

gastronomia >

Eguberriak arte, berdetik beharko...

Barazkiak prestatzeko hamar bat modu

EDORTA AGIRRE

Patxi Abadek zioenez, berdura gizakiok hainbat eratan prestatzen dugu hausnarkarietatik (behietatik, batik bat) bereizteko. Bakarrik. Azala kenduta, batean zutarrak zuriturik, bestean loreak erazuita, erre, zarrastatu, egosi, frijitu, koadrotxotan ebaki, xerrendatan moztu, olio-ozpinez freskatu, piperrautsez koloreztatutu... sekulako aukera ematen digute gure baratzeetako altxor horiek, behar bezala zaintzen asmatzen badugu.

Dena den, gogoan dugu: herriboroen hestea karniboroena baino askoz luzeagoa da, landareari zuku guztiak ongi erazutiko badizkio. Herbiboroak denbora eta odol gehiago behar du jangai transformatzeko. Karniboroak, pentsatzeko, bizitzeko, gozatzeko.

Gu... hortxe gara, erdibidean. Gaurkoa pasatzen utzi eta bihar-koaz kezkatuz. Beraz, Gabonak etorri bitartean, kupela eta patrika zaindu beharko ditugu. Gero gerokoa.

a) Lehengai nagusi. Barazkia bera da erabateko protagonista. Aria bat da, inoiz *a capella* interpretatua (erhauspetan erretako orburuak), inoiz orkestrak babesturik, haren ederrak lilura gaitzan: baraxuria, tipula, olioia, ilarra, azenaria edo urdaiazpikoa dira estatua horren euskailu sendoak.

b) Entsalada. Hamaika jantiz, beti dotore: epel, hotz, fresko edo beroa, fruta eta barazki, perretxiko eta itsaski, onddo eta lekale, arrain eta arrautza, esneki eta haragiak ager daitezke entsalada garaikidean. Bustitzeko, zernahi, ia: era guztietako lurrinez apainduriko olio eta ozipnak dira apropos, gehienetan, kromatismo erakargarri, sarrera, hornikuntza edo postrea osatzeko unean. Maldongo gatzarekin, zer-gatik ez?

c) Salda eta zopak: ur edo saldatan,



Modu askotan presta daitezke barazkiak. JON HERNAEZ / ARCAZNI PRESS

txikitu edo xehaturiko barazkiak egosten dira, tripa-zorriak engainatzeko. Ilunabarreko liturgiako ohiko hazkurri honi karbohidratoa (eta, patua lagun, gantzik) eranstea katarroa bera bezain zaharra da (zurrukutuna, baratzuri edo tipula-zopa, adibide arketipikoak).

d) Salda eta zopa hotzak: tamalezko globalizazioari inoiz edo behin eskapatu zaio horrelako oparirik, denon gozagarri. Greziar tradizio-ko kalabazin-salda izoztua, hexagonoko *vichy-soise* edo porrusalda hotzak, arabiarren sehaskan hazitako gazpatxoak... Jatorriz, laborarien atsedendikiko freskagarri baziren ere, hozkailuei esker jeneralizatu zaigu horien kontsumoa.

e) Krema eta pureak. Zopa edo eltze-kariko osagarriak iragazi, homogeneizatu eta, tarteka, gurin, esne-gain edo ogi frijituak erantsirik,

zenbaitetan lortzen dira salbuespenezko ukitu, kolore eta usainen aberastasunak. Jose Migel Barandiaran ehun urte bizi izan zen, gaztetan urdailetik gaizki ibilita, sendagileak dena papillan hartzea aholkatu ziolako. Garunera zihokion hesteetara bideratzen ez zuen odola.

f) Eltzekariak, potajeak. «Potoan» hartzekoak, zopa edo saldak zira-tekeen behinola, baina Euskal Herri hezeko jende askoren jaki

Fruta eta barazki, perretxiko eta itsaski, onddo eta lekale... ager daitezke entsalada garaikidean

