



Gatzatu gabeko bakailao zati sorta.

Mandarra jantzi baino lehen

Platerera behar bezala iristeko, beratzen jartzen denetik zaindu behar da bakailaoa sukaldean prestatzeko modua.

Sagardo aroaren eskutik helduta dator bakailaoa. Garizumarekin lotuta egon da denbora luzez arrain preziatua. Aspaldi, baina, egin zuen jauzi urte osoko menuetara eta sukaldari trebeenen eskuetara. Platerera behar bezala irits dadin nahi badugu, ordea, garaiz heldu behar zaie bakailaoa prestatzeko lanei. Mandarra jantzi eta sua piztu baino lehen hasten dira arrain preziatua maneatzeko prestakizunak.

Bakailaoa ez da bat-batean prestatzen den plater horietakoa; ez du inprobisaziorako betarik ematen. Beratzen jartzearekin hasten da bakailaoaren saltsa; mandarra eta sua piztu baino 48 ordu lehenago.

Historia luzea duen arraina da, eta, urteen iraganarekin, pilatu egin da haren inguruko kultura eta jakinduria. Hala bada, sukalde kontuetan muturra sartzea gustuko duen edonork badaki bakailaoaren beratzearen sekretutxoak. Izan ere, nahiz eta azken urteetan bakailaoa freskoa -freskotan, arrain zuria da bakailaoa- ohiko bihurtu den arrandegietan, sukaldeetan arruntagoa eta preziatuagoa da gatzatua.

Lanak ematen ditu bakailaoa gatzatua prestatzeak; izan ere, ez da tupustean, pentsatu eta di-da egin daitekeen plater horietakoa. Aldez aurretik dena ongi programatua edukitzea eskatzen du. Besteak beste, behar bezala gatzatzeak berebiziko garrantzia duelako bakailaoa puntuan prestatzeko.

Eta hala ere, bakailaoa besterik saltzen ez duten dendetan ez da inongo arazorik izaten bakailaoa gatzatua erosteko. Horregatik, orain bai, erosi eta egun berean prestatzen ahal da bakailaoa.

Betikoa eran, arraina gatzatua erosten badugu, komeni da nola gatzatzen den jakitea. Honetan, sukaldeko beste hainbat kontutan bezalaxe, ez dago arau finkorik. Arrain solomoen lodiera nola, beratzen eduki beharreko denbora hala. Intuizioak, ohiturak, adi egoiteak eta ura kendu baino lehen dastatzeak ez dute hutsik egiten.

Errito luzea

Beratzen jarri baino lehen, azaleko gatza eransteke, ur hotz txorrotaren azpian sartzen da arraina. Gero, ontzi handi batean jarritako ur hotzetan sartu arrain puskek. Batez beste, 32-48 ordu

bitarte utziko dugu bakailaoa beratzen, eta 12 ordutik 12 ordura aldatu beharko diogu ura. Beraz, hiruzpalau aldiz aldatu beharko dugu ura.

Zenbat ur jarriko dugu? Bada, dugun bakailoaren arabera. Oro har esan liteke, ur kopurua pisua halako bi izango dela.

Uraren hotzak ere badu bere garrantzia. Urak freskoa behar du, hotza. Bada bakailaoa beratzen den tarte horretan urari izotza botatzen dionik ere. Inguruko hozberoa ere kontuan hartu behar da. Udan, komeni da beratzen jarritako arraina hozkailuan gordetzea.

Beratzen jartzearen erritua gorde nahi ez, eta denda espezializatuetan gatzatua erosi nahi ez duenak jakin beharko luke badela arrain preziatua di-da gatzatze-ko modu bat. Samurra da: lehen-bizi, plantxan erre behar da. Berotzean, hezetasun jario eta haritan urratzeko moduan agertuko da. Hala dagoenean, hezur-azalak kendu behar zaizkio eta ur freskotan murgildu, bost bat minutuz. Estutu eta xukatu eskuz; eta prozesu guztiari berrekin. Bigarren pasada eta gero, arraina pronto egongo da nahi eran prestatzeko.

URTE OSOA IREKITA!
BARRENETXEA BASERRIA · ZIMIZARGA AUZOA
20280 HONDARRIBIA ☎ 943 641 138 · 943 641 641

BURUNTZA AUZOA
Tel.: 943 59 19 68
ANDOAIN

MIZPIRADI SAGARDOTEGIA

Aste guztian zabalik, igandetan izan ezik
 Larunbat eta igandetan, eguerdian irekita

Mizpiradi baserria. Leizotz auzoa • Tel. 943 59 39 54 • ANDOAIN

OTATZA

TOLARE SAGARDOTEGIA ERRETEGIA

Otatza Baserria
 Tel.: 943 80 17 57
ZERAIN

Larunbat eta igande eguerdian ere irekia.
 Bihartik aurrera TXOTX GARAIA ZABALIK.
 Astelehenetan itxita.

• Eguztero irikita (igandetan izan ezik)
 • Larunbat eguerdian zabalik (enkarguz).

JATORRIZKO EULA SAGARDOA

SALMENTA sagardotegian bertan eta etxex etxe.
Tel. 943 55 27 44 **URNIETA**