

ASTIALDIA

Gastronomia >

estarLusa > Bertako produktuak kontsumi dezagun aholkatzen digu orain Eusko Jaurlaritzak. Duela hamabost urte horixe aholkatu dugu guk, horretan itsu-itsu sinetsita, dioguna teorizatuta eta... doan.



Arkumea labean aukera ona izan daiteke gabon zaharretarako. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Gabon zaharreko afarira begira

EDORTA AGIRRE

Kontzeptua

Asteheneneko afaria ez da gosea kentzeko liturgia, adiskideak mahai jiran eserita, berdinetik berdina berrikeria aritu eta mundua konpontzekoa baizik. Senitartekoren bat nahasiz gero, lagun bada, onartu. Bestela, hor konpon, Mari Anton.

Zer esan nahi du horrek? Berdinen artean tertulia ez ezik, afaria (ideiak ematea, erosketak egitea, edariak eta platerak antolatu eta prestatzea, alegia) ere moldatu behar dutela. Denek, ugazabak eta morroiak bereizi gabe. Beraz, hobe ez sartzea ur handiegitan, itotzeko (edo igerilariak gorrotatzeko)

arriskurik ez izateko. Gabon Zaharrean afaltzeko prekozintuak ekartzea ez da bekatu.

Hasiera

Hasteko hamaika ballabide daude merkatuan: itsaski fresko eta jela-tuak, hesteki iberiko (urdaiazpiko, solomo, saltxitxoi...), galiar (foie-grasa, pateak, mousseak, parfaiteak...) etc. Jendearen zaletasunak mugatu beharko luke hastapen hori.

Iradokizun txiki bat: etxean eginiko:

- Budinak (zainzuriak eta langostinoak, izokina, legatza eta ondoak) bere saltsa eta guzti. Budina egiteko behar direnak, oro har: 800 g. betegarri garbi, 4 dl. esnegain, 8 arrautza, olio, ogi birrindua, gatz.

- Hostoreak; barruan, porru eta ganbak, perretxikoak, gatzak, urdaiazpikoak... Gure ohitura eta pentsamoldez kontra, Angeluko azalera handi bietan egunotan salgai jartzen diren hostore-sorta politak (zortzi eta hamabi klaseta) ehun bat pastelto gazi, sarrera gisakoak). Urtean behin.

- Kremak (kuia, ziazarba, zainzuriak, arraina...); laguntzeko, dena libre: almejak, ogi txigortua, gailetatxo gaziak, zainzuri berdeak, pinazi frijituak, etc. Edo koadrila gehienetan dagoen munduko es-

pezialistatik bikainenak prestatu-riko arrain-zopa monumental bat.

- Entsalada epel eta freskoak, bazterretan bilatzen duzun denarekin: fruitu lehorrak (pinaziak, intxaurrak, makadamiak, hurrak, pistatxoak, gaztainak), frutak (sagarra, anana, ahuakatea), arrain eta itsaskiak fresko, keztatu, eskabete eta oliotan, barazki guztiak (gordinik edo egosita), oreak eta arrozak, patata (patata?), gazta...

Jakia

Aurrenekoa eta ondorengoa nola-koak, jakiak halakoa beharko. Kontrakoa, alegia: kontsome soil-txo bat hasteko eta amaieran sor-bete txiki bat afaltzekotan, orain-txe osatu behar lastaira. Hasiera pantagrueliko eta amaiera amai-gabea aukeratu badituzue, egin berriketa eta lastan gehiago etapa honetan.

Ez eskuak zikintzeko, ez erredu-rak eta ebakiak egiteko asmorik ez baduzue, Lapurdiko txarkuteroek (bai denda txikietakoek, baita aza-lera handietakoek) egiazko guti-ziak prestatzen dituzte, egunero dastatzeko aukeratik kanpokoak: basurde, erbi, orein eta basahun-tzak, lupi, krabarrok, izokin eta gaizkatak, Arabiako film klasikoe-tan bakarrik ikus daitezkeen fili-granzko postreak, etc. Zerain,

Arizkun eta Zaratamokoak ere esku trebeak dira, zer esanik ez. Gu, behintzat, dakigunaz ari gara.

