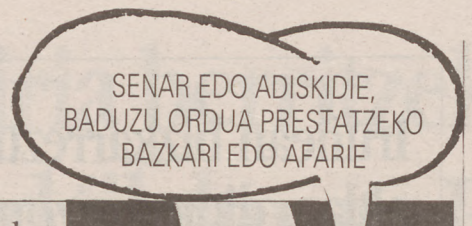
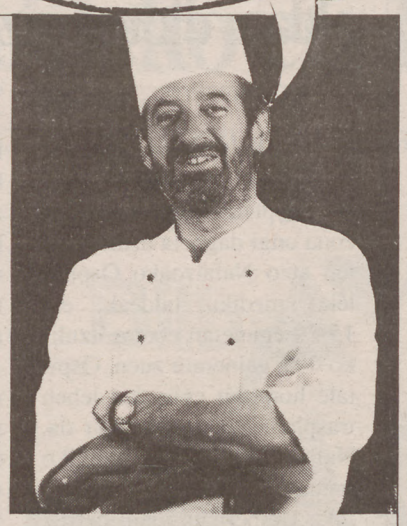


Karlos ARGIÑANOren MENUA

1993rako DENOK SUKALDARI



Espinakak kremarekin

OSAGAIAK

- 8 esparrago zuri
- 8 esparrago berde
- Ura, gatza
- Parmako gazta birrindua
- Gurin edo margarina plaka bat

PRESTAKETA

Esparrago zuri eta berdeen alde gogor eta egurtsua kendu ondoren, esparrago zuriak zuritu egingo ditugu eta gero uretan gatza bota ondoren esparragoak bakoitza bere aldetik egosi egingo ditugu. 20 bat minutuz. Egosteko denbora berdina behar dute esparrago zuri eta berdeak.

Atun errea

OSAGAIAK

- 2 atun zerra, 400 gramokoak
- 2 tomate
- 2 piper berde
- 2tipulin
- 3 baratxuri atal
- Edalontzi bat txakoli (ardo lehorra)
- Arrain salda eta ura
- Olioa, gatza
- 3 koilarakada tomater saltsa

PRESTAKETA

Barazkiak (tomate, tipulin eta piperrak) juliana eran ebakiko ditugu eta hiru baratxuri atal eta oliba olioarekin egiten utziko ditugu. Olioa erabiliz, zartagin batean atun gazi eta azalik gabea gorritu egingo dugu, su bizian bueltak emanez. Egin ditugun barazkien erdiak laberako ontzi baten hondoan jarriko ditugu eta horren gainean atuna, gero gainontzeko barazkiak eta, azkenik, txakoliz bustiko dugu dena.Labean sartuko dugu eta 180 gradutara 15 edo 20 minutuz atunaren lodiaren arabera. Beharrezkoa izan ez gero ur pixka batekin edo arrain saldarekin busti dezakegu. Atuna eta barazlkiak labetik aterako ditugu eta laguntzeko tomate saltsa gehituko dugu.

KAFE ESKOLA
BAQUÉ
ESCUELA DE CAFE

Gauza onak denbora luzez irauten duenean, eskola sortzen du.
Kaferik onena den BAQUEk, kafearen sekretuak eskaintzen dizkizu

Rumba kafea

- 3 koilarakada instantaneo kafe
- Kikarakada t'erdi ur
- kikarakada erdia ron
- 3 litro laurden bainila izozki
- Kikarakada t'erdi esne
- Intxaur muskada

Kafea uretan disolbatu eta izozkia erantsi ondoren dena irabiatu izozkia desegin arte: une horretan esnea eta ronarekin nahastu. Prestatu bezain laster zerbitzatu behar da, edo bestela hoskailuan gorde. Azken kasu honetan, zerbitzatu baino lehen berriro ere eragin eta intxaur muskadarekin apaindu.

Beste euskal bolondres bat Bosniara eta sukaldea aurki izango da abian

SOS Balkaneseko lau kide hiltzear egon ziren Mostarren

Gaur SOS Balkaneseko beste bolondres bat Bosniara atera eta aurki abian izango da 250 bat bosniarrei jaten emateko sukaldea. Bestalde, elkarte honetako lau kide Mostarren hiltzear egon zirela informatu du SOSek. Hala ere, egun ondo daude eta giza laguntza ematen segitzen dute.

Ander Mendoza Bosniara abiatuko da gaur goizean. OLALDE

LUIS KARLOS GARCIA / **GASTEIZ**

Ander Mendoza 21 urteko gasteiztarra Bosniara abiatuko da gaur goizean eta bertako Turcin herrian sukaldea martxan jartzeko beharrezko gailuak eramango ditu, atzo Gasteizen emandako prentsaurrekoan adierazi zuenez.

Eguneko 250 bat bosniarrei jana emateko «elkartasun proiektua» da sukaldea. Turcinek 6.000 biztanle zeuzkan bake garaian, baina gerrak jende kopurua bikoiztu eta eguneko 100 errefuxiatu iristen dira. Sarajevotik 30 kilometrora dago eta bost euskal bolondresek lanean dihardute.

Ekimen honekin batera, SOS Balkanesek esnea erostearren dirua jasotzeko kanpainari ekin dio. Euskadiko Kutxako eta Vital Kutxako elkartearen zenbakietan dirua sartzeko deia egin zuten.

