



Sarri gertatzen den bezala, bizitzak elkartu zituen Ainara eta Izaskun, interes komunak lanketan topo egin, elkar eza-gutu eta elkarrekin proiektu bat garatzeko bidean jartzearaino.

Geologian lizentziatua Ainara, Ingurumen Zientzietan lizentziatua Izaskun, Agenda 21eko hezkuntza programa batean ezagutu zuten elkar. Biek zuten ingurumenarekiko sentsibilitatea; biek konpartitzen zuten elikadurarekiko ardura, eta gai bati zein besteari buruz dauden hezkuntza-beharrei erantzutea zen beraien helburuetako bat. Gogoratzen dutenez, errota batera egindako bisitan otu zitzairen errotrari ofizioa berreskuratu eta horren inguruan hezkuntza-programa bat eratzea. «Irakurtzen hasi ginen, ikusi genuen hemen ere [Bizkaian] garia ereiten zela duela 50 urtera arte, eta jakin-mina areagotzen joan zen. Paraleloki, baratze proiektu bat martxan jarri genuen, hogeitaz bera bantuz astero. Lagun batek proposatu zigun pasta egiten hastea, eta bide horri jarraitu diogu azken bost urteetan».

Tarte horretan, elkar ezagutzen joan dira, proiektua pitika-pitika garatzen, inbertsioak neurrian eta astiro egiten. «Ez dugu diru laguntzarik jaso nahi izan. Kasu honetan, emakume izateak badu bere abantaila, laguntza gehiago daudelako, baina ez genuen gurrpil horretan sartu nahi».

Ortuaren proiektua zertxobait baztertu zuten azkenik. Pastarekin buru-belarri jarraitzen dute, eta baita ingurumen hezkuntzarekin ere. «Hezkuntza oinarria da, baina ez da askorik lantzen. Pasta tailerrak antolatzen ditugu, eta Agenda 21eko programatan parte hartzen dugu. Tokiaren arabera saioa moldatzen dugu, baina beti ardatzak berberak dira: eli-

kadura osasuntsua, agroekologia eta elikadura burujabetza».

Pasta artisaua egitea ez da oso ohikoa Euskal Herrian.

Ez da ohikoa, horregatik dena zerotik ikasi behar izan dugu. Bost urteko prozesua daramagu jada. Italiar batekin ikasi genuen lehenengo pasta eskuz egiten. Estatu frantseseko kooperatiba batean ere izan ginen, eta gure saiotxoak egiteari ekin genion, dena eskuz eta etxean. Orain patxadazko obradorea daukagu, txikia izanda ere, eta egokiago lan egiteko moduan gaude. Oraketa-makina txiki bat daukagu, sei kilo arteko orea egiteko balio duena. Makina izanda ere, prozesuak erabat artisaua izaten jarraitzen du, oraketaren denbora guztian (30-40 minutu) gainean egon behar baikara.

Zergatik ekologikoa?

Hasieratik argi geneukan gure bidea hau izango zela, ez genuen beste aukerarik planteatu. Gure ustez, lurra landu eta elikagaiak ekoizteko beste modurik ez litzateke egon beharko, ekologikoa bakarrik. Zigorla ateratzeko erabakia ezberdintzeko modu bat bezala hartu genuen. Ziurtapen ekologikoaren prozesuan sartzeko beste pisuzko arrazoi bat izan zen Euskal Autonomia Erkidegoan ENEEK bezalako ziurtapenerakunde publiko bat daukagula; horrek konfiantza gehiago ematen digu. Ez zitzaigun askorik kostatu zigilua lortzea, hortik bideratuta baikeneukan guztia.

Nola antolatzen duzue merkaturatzea?