Potajeen ahal duen guztia sartuko du sukaldariak: barazkiak batik bat, lekaleren bat...

osoa izan dira azken mendeotan. Hemen jakia ontziak bataiatzen du, gurean etxeak bertako gizakia bezala: pot-au-feu, caldeirada, castetan urdailetik gaizki ibilita, sendagileak dena papillan hartzea sartuko du sukaldariak: barazkiak batik bat, lekaleren bat, haragi edo arrainik ere bai... Baba, ilar, babarrun, garbantzu, dilista... horiek dira esku-langileen potaje astunak (hortaz, gure galdara piperminez abiarazi behar).

g) Saltsak. Egungo saltsa ere zernahik osa lezake: olioazpina edo maionesa dira soilenak; hortik, Cumberland edo bizkaitarrerainoko bidean, denetik.

h) Frijituak. Koipe nahiz olioak, baratzuri edo tipulak eta kasuan kasuko barazkiak (piperrak eta tomateak, nagusi) osatuko dute bazkaltiarrek elkarrengana biltzeko jaki hau: nonahiko piperra-

dak, horren erakusle. Tenpuran? Tira, tenpuran.

i) Menestrak. Menestra, osagaiak nahasirik baldin badatoz; *panaché*, zein bere tokian, koloreak nahasteke. Zeinahi sasoiatko barazkien aukera egin, denak banan-banan (orain *al dente* egosi, eta olio onak emango dio punttua. Eskuak artatsu behar du, bestela txerriaren antzeko nahasketa gerta daiteke eta.

j) Kalderetea. Hau eta marmitakoa lehengusuak dira, senide lehortar eta itsastarra. Barazkietan patata erregosi, animalien batekin (baraskiloak, atuna, untzia...) koloreztatu edo aberastu eta patata desegin arte uzten da, patxada ederrean. Noski, toki guztietatik ahogozoak lapurtu eta irentsi dituen patata da horko benetako protagonista: bestea ere jatekoa da baina...

■ SUKALDEAN HASTEKO



CARI CARVALDE / ARCAZNI PRESS

Erosterakoan kontuan izatekoak

Badirudi egutegiari orri gutxi kentzeko geratzen direnean erosi beharreko haragia prezio handikoa bakarrik izan daitekeela baina, hankak lurrean, beste zerbait ere hartu beharko dugu oraino hilabete eta erdi honetan. Hortaz, behi okela (txahala, idiskoa, behia, e.a.) erostean, begira itzazu hurrengo alderdiak:

- 1) **Itxura** zukutsua, distirantea, malgua, erakargarria izango da (argiek osatuko dute panorama hori).
- 2) **Kolorea:** bizia behar du izan; gatzetik zaharrera gorrituz doa okela.
- 3) **Gantza:** ugaria behar du, fina, guria, horixka, ahal bada. Gantzik gabeko haragiari politago deri-

tzogu agian, baina latz eta zakarragoa da: zaporea gantzean datza, ez giharrean.

4) Zatiak zehazki ebakiak, osoak, hondarrik gabekak; labana maneiatzea ofizioa eta artea da. Horretarako ere ordaintzen dugu.

5) Hariaren ebakerak granulazio leuna, fina agertu behar du.

6) Usainik ez duzu atzeman behar mostradorez kanpotik.

7) Aukeratu eguna: hiltgetitik ekarri berritan, hautu zabalagoa izan dezazun. Etxean edukiko duzu, samurtu arte, zuk aukeratutako moduan.

■ EDORTA AGIRRE

Sasoiko produktuekin egindako sukaldaritzako tradizioa eskaintzen dugu, baina sukaldaritzako berriaren ukituekin.

JANTZEN

ORGI

- Egunko menua
- Menu bereziak
- Karta

San Simon kalea, 1 - Lizaso (Nafarroa)
☎ 948 305 126