

gastronomia >

estarLusa > Donostian egin da aurten ere feniziar feria hori. Munduko sukaldaririk onenak (hamar onenetan lau euskal herritar dira baina ez dira ferian izan), patata tortillen lehiaketa, munduko turroi handiena... zinez interesgarria, gastronomiak aurrera egiteko.

Curriculuma eta elikadura

EDORTA AGIRRE

Euskal Herriko haur eta gazteen ikasketa-patroia taxutzen hasiko zirela iragarri zigutenean, *Egunkari*ko artikuluan eta hitzaldiren batean eman genuen iritzia: kontua da gazteak (eta, nola ez, irakasleak) gizaki aberats izan daitezen ongi prestatzea, hau da:

- Hizketan.
- Musikan, kantan.
- Dantzan (euskal herritar askok dantzatu izan dituztenak: soka-dantza, arin-arin, etc).
- Zientzian.
- Ahozko eta idatzizko literaturan.
- Euskal mitologia eta tradizioetan.
- Ariketa fisikoan.
- Eta pertsona izateko beharrezkoak diren gainerako alderdietan: oinezko edo gidari izaten, egunero hirutan egiten dugun horretan (elikatzean) protagonista izaten, etc.

Oraintsu arte gizakiaren kezka nagusia izan denaz pertsona horrek zerbaite jakin dezan, nortasun-arrazto guztia galduriko kontsumitzaile isil, itsu eta gorra izan ez dadin.

'Euskal curriculuma eta sukaldaritza'

Titulu horixe duen txosten zabal eta oparoa atera berri du LAB sindikatuak, aipatu arazoa jorratu eta eztabaida argi-emileari atea irekitzeko helburuz. Gaur, larunbatez, goiz partean ezagutzera emango dute Donostiako Kafe Antzokian.

Deskripzioa

Aurkezpena eginikoan, hezkuntza justizia eta elkartasunez gizartea eta nazioa eraikitzeke lehentasunezko zerbitzu publikoa dela eta hezkuntza sistema horren ardatza curriculuma dela dio LABek, curriculumak herritar espainiar, frantses edo bestelakoak ekoizteko



Haurrak sukaldean, Andoni Luis Aduriz sukaldariak argitaratu zuen *Txikiche* liburuan. **BERRIA**

balio duela erantsita. Hortaz, gaurdanik biharko Euskal Herria eraikitzeke eta eraldatzeko lanabesa dugu curriculuma.

Errezeta paradigmatico bat —ajoarrieroa— hartu dute aztergai, gizakia eta jakiaren arteko harreman-sareak azaltzeko: formulak dituen osagaiak, beren historia, zertzeladak, etab. Hau da, kontua da erakustea errezeta ez dela metodologia hutsa, badela hor ondatze bat, herri bakoitzak berea duena, pertsonak landu duena... Pertsona dela, azken finean, protagonista. Elikadurak gizakia elikatzeke baizik balio ez duela.

Ondoren, nutrizioa jorratu dute LABeko kideek, sakon. Hainbat gaitzen ezaugarriak, etiologiak, etab.

Ikuspegi pedagogikotik aztertu ondoren, ekonomia eta antropologiaren saihestetik landu dute

gaia, gizabanakoaren sozializazioa, autonomizazioa, kulturizazio eta deskulturizazioa... aritzeko.

Gizakia ez ezik, berak osatzen duen gizarteaz ari da behin eta berriro txostena, bataren baitan eragina duena bestearenean ere halakoxea baitu, gehienetan: globalizazioa, txirotzea, eskurapulu-gabetea, askatasuna galtzea, dumpingak jaurtitzea... ez dagozkie gizabanakoari edo halako giza-

Errezeta ez da metodologia hutsa; bada hor ondatze bat, herri bakoitzak berea duena, pertsonak landu duena

Euskal Herrian harro gaude gure sukaldariak munduko onenak direlako, baina ez dakigu azokan zer dagoen

taldeari bakarrik, jendarte osoari erasoko diote, digute.

Balorazioa

Hitz batekin hasi behar dugu, gaizki ulerturik gerta ez dadin: ederki, txosten horrek zuloa gure ikuspegitik betetzen baitu. Dena ez da zertan amerikanizatu.