Astebururo azokaren batean gaude: Bilboko Maiatzak 2 kalekoan eta Areatzakokan, Arrietako hileroko azokan, Dimakokan... Asko mugitzen gara. Kontsumo taldeetan ere banatzen dugu eta baita zenbait dendatan ere. Jende gaztea edo osasunarekin kezkatuta dauden pertsonak dira gure pasta kontsumitzen dute-

NEKAZARITZA ETA ELIKADURA EKOLOGIKOA

«Jende gaztea edo osasunarekin kezkatuta dauden pertsonak dira gure pasta kontsumitzen dutenak»

IZASKUN URBANETA OCEJO ETA AINARA BAGUER GONZALEZ

TXARAMELA PASTA EKOLOGIKOA

Pasta integral eta ekologikoa egiten dute, modu erabat artisauan. Ez dute lan egiteko beste modurik ulertzen, eta modu horretatik aldatu nahi dute ingurua.

nak, nagusiak ez zaizkigu horrenbeste hurbiltzen; agian ez daukatelako pasta jateko horrenbesteko ohiturarik.

Zeintzuk dira Txaramela pastaren ezaugarriak?

Gure pasta integrala eta ekologikoa da. Prozesuko pausu guztiak zaintzen ditugu: ez soilik garia ekologikoa izatea, baita ekoizpen familiarrekoa eta barietateak zaindud egin izatea ere. Guk ehotzen dugu gure errota, bahetik pasatu %90 integrala da erabiltzen dugun semola, erabat integrala izanda ez baita egokia gure gorputzarentzat- eta segidan barazkiekin nahasten dugu. Barazkiak Arratiako baserriar ekologikoei hartzen dizkiegu, gehienbat Aitziber Emaldiari. Erabiltzen dugun oraketa-makinak ere badu berezitasun bat: ontzia eta moldeak edo, italieraz esaten den bezala *trafila* brontzezkoak dira (egun, ohikoenak tefloizkoak dira), eta horrek zimurtasuna ematen dio pastari, gerora saltsarekin nahasteko egokiago eginez. Oraketaren ondoren, prozesu osoaren zati garrantzitsuenetakoa dator: lehor-keta. Guk tenperatura baxuan eta apurka egiten dugu, propietateak gal ez ditzan. Tallarinak, espiralak, karakolak eta zoparako izartxoak egiten ditugu, hainbat barazki ezberdinekin (berakata, erremolatxa, porrua...) nahastuta.

Zereal mota ezberdinekin egin daiteke pasta?

Guk gariarekin, espeltarekin eta zekalearekin egiten dugu. Pasta egiteko, zerealak glutena izan behar du, zenbat eta kopuru handiagoan hobe. Ohikoenak gari gogorarekin egitea da; honek ogitarako erabiltzen den garia ("biguna") baino proteina gehiago dauka eta horregatik da egokia pasta egiteko.

Espeltak gari gogorrak besteko glutena du, hortaz?



TXARAMELA

Eros ahalmena

**Xabier Mikel
Errekondo**

Hitz larritz irakurri nuen azken bi urteetako erradiografia ekonomikoaren berria:

«EAEko langileen soldaten eros ahalmenak batez beste 704 euro galdu ditu». Beste behin, latexezko eskularru zuriz eginiko lapurreta bizia. Agintarien esanetan ekonomia ari omen da bere onera etortzen, eta beharginen egoera ere hobetuko omen, nonbait ezkutuko ente abstraktu batek sortu krisi larritik. Iraingarria egiten zait sortu kalte eta sufrimenduekiko arduradunik gabeko erretolika. Bada garaia “lapurtu” aditzari subjektuak zehaztekoa eta urteotan guztiotan langileei kendutakoa itzultzen hastekoa.

Azkenean egia izango da politikak baduela bere alde erotikoa. Nola ulertu bestela hainbeste agintari aritzea handik eta hemendik herritarroi popatik ematen. Ez dut azken ariketa sano horren aurka azaltzeko inolako asmorik, bedi betiere kideen artean gogoz praktikaturako hartu-emanean. Baina, ez al da ba jazarpena gaintontzean?

Buruko mina kolpeka datorkit borondatearen kontra uzikiko giharrak behin eta berriz urratu dizkidatela gogoratzen dudanean. Bereziki mingarriak zaizkit inolako miramendurik gabe popatik bortizki sartu dizkidaten lehendakari Urkulluk AHTa, ahaldun nagusi Olanok erraustegiaren tximini beltz erraldoia eta Ignacio Sanchez Galanek (Iberdrola) Garoñako supositorio nuklearra.

