

EGUNEKO AHOLKUA

22. AHOLKUA: BARATZEZAINZA AHOLKUAK. BALKOI ETA TERRAZETAN:



Herritar asko dira lurmuturrik ez, eta balkoi eta terrazatako txoko txikiena ere barazkiak egiteko aprobetxatzen dutenak. Izan ere, onura franko baditu praktika honek:

- Ezin barazkiak freskoagorik jan.
- Hartu eta platerera! Barazkiak eskura ditugu eta otordua prestatzeko momentu berean jaso ditzakegu.
- Lore asko bezain politak dira barazkiak ere.
- Haurrak inplikatzera merezi du: lorontzitan edo jardineretan barazkiak egitea oso praktika egokia eta didaktikoa da etxeko txikientzako.

Udaran, tomate landareak, piperrak, eta beste barazkiak ugari ikus ditzakegu balkoi eta terrazetan. Neguan berriz, tristeago ikusten dira.

Baina badira balkoi eta terrazatan oso modu errazean udazkenean ere egin daitezkeen barazkiak, neguan kontsumitu ahal izateko: **barazki hostodunak**. Oso egokiak neguko entsaladetan, gordinik jateko. Gure entsaladei zapore, forma eta kolore desberdinak emango diete barazki hauek.

Gutxienez egun erdiko eguzkia beharko dute landare hauek eta toki askorik ez digute kenduko balkoian: nahikoa dute 20-25 cm-ko diametroko lorontziak edo loreentzako erabiltzen ditugun jardinerak.

Balkoiaren orientazioa garrantzitsua da: eguzkiak jotzen du balkoian? Egun osoan? Egun erdian? Itzaletan dago gehienetan?

Beti itzalean dauden balkoitan apenas barazkirik egiterik dugun; fruitu txikiko zuhaixkak besterik ez: mugurdia, andere-mahatsa, edo ahabia adibidez.

Orokorrean:

Hosto edo zurtoineko barazkiak: itzal pixkat onartzen dute. Uraza, eskarola, rukula, kanonigoak, zerba, ziazerba, borraja, azak,...

Sustraiko barazkiak, eguzki gehiago behar dute: errefautxoak, arbia, erremolatxa, azenarioa,... Fruituzko barazkiak, eguzki asko behar dute: tomateak, piperrak, alberjina, kuintxoak,...

Landare usaintsuak eguzki asko behar duten arren, gutxi batzuk erdi itzaletan egin daitezke: perrexila, martorria (cilantro), menda-belarra, garraiska...

Barazki altuak edo igokariak hobe ez jartzea balkoi haizetsutan (ilarra, leka, e.a).

Zein lur erabili behar da balkoian barazkiak egin nahi baditugu?

Lur goxo bat behar da, ondo ongarrtua eta ura edukitzeko gaitasuna duena.

Norberak prestatu dezake: koko zuntza, perlita, bermikonposta edo zizare humusaz eta bermikulita nahastuz.

Substratu komertziala edo lur begetala erabiliz gero, zizare humusa nahastea ere oso gomendagarria da.

Zein lorontzi erabili?

Tokiarn arabera:
Toki gutxi badugu: loretarako erabiltzen diren jardinerak eta lorontziak erabili daitezke, zintzilikatuta.

Tokia gehiago badugu: lur gainean jarri daitezkeen jardinerak eta lorontziak. Zenbat eta bolumen handiagokoak jarri, orduan eta barazki gehiago jartzea ahal izango dugu.

Hauek dira barazkiek behar duten gutxieneko lorontziak:

Errefautxo, marrubia, erremolatxa, tipula, baratxuria, landare usaintsuak, ziazerba, azenarioa, letxuga: 1-5 litroko lorontzi txiki batean egin daitezke.

Leka, artoa, brokolia, azalorea: 5-15 litroko lorontzi ertaina.

Luzokerra, kuitaxoa, zerba, piperra, alberjina, tomate: 15 litro baino gehiagoko lorontzi handia behar dute.

Iturria: La Huerta Esmeralda