

Ostirala, 2010ko apirilak 23 - 17:10

Plaza

bilatu... Bilatu

Hasiera BerriaTB Parte Hartu Blogak Bereziak Kanalak Zuzenekoak   Paperekoa PDFn Iragarki laburrak Hitza

Harian | Iritzia | Kirola | Agenda | **Plaza**

[Berria.info](#) » [Papereko Edizioa](#) » [Plaza](#)



Albisterik...

IRAKURRIENAK

Bozkatuenak

Bidalienak

- 1 Aralarrek dio Batzarre 2011ko hauteskundeetan NaBaitik kanpo egon daitekeela
- 2 Natalia Lavrova olinpiar txapelduna hil da, auto istripu batean
- 3 Nazi taldeen militante ohi batek hitzaldia emango du Donostian astelehenean
- 4 "Loiolakoak izango dira biharko eguneko akordioaren osagaiak"
- 5 Azoka eta ekitaldi ugari gaur, Liburuaren Egunean

2007-01-27

Sagardotegiko otordua, etxean edo txokoan

Eszenatokia bakarrik aldatuta

EDORTA AGIRRE

Asteburuan sagardotegian jende gehiegi ohi, giro hotzegia zulo hartan bizpahiru ordu emateko, gutako batek ardoa nahiago... Era guztietako aitzakiak ipin daitezke -ematen dira- sagardotegira joateko eta ez joateko.

Gurean (Kantauri Itsasoko kresala aditzen den mendialde epelean), astean tenplu horretara pare bat bisita egitea (harrokeri puntu batez) ohitura izanik, salbuespenaz arituko gara gaur: sagardotegian kale eginik ere, erritua betetzeaz. Etxean, soziedadean, txokoan... prestatuko dugu zortzi adiskideentzako afari-merienda, lagun giroan.

Osagaiak kalkulatu, zehaztu eta erosi aurretik, ibilbide gastronomiko berria («historiko» deitzea 40 urte bete ez dituen ohiturari ere...) taxutuko dugu. Hona etapak:

Menua

Bakailao tortilla

Bakailaoa piperrekin

Txuleta (*txuletoia* esaten baduzu, saltsakoa ez zarela adierazten ari zara; erne!)

Gazta, intxaurrak, menbriloa.

Sagardoa, ogia

Txotx!

Bakailao tortilla

400 g. bakailao (gezaturik)

150 g. tipula

10 arrautza

perrexila

oliba olioia

gatz (badaezpada)

Egin dezagun kontu bakailaoa gezaturik daukazula. Bestela, badakizu: sartu uretan eta eduki 24 orduz, ura hirutan aldatuz.

Ebaki tipula, xehe-xehe, eta erregosi olio gutxitan, su eztian.

Samurtutakoan, erantsi bakailaoa, xehaturik eta egin emeki-emeki.

Bitartean, bol batean irabiatu arrautzak (gatz amiñi batekin, behar izanez gero) eta erantsi hor bertan perrexil xehatua.

Bakailaoa eginikoan, xukatu ondo olioia eta sartu jakia bolean.

Berotu paderan olio tanta bat eta egin bertan tortilla: nahasi eta bildu dena ertzean, padera inklinaturik; itxi ondo eta... azpilera, mahaira!

Bero eta zukutsua dagoela hartu behar da tortilla: horixe du grazia.

Txotx!

Bakailaoa piperrekin

100 gramo inguruko 8 pusketa bakailao

8 piper berde, luzeran ebakita

tipula bat, xehe ebakita

4 baratxuri, xerretan

gatza

oliba olio

Berotu paderan baxoerdi bat olio. Aski beroa dagoela, sartu bertan piper ziriak eta eduki 5 minutuz, egurrezko ziriarekin eragiteari utzi gabe, alderdi guztietatik egin baina erre ez daitezen moduan. Ateratzean, berde agertuko dira, tente samar (ez frijituegi, ez gordinegi). Xukatu paperean, eman gatza.

Olio horretan baratxuria eta pipermina gorrituko ditugu; ondoren, atera, xukatu eta gaineratu piperrei.

Piperrak frijitzen ari garen bitartean, ipini beste baxoerdi bat olio beste padera batean eta berotu ondo. Bakailao pusketak lehor-lehor frijituko ditugu, launaka. Bi alderdietatik berdintsu frijitu behar direnez, bost bat minutuan edukiko ditugu, behin eta berriro irauliz. Bakailaoaren kanpoaldea ongi gorriturik eta barnealdetik zukutsu egon behar duenez, olioaren tenperaturari ere neurria hartu beharko diogu.

