



sagarra mantzana

Herri honetako gizon askok bere burua gai honetan jantzia dela uste izango du. Edozein txokotan, eta zer esanik ez sagardotegietan, makina bat hizketaldi botata izango dira sagarra gaitzat harturik.

Hau jakinik honetaz hitzegiten hasi baino lehen esan beharra daukagu: txo! ez garela orokorki sagarrari buruz ariko, ez. Sagarren kontserba, mermelada edo konpota bakarrik aitatuko ditugula.

Bainan hasteko kuriositate batzuk. Zientifikoak "Pirus malus" deitzen diote. Ezetz jakin hori? Beste alde batetik Asia lurraldeko zentroaldean daukala bere jatorria. Handik zabaldu zitzaigun ba beste lurralde guztietara.

Beste zer edo zer interesgarri ere irakurria dugu sagarrari buruz. Jakin badakigu printzipio nutritiboetan eta bitaminetan aberatsa dela, zerbaitengatik jaten dugu hainbeste sagar Euskal Herri honetan. Bainan nork daki sagar azalarekin egosketa eta infusio frango prestatu izan direla hesteetako gaitzak, erlastura, emeen ernaltze organoen trastornoak edo bihotzerrea ala bixika handituak sendatzeko.

Bi mila baino mota gehiago bada sagarretan. Barietate gehienek bere produkzio berezia dute, bere horretan jateko, kontserbatzeko, sagardo edo zumoak egiteko e.a.

Bere motarik famatuena zitatekotan hauek aitatuko nituzke: Golden Delicious deitzen dena, urre orixta kolorekoa; Rome Beauty azal gorriduna, labean erretzeko aproposa; Gueldgrog

deitura duena, gozotegietan erabiltzen dena; errezil sagarra, gure artean hain ezaguna eta sagardoetarako badakizue sagar mota asko sagardotegi bakoitzean (oso sekretuan gordetzen dute) konbinazio berezi batetan nahastu dituztelarik.

Bainan kontserbekin ari garen ez has gaitzen berez ere oso ondo kontserbatzen den jaki honekin.

Bi bide emango dizkizuet, baldin eta sagarra heldua edo heldugabea badagoen.

heldu gabea badago

Heldu gabea badago, azala kendu, laurdenaka ebaki, zati gogorak kendu eta ura irekiten dagoen kazuela batera bota. Minutu batzuek igaro ondoren bitsadera batekin puskak atera eta zapi baten gainean zabaldu, egurrezko mahai baten gainean bada hobe. Eguzkitan jarri eta jiratu noizbehinka, sagar pusketak alde guztietatik lehor daitezen. Eguzkirik ez bada labe epel batean lehortzen jarri. Kristalezko ontzirik ez badago paperetan bilduak ere ondo gordeko zaizkizu.

heldua badago

Sagarra heldua badago, azala kendu eta bere zati gogorra kendu (badaude horretarako tresna aproposak). Gero txirridola finetan moztu eta aurretik

gatz piska batekin gaztu dugun ur hotzean sartu.

Minutu batzuek igaro ondoren uretatik atera eta xukatu. Zapi batetan lehortzen aritu aste batez eta ondoren, alde aldatu ondoren, beste zazpi egunetan horrela utzi. Erabat lehortu denean barneko haragia oso elastikoa, leuna eta gozoa geldituko da.

mermelada

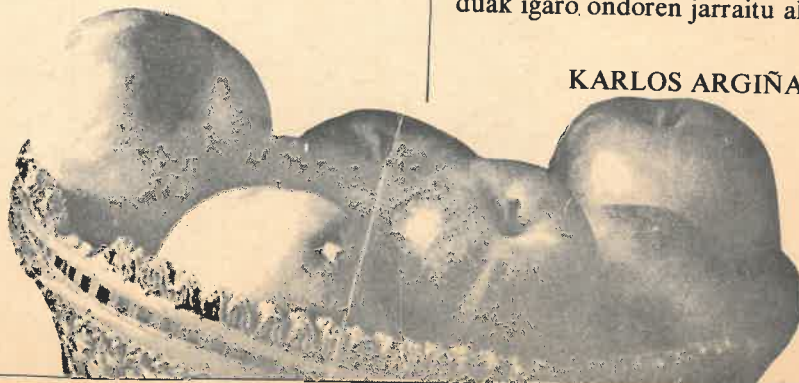
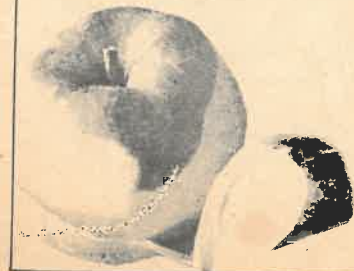
Behar dituzu kilo bat errezil sagar ez oso heldua, 200 gramo azukre, 20 gramo bainila, ura, ron edo pattarraren goilarekada batzuek. Uretan garbitu eta laurdenaka ebaki, hazi eta buztana kendu eta azalarik kendu gabe bainilarekin batera irakiten jarri, honetarako ur tanta batzuek botaz.