«Arraina zergatik ez?» galdetu du gaur aingeru guardarenak betetzen ari denak. Arraina, bai. Bai-na bakailaoz besterik ezin izan li-teke, kasik: alde zurretiaz presta-tu arren pasatzen ez den arrain bakarra horixe da, ezta? Nor aritu-ko da, bestela, ilunabarrean, lagu-narteko giroa utzi eta harraska gainean, bakar-bakarrik, arraina garbitzen?

Arkume erre

Benetan egin nahi duzu erreki zoragarria, aparta? Hori ez da zaila, arkume, bildots, axuri, auma, pittika edo antxumea era-biltzen baduzu. Arabiarrak dira horretan ere maisu-maistrak, Luis Irizarren iritziz, tradizio luzea dutelako. Animatu, baliatu orain dela 38 urte Agadir-en (Marokko hego-hego muturrean) ikasi genuen formula bitxi egoki-tu honez harrakoa egitetik libratzeko, besterik ez bada:

- Afaltzeko, jarri eguerdian ontzi handi batean ur gazi epela (50 g gatz ur litroko). Murgildu hor arkumea eta hartu kafea, lasai.

- Arkume «edadetua» baldin bada (edo berandu bagabiltza) eten batzuk egingo dizkiogu piezari atal lodienetan.

- Bi ordu falta direnean, piztu labea bizi-bizi. Hortik ordu laurde-nera sartu arkumea. Ez du beste-rik behar. Arkumea. Kito.
- Gorrituta dagoenean, irauli beste aldera.
- Jaitsi sua (9tik 4era, adibidez) eta eduki barrendik zukutsu ager-tu baina inongo gorriunerik ez duela geratu arte. Itzali labea.
- Labeko plakan geratu den saltsa horri erantsi ardo zuri edo koiñaka eta utzi tarte batez, beratzen.
- Astindu plaka eta busti horre-kin arkumea.
- Letxuga entsalada, aski. Eta derrigorrezko ardo beltza.

Amaitzeko...

Bukatzeko, tripazorriei galdetu behar: «Gerra emateko al zaudete oraino?» Eta fase honetan ere, pos-trea kaletik ekarri edo etxean egin dezakegu.

Kalean tarta, pastel txiki eta izozki zoragarriak egiten dituzte. Etxean prestatzeko, bi proposa-men tradizional egingo ditugu, apal-apal:

Arrozesa (baina arrozese ona):

- Lau laguntzat, adibidez, egosi litro bat esne, azalaren alderdi hori edo gorriarekin (zurikia gabe).
- Eman gatz, baliente! (Eskertu egingo du).
- Hortik ordu erdira, gehitu 125 gramo arroz, irakin eta berehala jaitsi sua, zigarro-punta baino txi-kiagoa izan arte. Eragin zurezko ziriarekin.
- Arrozak krema bat osatu duene-an, erantsi 150 gramo azukre. Era-gin, tarteka.
- Eduki horrela ordubetez. Ghe-tu baxoerdi bat esnegain likido.
- Dastatu eta zuzendu gozo-pun-tua.
- Bota hori bolera eta utzi freska-tzen.

Sagar erreak

- Erauzi zuztarra lau sagarri: sartu zuloan bina arantza eta zabaldu gainetik koiñarekada bana azukre.
- Berotu labea, sartu sagarrak eta eduki ia-ia lehortu arte.
- Edo sartu mikrouhin labean eta eduki hiru-lau minutu sagar bakoitzeko. Begiratu erne-erne, leher ez daitezten.

Zertarako lan eta kezka gehia-go hartu, e? Oraintxe hasten da afalondoa, egiazko elkarretara-tzea; orain artekoa aitzakia izan da.

Urte berri on, irakurle denoi.

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

JANTZEN

- Eguneko menua
- Menu bereziak
- Karta

ORGI

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