

gastronomia >

eStarLusa >

Bistronomia: gastronomia, baina bistrot (frantsesez, bodegoi) prezioan. Alferrikako gastuak eta gehiegizko margenak kenduta, profesionalak ongi (are goi sukaldaritzan) eman dezake eta mundu hori eliteetatik herritarren artera hurreratu.



Krepearen erdian krema edo txokolatea ipintzea da ohikoena baina, zenbat buru hainbat aburu, hamaika aukera daude.

Aratuste, karnabal, ihote, igastri edo inauterietako aztura gozoak

EDORTA AGIRRE

azko inauterietako artikuluan jakiez, aurten Euskal Herrian ospakizun hauetarako gorde ditugun postre tradizionalak jardun beharko, apartekotasun honen zergatia zein ote litekeen auzitan jarri ondoren.

Donostiako kronista denak erdaldunak izan direnez (gehie-

nez ere, betidanik gaskoiak izan zirela eta beren mintzairan ari-tzen zirela sinetsi eta esan izan dute, euskaldunak zero absurdu bihurturik), danborrada, kaldere-roak eta burrunbak eta suak pre-sentzia behinena zuten neguko festa horien —zanpantzararak, maskaradak, eguberriak, Lantze-koa, santa-eskea eta hamaika herri-tako festaburuak, Tolosako-

ak barne— jatorria egundaino esplikatzeak aski izan dute azalke-riei heltzea: halako iturritik ura hartzen ari zen okinari haurrek trufa egiten ziotela, inauterietako konpartsak zirela, etc., ingurura begiratu gabe. Gure ustez, oso lite-keena da ospakizunak (inaute-riek, bertako oturuntzek) herriari izena eman izana, eliza kristaua-ren kolaborazioarekin.

Bestea ere, halatsu: Ituringo arotza edo Oiongo arrantzalea bozkarioz lehertuko ziren Santa Ageda sibilariari titiak ebaki ondoren, ikatz-parrillan erre iza-nari esker (horra harrabotsa eta

sua, atzera ere), zeruan ingresatu zela jakin zutenean, gai zinez hun-kigarria zutelako.

Santu horien modak iritsi aurretik sedentario bilakaturiko jendeak lasaixeago egoteko arra-zoiak izango zituen negua buka-tzen hasia zegoela, adibidez: aurrerantzean freskotik jan aha-lko zen, ganbaran zegoen apur har-taz kezkatu partez. Hortxe gure santu eta jainko prosaiko egiazko-ak. Horregatik astintzen dizkiogu kostilak zoruari makilez. Ama Lurraren altzoan lo datzan Eguzki amandrea esnatu eta lanean has dadin, alegia.

Neguairenak egin du, kasik, eta txoria baino kontentuago gaude: ospatu beharko! Nola? Gordean ditugun puska guztiak gure arras-toaren jarraitzaile izango den gazte jendeari emanez, urteari (ur-te: eurite, lehorte) hasiera eman diezaiola.

Gizarteko kide denok garela ohartaraziz etxetx etxe doaz (hala-ko batean!, sexu bietako) gazteak,

dantzari eta musikari, herria giro-tuz, sabel-saio ederra antolatze-ko lehengaien (eta lehengaiak eroste-ko bitartekoen) bila, elikadurari dagokionez, hiru jokaera eraku-tsiz:

■ Txerria hiltzetik geratu diren puskak eta gantzak (urdaia, lukainak, hankak, belarriak, urdaiazpikoa) jatea.

■ Etxeko bazkarietako postre tradizio-nalen batekin amaiera ematea.

■ Etxerik etxe ume eta gazte jen-deak egiten dituen jaki- (arrautza, gazta, ogi, txerrikiak) eta sos-eskea, janaria etxetik kanpo anto-latze-ko.

Tostada, torrada edo torrijak

Ogi zaharra xerratzen ebaki, kane-la eta esnez goxaturiko esnetan beratu eta, irinetan bildurik edo biltzeke, frijitu behar da. Gainetik, azukrea eta kanela hautsa zabal-duko dugu.

Aldaera: esnea eta ume-keria horiekin ahaztuta, ardoa baliat-zea.

Entsarínadak

Paderan txintxorrak edo txantxi-gorriak (urdai-azalak) berotu, erantsi azukre asko eta, karamela-tu direnean, ebaki xehe-xehe aiz-kora edo ganibetaz. Landu hauek ogi-orez, zabaldu eta, mehe-mehe daudela, hautsez-tatu gainetik azukrea eta kanela. Sartu labean, opilak erretzeko.

Piper-opilak

Arrautza irabiatu, azukre eta irin xehe nahasi behar dira, ore lodia egin arte. Eman nahi duzun itxura (txerrixoa, gurutzea, ilargia, e.a.) eta erre labean.

Krepeak

Padera txikiko diametroko bi dozena ale egiteko, kilo laurdena irin, 3 arrautza, 3 koilarakada azu-kre, 3 koilarakada olio, gatza.

Iragazi irina bol batera, sumen-di bat eratuz. Erantsi azukrea, gatza eta olio eta eragin denari. Gehitu esnearen erdia. Eragin poliki, dena nahasi arte, pikorrik ez sortzeko. Eragin orain zurezko espatulaz biziki, bihoztunki, bor-tizki. Irabiatu hiru arrautzak pla-ter batean eta gaineratu masari.

Elkartu arduraz eta utzi pausa-tzen krema hori pare bat orduz, zapi batez estalita.

Berotu padera itsasgaitza sutan.

Egin erratz bat: ebaki patata txiki bat eta josi erdia sardexkan, alderdi laua beheratik. Platetxo batean olio edo gurin urtua jarri dugu. Egin txista patatarekin olio-tan eta igurtzi padera horrekin, olio-ta dadin (krepea ez itsasteko, alegia).

Gantza irakiten duela, bota paderara masa pittin bat (ipurdia estaltzeko bakarrik) eta zabaldu arreta handiz, fin-fin eta homoge-neo hedatzeko. Hartu padera eskuari eta inklinatu alde batera eta bestera, laguntzeko.

Egin beste bat, etc.

Azkenean, erdian krema edo nahi duzuna ipini eta tolestu, txu-kun eta goxo.

Kausera eta kruxpetak

Kauserak buñueloak dira: lega-mia, garagardoa edo bestelakorik erantsita, irina duen oreak epele-an hartzirik, koilarakadak banan-banan hartu eta olio bero-beroan frijituko duzu. Azkenean, beti bezala: bete kremaz eta garaztatu azukre eta kanelaz. Oretan anis-aleak sartu nahi izanez gero, ondo.

■ **Kruxpetak** (irin, gantz, azukre eta gatzarekin oreka prestatuturik, epel-tzen utzi eta, hartzidura hasi dene-an, olio beroan frijituriko bolatxo-ak) eta antzeko gozokiak prestatu izan dira

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

JANTZEN

ORGI

- Eguneko menua
- Menu bereziak
- Karta

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