Xamurrak eta ia deseginak daudenean hozten utzi eta zetabe batetatik iragotsi. Beste kazuela batetan azukrea sei goilerakada urekin urtu eta jarabea nahiko lodi dagoenean sagar purea bota. Sua jeitxi eta mantxo mantxo egosten eduki kontserba nahiko trinkoa gertatu arte.

Epeltzen denean ontzietara pasa. Erabat hoztu denean eta ermetikoki itxi aurretik, ron edo pattar goilarekadaren bat bota.

Sagar konpotak eta jaleak ere nola egiten diren agertuko ditut beste egun batean, bainan txo! dena batera ezin da egin, gaurko nere lana amaitu dut eta. Edo zuek zer egiten duzue, lanaren orduak igaro ondoren jarraitu ala?

KARLOS ARGIBANO



ALDIZKARIAK

JAKIN. - 16 zenbakia, 1980ko Urria-Abendua. 133 or., 300 pta.

Hiru hilabetetako zitarekin puntual izanik, berriro dator-kigu euskal kulturari dedikatutako euskal aldizkari bakarrerenetako hau. Eta aldizkariaren zatirik handiena gai monografiko bati eskaintzea ohitura den bezalaxe, honetan "Langabezia Euskal Herrian" hartu dute gaitzat, horretan Jenaro Garate eta Iñigo Garaialde direla lankide. Bestaldetik badira beste artikulu interesgarri hainbat lankidek eginda: Euskalarien nazioarteko jardunaldiei buruzkoa, Joxe Azurmendi-k eginda; Joxe A. Otaegi Euskadiren kontzeptuaren gaitzeaz mintzo zaigu; Jon Kortazar-ek berriz Euskal lirika gortesauari buruzko lan bat eta bi libururen azterketak burutzen ditu; eta gainerantzekoan, Mikel Hernandez eta Pello Salaburu lan banaz aurkezten zaizkigu, ORAIN ETA HEMEN sailekoak ez ezik. Oraingo honetan ere nahiko goi mailako kalitateaz datorkigu JAKIN, kalitate mailan kontinuitate bat lortu dutela behin betirako demostratuz.



LEHIAKETAK

"JUAN CARLOS ERREGA 1980" NAZIOARTEKO LEHEN

SARIA. - "Metropolis S.A." aseguruetako konpainia nazionalaren presidentearen anibersario dela eta, eta erregearen oniritziarekin, "Premio internacional y bienal para trabajos o estudios sobre temas económicos" delakoa antolatu da, nolabait Espainia Europa dela demostratzeko lanak gazteleraz edo ingelesez aurkez daitezkeela. Honen arauera sariak honako izen hau eramango luke: "International and biennial prize for works or studies on economic themes". Ez da gauza makala. Oinarriak edo arauak argitaratzeko luxuzko formatoa erabili dute ARGIA batek balio duen aina balio duena, hasera haseran guztion erregea denaren kolorezko argazki bat dakarrelarik. Informazio zabalago nahi duzuenok batere konprometuz gabe gure bulegora jo dezakezue.

"DONOSTIA HIRIA" III IPUIN LEHIAKETA. - Aurten ere, Donostiako Kultur eta Turismo Ekintzetxeak eta Aurrezki Kutxa Muzipal antolatuta, lehiaketa honen berri iritsi zaigu. Antolatzailerik diontezen, "euskara liqeratur mailan indartzearen eta euskaldun idazle berriak sor ditezten" antolatu dute ipuin lehiaketa hau. Euskaraz nahiz erdaraz idatz daitezke ipuinak, eta gehienez hamabi foliotakoak izango dira. Ipuinok, lau kopiarekin batera honako helbide honetara bidali beharko dira: "DONOSTIA HIRIA" IPUIN LEHIAKETA, Kultur eta Turismo Ekintzetxea. Reina Regente z/g DONOSTIA. Idazlanak bidaltzeko epeari dagokionez, Abenduak 10ean ixten da. Bestalde, sariak honako hauek dira: lehen saria, 100.000 pta. eta urrezko medaila; bigarrena, 30.000 pta. eta zilarrezko medaila; eta hirugarrena, 20.000 pta. eta zilarrezko medaila. Honaino, arauari dagokien guztia; hementik aurrera ipuinak idatzeko astirik eta gogorik izatea eta honelako lehiaketa batetara aurkeztea.