Xukatu pusketa horiek eta apaindu dena azpil edo erretiluan.

Aholkua: bakailaoa bakailao izan dadila, edozein arrain izatea ez da nahikoa. Mimatut pitted bat gaur adiskide artean afaldu behar duzuna, merezi du eta.

Txotx!

Txuleta

Haragi on-ona bilatzea kontu erraza ez denez, harakina lagun min ez dugunok, behintzat, bestelako bidea hartu ohi dugu: txuleta sagardotegian bertan erostea, ganadu zaharraren okela ohiko harategietan ez baitako salgai, normalean. Arrazoi duzu, hipermerkatuan bada hori baino merkeagoa. Tira, zeuk ikusiko. Geroak epaituko zaitu. Nik, dena den, berme bila joango nintzateke sagardotegi ezagunera. Hor konpon, Mari Anton.

Txuleta laguntzeko, heterodoxiaz jardutea bada ere, entsalada berde bat.

4 txorten barazki eta belar: letxuga, kukulu, beldar, berro, perraitz, tipulin... nahi direnak.

4 koilarakada oliba olio

Tanta bat ozpin

Gatza.

Txuleta, tradizioz, arte-ikatzek elikatutako arrarparrilan erre izan da, txingarrak haragiari izugarri estimatzen den ke-ukitua ematen diolako. Etxeko sukaldean, dena den, hurrengo eran prestatuko dugu 700 -- 1.000 gramoko pieza:

Utzi haragia sukaldean ordu pare batez, giroko tenperaturara egokitzeko.

Berotu baxoerdi bat olio kazola zapal batean (honek ez du plastikozko piezarik izango,

agian ontzia labean sartuko dugu eta). Gorritu hor txuleta, su bizi-bizian.

Horrela lau minutu emandakoan, irauli, beste alderdia ere gorritzeko. Eduki lau minutu eta atera erretilu bero batera. Estali aluminio paperez. Eta hasi bigarren txuletarekin, pausu berberak eman.

Hortik lauzpabost minutura, jarri su bizian berriro olio pittin batekin. Bero-bero dagoenean txuleta berotuko dugu oster 4 minutuz alderdi bakoitzetik, azala ondo gorritu eta barnealdea berotzeko.

Ebaki trangaderan: labanarekin bereizi hezurra eta mamia; baztertu gantza eta kiskalitako alderdiak. Kontsumitu ahala, ebaki txuletari xerra potoloak: orduan emango diegu gatza, ez lehenago.

Hezurrari atxikitako haragia zoragarri izaten da: horra aitzakia, *filarmontan* aritzeko.

Txotx!

Gazta, menbriloa eta intxaurreak

Zenbat aurreztu beharko duzu gaurkoan? Zu baino hobeto bizitzea merezi ote du aurrezki kuxak? Ba al dakizu nolako deflazioa nozitzen duen zure diruak urtearen buruan? Judu-kristauak bezala, negartegira etorriak garela uste duzu zuk ere?

Orduan begiratu zeken-zeken osagai guztiei.

Bestela,

Txotx!

Bestela, erosi aurretik dasta itzazu gaur afaldu beharrekoak: gazta ona; gutxi, baina ona. Menbriloa, irasagarrezkoa izan, sagarrezkoa izan, ona, xuabea, gozoa izan dadila, frutatsua, ez azukre hutsa. Intxaurreak baditugu Euskal Herrian, ez da Kaliforniaraino joan behar intxaur biltzera.

Aukeratu lau bat ogi desberdin: arina, tortillarekin jateko; sendoa, haragia laguntzeko; labore askotakoa, postrean gozatzeko...

Txotx!

Sagardoarekin, beste horrenbeste: kalkula ezazu bina botila laguneko, hor nonbait. Eskatu aholkua egiaz dakienari. Eraman ezazu sagardo diferenteak, tartekatu edanak, atera konklusioak, gozatu, hitz batez. Lagun hauek oraintxe dituzu eta.

Txotx!

Eta gogoratu aspaldiko partez jaten ez dutenekin. Aurki gure artean izan daitezen.

Txotx!

Hasiera | Euskal Herria | Ekonomia | Mundua | Kirola | Kultura | BerriaTB | Parte Hartu | Blogak | Bereziak | Paperekoa |  

© Berria.info - Euskal Editorea S.L.
Martin Ugalde Kultur Parkea, Andoain 20140
Telefona: 943 304 030 / Faxe: 943 590 172
berria@berria.info - www.berria.info
Lege Informazioa



Laguntzaileak:



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa