

Kalderetea

**Euskal Herriko hegoaldean eguraldi ederraz, lagun giroaz eta apetituaz
(ba ote hoberik?) batera gozatzeko formula hutsezina**

URKOLA

**EDORTA AGIRRE**

Atari zabaleko edo estalpe gabeko jaki batzuk ezin dira Euskal Herriko zeinahi bazterretan egin (iparralde berdean euria maiz egiten duelako, adibidez), ez eta etxezuloan ere (prestaera luze samarrak izaki, jatun ugari elikatzea komeni izaten da); horretarako, ontzi eta altzari ugari edo handiak erabiltzeko premia dago, baina behar bezainbeste baxera eskura eduki ez... Komeriak. Orduan, eta jabego pribatuari ihes eginez, eguraldi segurua ohi dugun eskualdeetara jo behar izaten dugu, hantxe baita beti koinatuaren adiskide, edo alabaren lagunaren lehengusua, gonbita egiteko prest: «Datorren ostira-lean kalderetea prestatu behar dugu; zergatik ez zatozte?». Nola, «zergatik ez»? «Zenbat lagun» galdetu beharko zukeen, noski.

Patata osagai duten beste

jaki batzuetan bezala (udamina igarota, estropadak ikustera Herri bereko kostaldera arrimatzean, adiskide bihurtu diren horiei eskainiko zaien marmitakoa, esate baterako), plater honek hainbat jatorritako haragia du euskarria, baina patata da gutiziatuena: kontrolatu, bai,

baina izan zaitez eskuzabal patata eransteaz.

Janari herritar horren izenak izana salatzen du: prestatzeko baliatu den ontzia, alegia: *pot-au-feu*, marmitako, *caldeirada*, potaje, *calderete*, eltzekari, *puchera*, txitxi-burduntzi, *cassoulet*, sarteneko, *paella*, kazola bat

bakailao eta beste hamaikatxo, aurrekoaren adierazkide metonimikoak dira.

Lodosako koadrila batek joandako urtean hamasei bat zulo berdintzeko egin zigun prestaera urratsez urrats beteko dugu, orduko hartan, behintzat, maisutza erakutsi zuten eta.

Ahurrean**OSTRUKA**

roquefort saltsan
PRECOCINADOS CORELLA, S.L.
Tf: 948 40 19 59
CORELLA (Nafarroa)



Pisu garbia: 210 g. Osagaiak: ostrukakia, gazta urdina, esnea, esnegaina, olio, gurina, gatz, espeziak. 995 pezeta, 40 libera (4.740 pta, 190 lib kiloko). Testu osoa, erdaraz.

Produktua ezagutu baino lehenago, aurreneko iruzurrak ohartarazi gaitu fabrikatzaileak berak: «roquefort saltsan» prestatu dela esan eta, osagaien zerrendan, aldiz, gazta urdina daukala aitoritzen digu. Prezioak prezio (3/1), roquefort hori ardi esnez egiten da, *bleu d'Auvergne*, Danimarkako urdina eta antzeko guztiak, berriaz, behi esnez paratzen dira. Beraz, gazta urdina eta roquefort ez dira gauza bera, masusta bustia eta kabiarrak (tankera berekoak, nonbait) gauza bera ez diren heinean. Lata handia ireki eta, ikusi baterako itxura, behintzat, ez da biziki erakargarria: pusketak moztean azkarregi ibili omen da ebakitzaila, hondarrak dirudite eta (ez itxura politik, ez tamaina berdinek, ez gantz kendurik...). Beste ontzi batera hustu, mikrouhin labean pare bat minutu berotu eta ezaugarriak finkatuz doaz: pusketa gorrixka erakargarri izan behar luketen horiei inolako usain goxorik ez darie, saltsa erdi ebakita dago eta ahoko ukitua lehorra da, luzaroegi egin den seinale. Produktu motelegia, burutu gabea lortu dute corellar hauek oraingoan.

Beraz, kalitate, kopuru eta prezioaren arteko erlazioa ez da batere egokia.

RZ, ipso facto**OSAGIAK**

Untxi bat, oilasko bat, arkume bizkar bat (hankarik eta besorik gabekoa, alegia), kilo urdai fresko, buelta bat txorizoa min, barraskilo ugari (garbi eta ondurik), 5 kilo patata, 2 buru baratxuri, 3 tipula handi, 4 azenario, 2 azalore, bina zainzuri, 6 tomate gorri-gorri, pikoko piperrak, piper morro berdeak, bertako oliba-olioa, ezkaia, ereinotza, gatz.

- 1 Sua egin (egurrez) edo (butanozkoa) piztu ondoren, olio (3/4 litro, hor nonbait) berotzen jarriko dugu pertzean.
- 2 Garbitu eta ebaki puska txikitik haragidun guztiak eta urdaia.
- 3 Bereizi eta zanpatu eskuz baratxuri atalak, baina ez zuritu.
- 4 Bota dena kalderetera eta eragin egurrezko pala edo koilara erraldoiarekin, pusketak alderdi guztietatik gorritzeko.
- 5 Sua moteltzean, erantsi txorizoa, xerratan ebakita.
- 6 Zuritu eta txikitu, bitarte honetan, gainerako barazkiak: tipulak xehe-xehe, patatak intxaurren tamainako pusketan, to-

mateak zurituta, zanpatuta eta osorik, azenarioak txirindolatan, piperrak tiraka, azaloreak txortatan...

- 7 Gehitu orain piperrak, tomateak, azenarioak eta tipula.
- 8 Beste su batean, hasi berotzen pare bat litro ur; eman gatz urari. Eduki aldamenean litro bat ardo beltz edo gorri.
- 9 Eltzekoak mendean hartutakoan, bota patatak eta segi eragiten osotasunari, dena berdintsu egin dadin.
- 10 Erantsi espeziak eta jaitsi sua, dezente. Orain da barraskiloak gehitzeko tenorea.
- 11 Ura beharko du horrek. Baita ardo gorri edo beltza ere: emaitza, pittinka-pittin-

ka eta berorik: kalderetea ez da zopa, baina zukua eskertu egiten du.

- 12 Gutxi falta duenean, zuzendu gatz puntua.
- 13 Antolatu zainzuriak gainaldean eta itzali sua.
- 14 Eduki bost minutu horrela, pausatzen.

Ikusten?, bertatik jaten has gaitzeko, nork bere koilara eta ogi pusketa bana hartuta.

Errematea: kalderetea moldatzeko baliatu dugun ardo horretan egositako melokotoiak, fresko-fresko, esate baterako. Parekorik, akaso. Hoberik, ez.