Euskal herritarrok harro gaude gure sukaldariak munduko irudimentsuenak, trebeenak, bikainenak direlako, baina guk ez dakigu oraintxe bertako merkatuan gerezia, laranja edo tomate dagoen, ez dakigu angula arraina edo itsaskia den, ez dakigu porrusalda bat egiten, ez dakigu... Plastikozko ontzia zabaldu eta *fast food* hori ordaindu eta jaten baizik ez dakigu, beste eskuan koka-kola bat dazkagula.

Gure garaietako irakasle eta agintariak bezain analfabeto gara,

haiek bezain alferrak, diru asko (merezi duguna baino gehiago) eskuratzeko aukera dugulako. Lotsagarria da ezjakintasunaren zerrendaren luzea: ez dakigu Aturrri ibaia nondik ote dabilen, trainueruan zenbat arraunlari doazen, ttoroa zer den, Euskal Herrian olio edo ardoa ekoizten den, ogia edo gazta nola egiten den...

Gizaki «monofasikoak» lortzen ari gara, gauza txiki batez asko omen dakitenak baina gainerakoez, tutik ez. Zorionak Euskal Herriko gobernuei, horri esker gure Herriaren akabera errazago jarri diozelako Besteari.

Terminologian, berriz, desadostasun txiki bat: LABek «sukaldaritza» terminoa darabilen askotan guk, aukeran, «elikadura» nahia-gonuke. Baina horrelako ñabardurek ez dute inolara ere zikintzen txostenaren distira.

Ikasitako lezioa: argi, Euskal Herria; gal ezazu lehen sektore osoa eta ikusiko dugu zein dirurikin erosten duzun biharko garia, arraina...

Txostenaren osaketa:

1. Euskal curriculuma
2. E.C. eta sukaldea
- 2.1. Oinarriak
- 2.2. Sukaldaritza curriculumak garatzea
3. Sukaldaritza ikuspegi desberdinetatik
- 3.1. Osasuna aldetik
- 3.2. Pedagogia aldetik
- 3.3. Ekonomia aldetik
- 3.4. Antropologia aldetik
- 3.5. Kultura aldetik

Eranskinak:

- I. Mundu zabaleko errezetak
- II. Barazki arruntaren elikadura-balioak
- III. P. Rossetek proposatutako taula: eredu menperatzaile neoliberal eta burujabetzan oinarrituriko elikadura-eredua, aurrez aurre.
- IV. Curriculum garapena.

■ SUKALDEAN HASTEKO

Jakia, gordin eta goxo

Mundu zabalean arras hedatua dago sushi, carpaccio, ceviche eta beste hamaika izenez bataiatutako jangai gordin. Prestatzea erraza da, erne jokatzu gero.

- a) Kontuz, lehendabizi, zer aukeratzen duzun: merkea bada ere, lehengai bikaina (freskoa, etc.) eta garbia behar du izan.
- b) Haragia aukeratzean, hobe gorria (ukuilu edo ehiza), animalia zaharrena.

d) Onddora, itsaskia (txipiroia, olagarroa, zigala), fruta... ia denetik sartzen da zakuto honetan ere.

d) Arrainetan, urdinak (atuna, zapoa, izokina) emaitza politagoak agertzen ditu gordinik jaterakoan.

e) Xerra mehe-meheak ebaki behar dira. Urdaiazpikoa ebakitzeko labana aproposa da horretarako. Bestela, sartu izozkailuan jakia eta, gogortzen hasitakoa, errazkiago moztu ahal izango duzu.

f) Horrela ere lortzerik ez baduzu, egin (baina ez aitortu inori) amarru txiki bat: zanpatu

xerra labanaren aho edo kirten, arrabola edo lokomotor handi batekin, baina suabe-suabe.

g) Zerbitzatzeke,

■ igurtzi platera olio ttantta batez eta antolatut hor xerrak

■ horien gainetik, ttantta bana oliba olio eta limoi zuku

■ baita izpi bat gatz, Maldon, Guérande edo antzeko gatz-lorren bat.

■ Hamar minutu itxaron beharko, oraino, aurre-digestioa egiteko. Jakia zuritzen hasitakoan, prest. ■ EDORTA AGIRRE

Sasoiko produktuekin egindako sukaldaritza tradizionala eskaintzen dugu, baina sukaldaritza berriaren ukituekin.

- Egunkero menua
- Menu bereziak
- Karta

San Simon kalea, 1 - Lizaso (Nafarroa)

☎ 948 305 126