

Euskal Herritik kanpora nahi?



Jatekoaren bidez bidaiatzea ez da aukera txarra. • Z. ALKORTA-I. AZKONA-EGUNKARIA

Arabia, Vietnam, Karibea, Txina eta Gabongo bost RZ

EDORTA AGIRRE

Uda sasoiarekin batera, urruneko leku exotikoekin ametsetan hasten gara. Ametsa betetzeko parada izanez gero, primeran. Ez da, ordea, guztion aukera. Nahi eta ezinean dabilzanentzat, horra hor, dastamenaren bidez bidaiatzeko bost proposamen.

Vietnam

Vietnamgo txipiroi pate

OSAGIAK

3/4 kg txipiroi, 1 tipula eder, 2 baratxuri, 2 arrautza, ekilore- edo kahuete-olioa, limoi erdiaren zukua, gatza, piperbeltz zuria.

- Ebaki labanarekin txipiroiak, tipulak eta baratxuriak, xehe-xehe.
- Erantsi bi arrautza irabiatu, gatza, piperbeltza eta koilaratxo bat nuok-mam espezia txorta, esku-eskura baduzu (bestela ez larritu); landu ore hori.
- Berotu paderan hiru koilarakada ekilore olio: frijitu bertan bi koilarakada ore, tortilla bat bailitzan. Egindakoan, irauli eta segi horrela, gaia agortu arte.
- Egindakoan, garastatu limoi zukuz.

Gabon

Gabon (baita zuri ere) aldeko kokozko sufléa

OSAGIAK

1/2 litro esne, 3 koilarakada irin, 6 arrautza, 200 g koko birrindu, azukrea, bainila.

- Berotu esnea bainilarekin; atera hau eta erantsi irina, pittinka.
 - Gehitu azukrea, zuzen iritzi arte
 - Berotu labea 200° C-ra
 - Irabiatu arrautza-zuringoak elur-puntura harrotu arte
 - Erantsi orain arrautza-gorringoak, kokoa eta zuringoak harroturik
 - Sartu labean eta, gorritutakoan, atera
 - Tekilaz edo ronez epeldu nahi baduzu... Hori bai, gero politagoa izango da su ematean.
- Eta su eman eta gero, dastatzea eta gozatzea besterik ez.

Txina

Pekingo txerriki lakatua

OSAGIAK

8 gramo txerriki gihartsu, paparrekoa (xerra fin-finetan ebakia), huong-liu espeziak (freskoa, aukeran) gatz larria, 4 koilarakada oliba-olio, soia-saltsa.

- Igurtzi txerrikiak gatzarekin eta esandako espezia horiekin.
- Utzi beratzen ordubetez eta, tarte horretan, berotu labea 180° C-ra.
- Sartu labean, jarri olio eta haragia berariatzeko erretiluan, urdaia gorantz.
- Handik ordu laurdenera irauli txerriki eta hortik hamar minutura irauli berriro.
- Hurrengo hoge minutuetan, bost minutuan behin, igurtzi azalera soia-saltsaz, brotxa batekin. Kontuz, haragia hoztu gabe.
- Atera haragia labetik, utzi epeltzen eta ebaki puska txikitan, aizkora, ganibet edo labana handiarekin eta kolpe bakar batez, azal kraskatsua desegin ez dadin.
- Hornitzeko aproposak, oliba oliotan emeki-emeki erregositako tipulatx edo tipuleta txikiak.

Karibea

Edabe kriolloa

OSAGIAK

Anana bat, bi limoi, litro bat esne.

- Txikitu eta zanpatu anana; iragazi zukua zapi batetik (edo, gauza bera, sartu mamia oihalezko zorro batean eta xukatu, estu-estu)
- Erantsi horri limoiaren zukua eta esnea.
- Zuzendu gozo-puntua, gehitu jela txikitua eta pronto.
- Nork esan du «ronik ezetz»?

Arabia

Arabiako entsalada gazi-gozoa

Artista garenez, ateak zabalik omen ditugu erdi sarrera erdi postre hau antolatzeke garaian. Kontu bakarra omen da azken unera arte osagaiak ez nahastea, bakoitzak bere zertasuna aporta dezan.

Ahuakatak, ananaxerrak, banana gozo eta ez gozoak, pistatxoak, pinaziak, almendrak, palmondo al-tzumak, ozpinetan beratutako mahats-hostoak, arrain eskabetxatua (atuna, adibidez) eta gazia (antxoak zergatik ez?), datilak, oliba beltzak, arroz egosia...

Hori dena elkartzeko, jogur, ezti eta limoiez osaturiko saltsa.

Laburrean

TRANGADERA SINTE-TIKOA

INFEMA, SA

Logroño bidea, 3. Km
OION (Araba)

Faxa: 941 12 22 20

Adierazitako neurriak: 22 X 37 cm; egiazko neurriak: 36,7 X 21,7 cm. Prezioa, 950 pezeta, 38 libera. Testua, ingelesez eta espainolez. Euskararen arrastorik ez.

«Abantailak: ez da pitzatzen, urratzen, hausten; labanaren ahoa ez kamusteko moduko gogortasun egokiaz fabrikatua; sanitarioa, garbitzeko erraza; dotorea, iraunkor-iraunkorra eta maneigarria (espainolez) edo garraiakorra (ingelesez)».

Hala dio testuak. Araban egiten dela, eta beste produktu gehientsuenak bezain erdaldun edo euskaltzale zela ikusirik, etxeratzea erabaki genuen. Bi urteko eskarmentua ezagutu ondoren testuak dioen gehiena egia dela aitortu behar dugu geuk ere, isiltzen duen zerbait ere egia den arren. Adibidez, azalera labanak arrastoa uzten duela, erabileraren erabileraz. Edo piper gorriak lorratza uzten duela eta libiaz bakarrik ken daitekeela, baina ez erabat, horrixa gelditzen delako. Egunero erabiltzeko, ordea, zurezkoari baino higienikoago deritzogunez, horren alde egitea ez da kaltegarri. Merezi, ustez.

Kalitate-prezioa: poliki.