



TXULETA. Txuleta eder bat dastatzen, Astigarragako sagardotegi batean. JON URBE / ARGAZKI PRESS

LEHEN MAILAKO HARAGIA

Txogitxu Harakinak enpresak Euskal Herriko sagardotegi eta jatetxe ugari hornitzen ditu bere haragi gorriaz. Europako beste hainbat herrian ere saltzen dute.

Txogitxu Harakinak enpresak lehen mailako haragi gorria banatzen du. Horretarako, behiak, Euskal Herrian ez ezik, Galizian, Portugalen eta Europako beste hainbat herrian erosten dituzte.

Behiak aukeratzeko garaian, zaharrak eta lodiak bilatzen dituzte. Imanol Jaka Txogitxu Harakinak enpresako jabeak *Gipuzkoako Hi-*

tza-ri esan dionez. «Dituzten adarren arabera suma dezakegu adina, eta gantza, berriz, isatsaren inguruan agertu ohi diren boletan, adibidez. Kontua da ez ditugula nahi azken urteetan azkar gizen dutako behiak».

Alde horretatik, behien jabeak diren baserriak ezagutzea funtsezkoa da Txogitxu Harakinak enpresako kideentzat.

«Txuleta kultura eta haragi

gorria erretzeko teknika aspaldi sortu ziren gure inguruko erretegi eta sagardotegietan. Denbora pasata, eta jendearen onarpenarekin, euskaldunok erretze teknika hobetu egin dugu, eta horrekin batera, behiak aukeratzeko lana ere bai. Behi lodiak bilatzen ditugu, duten gantz kopurua kalitatearen adierazle delako —haragi eta arrain gehienetan gertatzen den bezala—. Zaharren haragi go-

rriak, berriz, gutxi eginda, zapore sakona du, eta luzaro irauten du ahoan».

Behiak produktu naturalekin hazi direla ziurtatzen dute. «Ezkur urdiazpikoarekin bezala, gantzaren desegite indizearen arabera koa da», Jakaren hitzetan. «Goitik behera irekita dagoen behi bat aukeratzekoan, laztandu egiten ditut. Segundo gutxiren buruan nire eskuko tenperaturaren ondorioz

gantza desegiten bada, behi hori produktu naturalekin hazi dutela nabari da, eta ez dutela loditu pen-tsua energetikoekin».

Behia ongi zaindu, eta txuleta ongi erre

Behiak ondo haztea eta zaintzea garrantzitsua da, baina txuletak ondo erretzen jakin behar da. «Euskal Herriko parrillean erabiltzen den teknika oso erraza da, baina batzuetan eskoletako sukaldariek aldatu egin nahi izaten dute. Kontuan izan behar lukete txuleta jada produktu kulturala dela Euskal Herrian; urte askotako esperientzia duena, gainera».

Bost zentimetrora ebaki behar da txuleta. Jakak azpimarratu duenez, «Girotu egiten da 15 edo 20 gradutara heldu arte. Ondoren, txingarretan edo plantxa batean jarri behar da alde batetik, su bizian. Hiruzpalau minutu igarota, gatz lodia bota behar zaio, ugari, erretako aldetik. Beste aldearen txanda dator gero, eta beste hiruzpalau minuturen buruan, kolpe txiki batzuk eman sobran dagoen gatz kantzeko, eta kito. Azkenik, 50 gradutan girotutako erretilu zuri batean zerbitzatu behar da, hezurra bereizita eta haragia moztuta».

Txogitxu Harakinak enpresak bezeroari haragi gorria bidaltzeaz gain, horren jatorriko informazioa ere ematen dio. «Erretzeko erabili beharreko teknika eta plateretan aurkezteko modua ere azaltzen ditugu. Lana, zerbitzua eta jarraitutasuna eskaintzen dugu».

Kontserbatu eta ontzeko ganbera berri, moderno eta handiak dituzte, kontrolatutako hotz sistemarekin. Haragi mota honek aldaketarik gabeko tenperatura eta hezetasuna behar izaten du, eta hala mantentzen dute hogei bat egunez, ontze egokia eta, beraz, biguntasun handiagoa lortzeko.

Bezeroen artean ospe handiko sukaldari eta jatetxeak daude, Jakak nabarmendu duenez. «Badira jada 27 urte lan honetan hasi gine-la! Gure bezeroen artean izen handiko sukaldariak daude; horien artean Juan Mari Arzak. Hala ere, gizaratean hainbeste oihartzun ez duten bezeroak ere baditugu, eta guretzat besteak bezain garrantzitsuak dira».

Sagardotegi
hoberenetan
gaude

TXOGITXU

txogitxu.com

KALITATEZKO HARAGI GORRIA