

## ASTIALDIA

## gastronomia &gt;

**estarlusa >** **Eguberrietarako erosketa erraldoia.** Lasai, trankil: gaia ez da agortuko, prezioak ez dira disparatuko, guk ez dugu ohikoa baino premia handiagoa izango... Baliatu sena hipermerkatuko karroa betetzeari: enpresa horrek oparirik ez digu egingo. Gehiago gastatzea ez da aurrezte, kontrakoa baizik.

# Etxalarko Herriko ostatua

## EDORTA AGIRRE

tsasoak eta Pirinioak Bortzietan dute hasiera eta amaiera, zubietamuga. Kaleko harrabotsa urrun, Bidasoa eskuzabalak milioika urtez eta bilioika ferekaz taxuturiko tunel goxoa laztanduz doan bidea utzi eta, bideko Bentak agindutako geldialdia eginik, basabidetik gora hartu behar. Zuhaitz adaska tartean zerrua ikustean, hor Etxalar: herri koxkor honetako etxeak, kaleak, paisaia, dena garbitzen dute egunero, goitik behera: bisitariak ez du atzeman behar hauts izpirik ere etxalartaren sorlekuan. Beldere, arbola, soro eta etxeko landareei hosto zaharrak etengabe kentzen dizkiete. Zurari goiz eta arratsalde ezko eman eta zapi igurtzen diote. Badirudi betidanik bizileku hartu nahi zenukeen etxe edo museo antropologikoan zarela. Lehiakide gupidagabeak dira herriarrak horretan. Azaroan, hozkirri, elur giro, akaso. Orain hurrenean bezala, katua talaia lanean. Sorgina zen, agian. Belentxo horretan Herodesen kaserna berdea da kontraste bakarra.

Larreen pottokak elur berritan aztarrak, ahatea galka eta galka, gibel zorroa ongi beteaz, haritz eta pagoen tartetako iratze zirtzilak gorritzen, goi kasko beltzak zuritzeaz. Motozerra orroka. Azaldu gabeko usoak joanak, basurdea usnaka. Jauzi eta jauzi, biribilketan datorren erreka kantaria eta teilatuari darion ke alfertu hotza baizik ez dira aditzen. Lur bolak atsedean harturik, bizidun gehienak lo dauza udaberria arte.

**UDALETXE AZPIAN, OSTATUA.** Karrikatik abiatuta, taberna zeharkatu



Etxalarko Herriko ostaluan sukaldari eta zerbitzariak. SINADURA



Herriko ostatuko jangela, zabala, garbi eta ongi argiztatua. SINADURA

eta egurrezko hogeit bat eskailera igo behar. Sala zabala, garbia, ongi argiztatua. Mahaitik mahirako tarreak, politak. Diskrezioa bermatzeko eta zerbitzua errazteko.

**Gustura sentitzeko moduko giroa osatu dute arduradunek, nabarmenkeriarik gabe**

Harria gordinik, zurezko sabai beltzak eta horiz margotutako igeltsua dotoreziaz uztarturik; altzari gutxi, funtzionalak: ez dute arreta bereganatzen, beste ezeri protagonismoa ez ebastea. Gustura sentitzeko moduko giroa osatu dute arduradunek, nabarmenkeriarik gabe.

Hilaren konderreko larunbata izaki, gazte jendea hurrengo aste-an animatuko da etxetik kanpora. Dozena eta erdi bazkalkide salan: horrek ez dio Ostatuari deus ere kentzen. Aurreko sukaldariaren (Iñaki Pikabea) xedea, prezioak jaitziz eta otorduak maisuki konbinatuz, gazteria erakarri eta jaten irakastea izan zen eta badirudi lortu duela. Zorionak, Iñaki, berant bada ere.

## ■ DATUAK

Eguneko otordua, 9 euro (4 sarrera, 4 jaki, 3 postre). Karta (zabala, zaindu samarra): 40 euro inguru.

■ **Espezialitatea:** ehiza.

■ **Sukaldaritza:** tradizional eguneratua, txukuna, sasoi eta tokia edeki egokitua, lehorrekoa izanik arraina (haztegikoa, batetik bat) lantzen du, kopuru handiak (postre batzuk handiegia dira, aukeran), aurkezpen polita, zaindua, alferrikako apaingailurik ez, orokorki.

■ **Zerbitzua:** gizonezko profesional adeitsu kanpotar eralduna eta bertako neska profesional adeitsu euskalduna. Diskretu eta azkar. Hutsategiez arduratzen dira.

■ **Homidura:** altzari neurrikoak, baxera eguneratu ez oso soila.

■ **Hizkuntza:** espainola lehenesten da orain, euskaraz artatzeko gauza badira ere. Karta espainolez eta euskaraz dago, faktura espainolez bakarrik.

■ **Zaindu beharreko alderdiak:** «piper kraskatsua» ez zeuden inolara kraskatsua, postrea hartzeko koilaratxoak bakarrik ematen dute, plater nagusi batzuek osagai berdintsuak daukate, osagai batzuen temperatura zaindu beharra dago (neguan dena hozten da berehala): entsaladako ahate-bularra, bakailaoa (jaki nagusia izaki). Teknika biribildu beharko, agian. Fakturan (lau bazkariako), azalpenik gabeko «imp. ventas 9,70 €» kezkarria. Pintxoak oparitu ondoren ogia («varios, 3,00€») kobratu dute.

■ **Alderdi onak:** ardo zerrenda polita, kafe aukera zabala, postreen aurkezpen dotorea.

■ **Kalitatea/kopurua/prezioa:** ongi, oro har.

■ **Iritzi orokorra:** berriro itzultzeko modukoa; begiak itxia, badakizun noiz eta non zaren. Tokiari eta sasoiari edeki egokitutako karta. Sorpresarik ez, zorionez.

## ETXALARKO HERRIKO OSTATUA

ETXALARKO Herriko ostalua  
Andutxeta k. 15 (udaletxe azpian, zehazkiago) Tf: 948 63 54 50  
Etxalar (Goi Nafarroa)

## ■ SUKALDEAN HASTEKO



## Papillota

Egunetik egunera hedatuz doan prestatze modu horretan elikagaiak paperean (aluminiozkoan) bildu eta labean egiten dira, erretzea, braseatzea eta lurruntzeko egostea uztartuz.

Berehala egiten diren jangaiak erre daitezke papillotean: fruta, barazki, arrain, itsaski eta haragi zuriak (untxia eta hegaztiak).

Jaki horiek garbitu, zuritu eta pusketan ez handiegitan ebaki ondoren, usaingarri edo zapo-indartzaileak erantsiko dizkiegu: gatza, belarrak, olio edo guri-

na, espeziak, ozpina, perretxikoak, ardoa edo alkoholdun zerbitu... Lehen gaia, gure ustez, hobetuko duena, alegia.

Paketea antolatuta, aluminio paperean bilduko dugu (bi buelta emanez, ondo itxeko) eta labean, 180°C-ko tenperaturan erreko dugu, paketea puztu arte ( hamar minutu inguru: gutxiago, akaso).

Mahaira ekarrita, papillota irekitzean muturra apartatuko dugu, ufak harrapa ez gaitzan. Eman azkeneko ukitua eta hasi dastatzeko. ■ **EDORTA AGIRRE**

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

**ORGÍ**

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

- Eguneko menua
- Menu bereziak
- Karta