Jazartzen zaizkigu apaizak Jainkoaren izenean bere egiteko, bankari errukigabeak akaina lez xoxa guztiak zurruptatzeko eta politikari-lapurak denona dena patrikaratzeko edo enpresari lagunak aberasteko. Besteena baimenik gabe hartzearen ariketak asko izan behar du boterearen erotikatik.

Eros ahalmena kenduko didate. Baina ez didate berehalakoan kenduko greziar mitologiako Erosen eraginpetik jasotako sexurako ahalmena eta airtortzen dut Urkullu, Olano edo Sanchez jaunaren popek trena, tximini beltza edo supositorioez osatu tresna erotikoei barneratu dituzten berriak orgasmo nuklearrak sorraraziko lizkidekeela. •

Ez, gari “bigunak” beste gluten dauka, eta horregatik prozesua zailagoa da, gehiago kostatzen da oreka egitea. Gainera, alea bera askoz garestiagoa da, batik bat kanpoko azala kentzeko prozesu baten beharra daukalako. Guretzat, espeltazko pasta egitea errentagarritasunaren mugan dago, duen kostuagatik eta ematen duen lanarengatik, baina bezeroek eskatzen dute... Beste aldetik, egia da bitamina eta mineraletan aberatsagoa dela, baina ez da guztiz egokia pasta egiteko.

Elikadura burujabetza aldarrikatzen duzue. Nondik dator erabiltzen duzuen garia?

Valladolidetik. Hori bai, betiere ekoizpen ekologikoak eta familiarak dira. Gari gogorraren bi barietate italiarrekin egiten dugu lan. Hemen ez bezala, Italian, bistan da, gari gogorraren arloa oso garatua daukate.

Eta Araba edota Nafarroan ezin daiteke horrelako zerealik ekoizti?

Nahiko genuke Araba edota Nafarroatik ekarri, baina gurean ez dago gari gogorra ekoizteko ohi-

turarik. Beste alde batetik, argitu beharra dago gariaren “gogortasuna”, barietateen arabera, izateaz aparte, baldintza klimatikoaren menpe ere badagoea. Hemen ez dago eguzki nahikorik garia “gogortu” eta bere aleetan behar besteko proteina batu dezan. Urtearen arabera proteina-kopurua aldatzen da, eta gerta daiteke ere, urte berean, batutako aleetako batzuk “gogorak” izatea (proteina askodunak, alegia), eta, beste batzuk, “bigunak”. Gure lurraldean gari mota honen laborantza ohi-turarik ez egoteko beste arrazoiak da, oro har, ekoizpen txiki-ko barietateak izaten direla, eta, horrenbestez, ez dira beti interesgarriak izaten baserritarrentzat. Aurten Nafarroako barietate batekin egingo dugu proba, “Galarreta” izenekoa. Laborari nafar bati hartuko diogu, ea emaitza positiboak dauzkagun eta berarekin lanean jarraitzerik badugun!

Zer da txaramela?

Txaramela errotaren pieza txiki bat da, toberatik harrira sartzen den ale-kopurua erregulatzen duena. Txikia izanagatik, oso ga-

rrantzitsua da. Horrela irudikatzen dugu guk geuk ere gure proiektua: txikia, baina elikadura burujabetzaren lanketan garrantzitsua.

Egun garrantzitsua dator hurrengo astean, Nazioarteko Emakumeen Eguna, alegia. Oraindik ere berdintasunaren bidean lan asko dagoela egiteko gauza jakina da. Zuen ibilbidean, zailtasun berezirik topatu al duzue emakumeak izate hutsagatik?

Orokorrean ez, baina ortuarekin hasi ginenean bai gaintitu behar izan genituen auzoko gizonen aurreiritzi asko. Baita gure pasta obradorean lehorgailua eraiki genuenean ere: emakumea den arotz batek lagundu zigun, eta auzotarrek ezin zuten sinetsi emakume bat arotz izan zitekeenik! Egia esan, kokoteraino gaude etengabe demostratzen ibili behar izate horrekin. Edozertarako gai gara, noski baietz. Zentzu horretan, Bizkaian emakume baserritarren arteko sare bat eratzen gabiltza gure beharrak lantzeko. Ez da erraza, guztiak ere denboraz eskas gabiltzalako, baina ari gara.