Iazko hondarrean SOS Balkanesek Spliten ireki zuen Euskal Etxeko bulegoa aurrera doala informatu zuten. «Giza laguntza koordinatu eta gertatzen denaz informazioa jaso eta testigantza edukitzea» da helburua.

SOTOAN BI EGUNEZ ISOLATURIK

Bestalde, Mostarreko errefuxiatuen eremu batean lanean diharduten SOS Balkaneseko lau kide hiltzear izan zirela jakinarazi du elkarteak.

«Splitekin izan zuten azken kontaktuan esan zuten ez zutela arrisku handirik, baina kroaziarren erasoa izan zen eta sotoan isolaturik geratu ziren bi egunez berrehun bat errefuxiaturekin», kontatu zuten SOSekoek.

Azkenean ez zuten arazorik izan. «Gure lagunak beldur ziren gertatzen ari zenaren lekuko atzerritarrak zirelako, baina jazotakoa kanpoan bazekitela ikusirik bakean utzi zituzten». Egun, zorionez, osasun onean daude.

Ildo horretatik, bolondresak horrelako pasadizuak jasan eta giza laguntza izugarria ematen ari direla gogora ekarri eta bolondresetako asko intsumisoak direla gogorarazi zioten Julian Garcia Vargas Espainiako Defentsa ministroari, intsumisoak Bosniara zergatik ez doazen galdetu duena.

ORDIZIAKO AZOKA

Fruta dezente plazara

ANA IRASTORZA / **ORDIZIA**

Eguraldi fresko samarra zen atzo goizekoa Ordizian baina hala ere, jende ugari ibili zen eta azoka polita izan zen. Fruta dezente agertu zen plazara, eta aurreko asteetatik salgai zeudenez gainera bertako marrubiak eta kanpotik ekarritako brinoiak ikusi genituen. Zizak 200 kilotik gora ziren atzo ere, 1.800 eta 2.200 pezeta artean. Onddoak 20 kilo, 3.000 pezetan.

ABEREAK:

106 arkume buru jarri ziren salgai, baina gero eta nekezago ari da saltzen eta atzo ere gelditu ziren baten batzuk saltzeke. 425 -475 pezetan saldu ziren. Untxiak sei zakukada saldu ziren, 215ean, eta antxumeak, bi, 480an.

GAZTAK:

Behi gaztak 600 eta 1.000 pezeta artean saldu ziren, ardiarena 1.300-1.600 artean, eta nahasiak 950-1.200 egin zuen.

ARRAUTZAK:

Baserrikoak 190-200ean, granjakoak 110-115ean, hirugarren kategoriakoak 125-130ean, bigarren kategoriakoak 140an, lehen kategoriakoak, 150ean estrak eta 160an saldu ziren super kategoriakoak.

LANDAREAK:

Azelga landarea 500 pezetan saldu zen ehunekoa. Ozpinetako piper landarea 400 pezetan ehunekoa, piper txorizeroa 15 pezetan, porru landarea 350 pezetan zientoa eta tipularena 300 pezetan. Tomatearena 30 pezetan saldu zen bakoitza eta lekak 20 pezetan.

BARAZKIAK:

Lehen esan bezala bertako marrubiak agertu ziren atzo lehendabizikoz, 300 pezetan. Patata berria ere jarri zen salgai, 140-150ean, zaharrak 40-50 egin zuen. Baratzuria 75 pezetan saldu zen sorta eta freskoa berdin, baratzeko ilarrak 500-550 pezeta bitartean, erremolatxa 1.000 pezetan eta babak 150-200ean. Tipulin sorta 50-75 pezetan saldu zen. Azelgak 50-75ean, baba txikiak 250ean, babarrun beltzak 800-1.000an, zuriak 400-500ean, hurrak 250-300 pezeta artean, azaburuak 50-75ean, letxugak 50-60an, sagarrak 500 pezetan, intxaurrak 350-400ean, porruak 50-100ean, azenarioak 75-100 pezetan, borrajak 60-75ean, espinakak 50ean, eta rabanitoa 25ean.

Kanpoko barazkietan briñoiak izan ziren nobedade azpimarragarriena, kiloa 290 pezetan, albertxikuak 300 pezetan saldu ziren, muxikak 300ean, meloia, 190ean, sandia 100, zainzuriak 380an, marrubiak 250-290 pezetan, Tuterako orburuak dozena 200 pezetan, limoiak 125-150ean, laranjak 70-175ean, tomateak 250-300ean, lekak 250-300ean, ilarrak 300-350 pezeta bitartean, sagarrak 30-150ean, udareak 150-190ean, patatak 35-75ean, bananak 150-275ean, piper gorriak 350-450ean.

ARRAINAK:

Antxoak 490ean pezetan saldu ziren, antxoila 1.120an, bakailaoa 1.200 pezetan, kariokita 850ean, bixigua 2.300ean, txitxarroa 390-510an, itsasoilarra 960an, txipiroia 1.375ean, mihiarraina 1.580an, libita 620an, mediana 1.330ean, legatza 1.980ean, merlenkak 1.120an, potak 540an.