Sagar patsa, hondarra baino askoz gehiago

Sagardoa egiteko zukua atera ondoren,< abereak elikatzeko erabiltzen da

Sagarraren patsa lehorra oso elikagai onuragarria eta aberatsa da eta zukua gordetzen du oraindik.

Egungo edozein ustiategitan produktu bat lortzeko prozesuan sorturiko hondarrak biriziklatu eta beste erabilera batzuetarako baliatzen dituzte. Sagardogintzan, esaterako, berdin gertatzen da. Txerria osoosorik aprobetxagarria dela dioten bezala, sagardosagarraz gauza bera esan daiteke.

Hondar solidoa, hots, sagarraren pulpa edo patsa, behin prentsatuta eta sagardoa egiteko zukua aterata, abereak elikatzeko erabiltzen da, gehienbat behientzako eta, halaber, ezin da ahaztu sagardotik ozpin bikaina zein pektina lortzen direla.

Sagardo ekoizleetariko asko baserritarrak dira, abeltzaintza ustiategi txikiak dituzte eta sagarra zapaltze prozesua amaituta lortutako hondar solidoak abereak elikatzeko erabiltzen dituzte. Sagarraren patsa oso elikagai onuragarria eta aberatsa da eta zukua gordetzen du oraindik, betiere kantitatea erabilitako zapaltze prozesuaren arabera izaten da. Prentsaketa tenika berrienek, neumatikoek, beste edozein sistematan baino zuku kantitate handiagoa ateratzen dute.

Patsa kontserbatzeko badago plastikozko bidoietan gordetzerik –ongi itxita egon behar dute– edo siloratzerik, eta abereak elikatzeko erabilia izan daiteke, bai aditiborik gabe, bai, zenbaitzuetan, itsas-gatz lodia gehituta. Batzuetan, gerta daiteke patsa hartzitzea eta, ondorioz, frutaren azukrea alkohol bihurtzea, sagarraren muztioa sagardo bihurtzen denean bezala.

Suitzan ere bai

Maiz askotan, belarra nahasten zaio gero behiei jaten emateko. Suitzak eskarmentu hadia du patsa, bereziki lehorra, bere esnetarako behi ospetsuak elikatzeko erabiltzen, patsa proportzio bakoitzeko belar kantitate bikoitza gehituta. Konfederazio Helvetiarreko abeltzainek emandako datuen arabera, neguan bi hilabete eta erdiz siloratua egon den patsak emaitza oso onak ekartzen ditu esnetarako behia jeizteko orduan.

Aspaldidanik erabiltzen da patsa abereak elikatzeko. Jada 1932an Knott, Hodgson eta Ellington iparramerikarrek beren bizipenak idazlan batean argitaratu zituzten eta, hartan jasotzen denez, patsa bazka goxoa zen esnetarako behientzat eta esneari ez zion inolako zapore eta usainik ematen.

Hiru iparramerikarrek egindako kalkuluen arabera, egunean, animaliaren ehun kiloko hiru kilo patsa lehor eman behar zaio bazkatzeko behiari. Suitzako nekazaritza eskoletan aspalditik erabiltzen diren gida-liburuetan agertzen da patsa ongi kontserbatzeko komenigarria dela azido formikoko soluzio bat (%5ean) gehitzea eta siloa paperazko zakuekin, lastoarekin edo hare zein lur geruza batekin estaltzea. Siloratze pozesuan, patsarekin batera belar freskoa nahasi bada, orduan, ez da beharrezkoa azido fromikoko soluzioa gaineratzea.

Beste erabilerak

Animaliak bazkatzeko baliagarria izateaz gain, Europa Erdialdeko herrialde batzuetan (gehienbat Suitza, Austria eta Alemanian), Britainia Handian eta Ipar Amerikako Estatu Batuetan, pektina –jakien industrian esparru askotan erabil daitekeen gelifikatzailea– lortzeko erabiltzen dute, esate baterako marmelada, konfitura eta bonboietarako, medikamentuen industriarako (ukenduak, pomadak, emultsioak), esnekien industriarako, laktosatik beste osagai batzuk bereizteko, eta medikuntzarako, arazo gastrointestinalak sendatzeko.

Zenbaitzuetan, herrialde batzuetan, alanbikeetatik distilatutako pattarra lortzeko erabili izan da, baina egun, ia-ia ez da egiten, errentagarria ez delako. Normandiako Calvados entzutetsua eta Euskal Herrian egindako Sagardoz ezaguna (Zapiain eta Saizar) sagardoaz beraz egiten da, kalitate onagatik hautatutako sagardoaz.

Sagardo ekoizleetariko asko baserritarrak dira, abeltzaintza ustiategi txikiak dituzte eta hondar solidoak abereak elikatzeko erabiltzen dituzte.