau honela jarri zen harremanetan hortxatarekin: «Ni Madrilan jaio nintzen, baina haurtzaroa Donostian eman nuen. **Orixe ikastolan** ikasi nuen. Txikitik, oportetan Valentziara joaten nintzen aitonari bisita egingera, eta berak hortxata hartzera eramaten ninduen. Askok gustatzen zitzaidan, maitemindu egin nintzen. Amaren aita zen Valentziako aitona hori. **Donostiako 'La Española'**-n ere hartzen nuen hortxata, ona egiten zuten. 1999an Venezuelara joan nintzen lanera eta **Caracasen** txitxasaltzailleak ikusten nituen beren gurditxoarekin. 2002an, itzuli nintzen eta ez nekien zer egin nire bizitzarekin. Halako batean, bururatu zitzaidan: eta Caracasen ikusitako hura egingo banu **Valentzia** aldean hortxata saltzeko?».

Andoni eta **arriba Nereak** fundatu zuten **Món Orxata** enpresa. Hortxata benetako egiten dute eta, beraz, hiru egun bakarrik irauten du. Egia esateko, arrebak egiten du, eta Andoni beste arlo batzuetaz arduratu izan da, adibidez garraioaz eta kontabilitateaz.

«Gero deskubritu genuen ez genuela ezer berririk asmatu, garai batean bazeudela kalez kaleko hortxatasaltzailleak, astoz ibiltzen zirenak. Baina gu hasi ginen oso zihoan gainbehera produktu hau. Hasteko, oso jende gutxi merkaturatzen zuten benetako hortxata».

Badira urte batzuk Andoni Arabako herri batean bizi dela, Ilarduian. Internet bidez gidatzen du negozioa eta azkenaldian **Chufa-Mix** izeneko tresna merkaturatzen ari da. Etxean hortxata egiteko da ontzi hori; eta balio du etxeko edozein irabiagailurekin batera erabiltzea. Jakina, lehengaiak eduki behar da: txufa edo bedaurra (*Cyperus esculentus*).

Andonik esan didenez, gaur 18:00etan hortxatadastaketa egongo da Organik 49 dendan (Donostiako urbieta kaleko 49an).

Donostiako Slow Food mugimenduak gonbidatuta jardun zuen Monfortek. Bitxikeria historiko batzuk ere azaldu zituen; adibidez, Paleolito garaiko gizakiek txufa asko jaten zutelailobi askotan agertu delarik.

Donostiako Slow Food mugimenduak gonbidatuta jardun zuen Monfortek. Bitxikeria historiko batzuk ere azaldu zituen; adibidez, Paleolito garaiko gizakiek txufa asko jaten zutelailobi askotan agertu delarik.

Donostiako Slow Food mugimenduak gonbidatuta jardun zuen Monfortek. Bitxikeria historiko batzuk ere azaldu zituen; adibidez, Paleolito garaiko gizakiek txufa asko jaten zutelailobi askotan agertu delarik.

Donostiako Slow Food mugimenduak gonbidatuta jardun zuen Monfortek. Bitxikeria historiko batzuk ere azaldu zituen; adibidez, Paleolito garaiko gizakiek txufa asko jaten zutelailobi askotan agertu delarik.

Donostiako Slow Food mugimenduak gonbidatuta jardun zuen Monfortek. Bitxikeria historiko batzuk ere azaldu zituen; adibidez, Paleolito garaiko gizakiek txufa asko jaten zutelailobi askotan agertu delarik.

## Belar usaintsuen gidaliburua

Jabier Herrerros gasteiztarra da, 1966an jaioa. Badira urte batzuk **Granadako** herri txi-

ki batean bizi dela, **Finca Azaroa** izeneko proiektua gauzatzen. Duela lau urte, **'Tu huerto en el balcón'** liburu atera zuen, gero **'Aprender y disfrutar en el huerto'**, eta ekain honetantxe beste bat, niretzat baliagarriena: **'Hierbas para comer, beber, sanar y amar'**. Baratzaz zer-bait dakigunok, jeneralean, ezer gutxi jakiten baitugu belar usaintsuei buruz. Txertoa etxearen bidez plazaratu du emaitza.

Argibide praktiko pila bat dakarren liburua da. Liburu honetxan bidez deskubritu dut, adibidez, zenbait landare oso arma eraginkorra dela baratzeko zomorroen kontra. **Tageteak**, adibidez, era askotako harrak uxatzen ditu, eta inurriak eta euli txuria.

**Apioak** berak ere intsektu asko uxatzen ditu, bere usain sarkor hori dela-eta. Eta beste hainbeste esan dezakegu izpilikuaz.

Bestalde, ipintzen badugu 100 gramo **asun** (freskoa) uretan eta hantxe beratzen utzi hamabi orduz, ur hori oso ona izango da zorrien kontra. Aurrena diluitu egin behar da ura gaineratuz (lehengo asun-ura ehuneko 10ean utzita), eta ondoren horrekintxe busti landareak.

Belar horiek denak nola jan (edo hartu) daitezkeen ere zehatz-zehatz argitzen du liburuak.

## Blasenea, Kimu Bat eta Agifes elkaturik

Hernaniko Karabel auzoan **KarabelEKO Etxalde Agroekologikoa** dago. Aur-

ten hasi da martxan eta hiru enpresa edo elkarteren ekimena da: **Blasenea Mintegia** (Zarautz), **Kimu Bat** lorezaintza enpresa (Azpeitia) eta **Agifes** (buruko gaixotasuna duten pertsonen eta senitartekoen elkarte).

Gipuzkoako aurreneko mintegi ekologiko esperimentalak da hau. Mundu zabaleko hainbat landare-mota ereiten eta landatzen dira bertan, ikusi nahi dutelarik zeintzuk egokitzen diren ondo hemengo klimara eta zeintzuk ez. Adibidez, Hernaniko lursail horretan **60 tomate-mota** ari dira orain hazten. «Joan ginen Ameriketara, tomatearen jatorrizko tokietara –badakizu–, eta hazi asko ekarri genituen. Orain ikusiko dugu hemen nola portatzen diren, baina hori jakiteko bospasei urte joango dira, hemen udak oso aldakorrek baitira», esan dit Sabalzak.

Eta alberjiniak ere, pila bat ikus daitezke hor. «Hiru rogei bat mota baditugu, batzuk Turkiakoak, eta gehienak Vietnam eta inguru hartakoak. Asiako mutur hartan pila bat mota dago», jarratzen du Sabalzak.

Hau irabazi-asmorik gabeko elkarteak da. Buruko gaixotasuna duten hama-bost lagun ari dira orain lanean. Atera-tzen den generorekin otarrak osatzen dira eta izena emanda dauden familiak bila pasatzen. Agifes elkarteari lotutako familiak dira horiek. Mintegia guztiz zabalik dago. Edo nor pasa daiteke landare bila edo tomateentzako botika erostera. Eta baratzazale guztiak daude gonbidatuta. [fibargutxi@diariovasco.com](mailto:fibargutxi@diariovasco.com)