

Irune Berakoetxearen ilar-malkoak



Argazkiak: Pixabay



Irune Berakoetxea baserritarrak bere negutegia erakutsi du Joseba Arguiñanoren Sukalerrian saioan. Irunek bertan hazten dituen ilar-malkoez hitz egin du ikusgai duzun bideoan



<https://labur.eus/QYtgr>



Bideoa ikusi ondoren, erantzun testeko galderei.

1. Irune Berakoetxeari buruzko zein esaldi da okerra?

- a) Irune bertako produktuekin aritzen da lanean.
- b) Irune bere amaginarrebarekin hasi zen lanean negutegian orain dela 10 urte.
- c) Pausu berri bat emango dute Iruneren Altzueta baserrian: San Martin azokan hasiko dira laster beren generoa saltzen.

2. Zein da ilar-malkoei buruzko esaldi zuzena?

- a) Ilarrak aletu gabe saltzen dituzte.
- b) Abendu-hasieran hasten dira ilarra biltzen eta urrian bukatzen dute lana.
- c) Garestiak dira, ekoizpen-prozesua luzea delako.

3. Nola prestatzen dira ilarrak?

- a) Denbora dezente behar da ilarrak ondo egiteko.
- b) Lan erraza da bi osagai nahikoak direlako.
- c) Ez dira prestatu behar gordinik jaten direlako.



4. Zer esaten du Irunek ilarrak jateari buruz?

- a) Ilar-malkoen aleak, hostoak eta loreak jan ahal direla.
- b) Ilar-malkoen hostoak jaten dituela berak.
- c) Ilarren loreak jatea gustatzen zaiola berari.

5. Non saltzen ditu Irunek bere ilar-malkoak?

- a) Altzueta baserrian bertan eta San Martin azokan duten postuan.
- b) Oraingoz, Altzueta baserrian bakarrik.
- c) Oraingoz, San Martin azokan duen postuan bakarrik.



ERANTZUNAK

1.c / 2.c / 3.b / 4.a / 5.a

TRANSKRIPZIOA

Irune Berakoetxea baserritarra. Kaixo, Joseba, eguerdi on. Begira, Hernanin gaude, Altzueta baserrian. Ni Irune naiz, eta nire ilar-malkoak erakutsiko dizkizuet.

Ni hasi nintzen orain duela 10 urte, nire amaginarrebarekin. San Martin merkatuan nago. Eta laugarren belaunaldikoa naiz. Hemen inguruko produktuekin aritzen gara: tipulina, ilarra, baba... Gure baratzean ez dugu erabiltzen produktu kimikorik, ez pestizidarik eta ez horrelako ezer.

Nire negutegian gaude, eta hemen ilar-malkoak ekoizten ditugu. Aspaldi ekoizten hasi ginen ilarra, eta orain jarri da modan. Batzuek deitzen diete ilar-malkoak, beste batzuek kabiak berdeak... Hain dira garestiak! Zergatia? Bada, urritik(an) daukagu ereinda eta denbora asko eman diogu bere ekoizpenari. Eta orduan, bada, denbora asko behar dugu zaintzen. Leka hartzen dugu, aletzen dugu eta kutxetan saltzen dugu, eta hori, hori da saltzen duguna.

Kilo bat ilar biltzeko denbora asko behar dugu. Abendu-bukaeratik(an) hasten da eta gero ja ba ekainera arte irauten du.

Hau egina dago eta beste hau ez. Nola antzematen da? Bada, bat potxoloago dagoela eta bestea ez. Leka hartzen dugu eta irekitzen dugunean ja ikusten da barruan ja egina dagoela.

Sukaldatzen (kozinatzen/prestatzen) da oso, oso gutxi. Hau, olio pixka bat, tipulina pixka bat, eta hor bi buelta eman, eta ja kasik egina dago. Azken batean ura da, eta ez du behar sukaldatu (kozinatu) beharrik(an) asko.

Gordina ere jan daiteke. Jaten duzu, eta lehertu egingo balitzake (balitz) bezala. Eta ura da dena. Explosio (leherketa) bat bezala gertatzen da ahoan. Eta kuriositate moduan, hostoa ere jan daiteke, eta lorea nahi izanez gero ere bai, noski!

Bueno, Joseba, eskerrik asko etortzegatik(an). Eta ilar-malkoak nahi badituzue baditugu Altzueta baserrian, hemen. Edo bestela, Altzueta postuan, San Martinen. Eta bueno, ba eskerrik asko, eta ondo izan. Agur!