

SUKALDEKO  
ERREGE  
ERREGINAK



# TOMATE-ZOPA PROVENTZALA



## Osagaiak

- 2 koilarakada oliba olio
- Tipula bat, xehe-xehe eginda
- Azenarioa bat, xehe-xehe eginda
- Apio – adar bat, xehe-xehe eginda
- 2 koilarakada tomate kontzentratua
- Kilo bat tomate
- 2 ereinotz – hosto
- Azukre pitin bat
- Litro erdi landare – salda

Hasteko, kazola batean olio berotu eta tipula, azenarioa eta apio pixka bat frijitu bigundu arte eta kolor pixka bat hartu arte.

Tomate kontzentratua gehitu. Tomateak bota eta ereinotz-hostoak eta azukrea gehitu. Gustuko gatzaz eta piperas ondu. Ondo nahastu, kazolari estalkia jarri eta 10 minutuz egosi, tomateak pixka bat murriztu arte.

Landare-salda irakite-puntuari eraman eta 30 minutuz egosi su epelean. Ereinotz-hostoak kendu eta gero, zopa irabiagailu elektrikoarekin irabiatu. Bahe batetik pasatu tomateko azalak eta haziak kentzeko.



Jarraian, zopa kazolara itzuli eta berriro berotu. Proba ezazu eta, beharrezkoa bada, azukrea, gatza eta piperra gehitu.

Azkenik, zopa beratua zerbitza ezazu "Crème fraîche"-rekin (gazta krematsua) eta albaraka oshoekin (zoparen gainean).

Errezeta honek nire aitona-amonaren baratzerara joaten nintzenean oroitzapen ederrak ekartzen dizkit gogora.



Txikitan, batez ere udan, nire lehengusinak eta hirurok aitona-amonei barazkiak jasotzen laguntza ematen genien. Denetatik zegoen: Azenarioak, piperrak, babarrunak, tipulak, letxugak, porruak, tomateak ... Beti oso ondo sentitzen nintzen eta momentu horiek

lasaitasun handia zein askatasuna sentitzen ematen zidaten. Gainera, nire sentimenez pizten zuten.

Gehien gustatzen zitzaidan barazkia jasotzea tomateak zen: ikusmena pizten zidan bere kolorea gorria izateagatik; ukimena, bere azala suabea izateagatik, baina, bere usaina zen gehien gustatzen zitzaidana. Oso usain berezia eta sarkorra du eta.

# ENPANADA

Gaur enpanada errezeta bat aukeratu dut zuei azaltzeko. Errezeta honek oroitzapen ederrak ekartzen dizkit gogora. Gazteak ginenean koadrilla guztia, hilean behin, elkartzen ginen eta mendira joaten ginen. Bakoitzak prestatzen zuen gauza bat eta gero lurrean ipintzen genuen mantel bat eta oso ondo pasatzen genuen. Oso goxoa zegoen dena! Nik beti eramaten nuen enpanada. Horregatik erabaki dut errezeta zuekin partekatzea.



Zenbatentzat: 6 lagunentzat

Zenbat denbora: 30 minutu

Osagaiak: 2 enpanada edo hostore ore karratu / tipula bat / 2 piper berde / 3 lata atun / lata bat tomate / piper gorri bat / Oliba olio / 3 arrautza

Errezeta hau erraz-erraza eta azkarra da.

Hasteko, kazola batean, enpanada betetzeko erabiliko ditugun arrautzak egosi.

Gero, ontzi batean, tipula, piper berdeak, piper gorria eta arrautza egosiak txikitu behar dira.

Ondoren, olio bota zartagin batera eta berotu. Bero dagoenean, nahasketa botatzen da. Hamabost minutuan-edo zartaginean, kuzinatu, astiro-astiro.

Jarraitzeko, zartaginean tomatea eta atuna bota. Utzi bost minutu sutan. Dena ondo nahastu eta betegarria eginda dago.

Bitartean, berotu labea 180 gradutan.

Gero, zabaldu hostorea labearen paperaren gainean, erretiluaren gainean.

Ondoren, jarri prestatu dugun betegarria eta estali beste hostore-masa batekin.

Ertzak bildu behar dira ere bai.

Jarraian, irabiatu plater batean arrautza bat, eta arrautza horrekin oreka margotu enpanada gorritzeko.

Bukatzeko, sartu erretilua labean 20-25 minutu.

Gero, atera eta utzi hoztu arte.

Enpanada jateko prest dago.

On egin!



## **KROKETAK PATATAK TXORIZAREKIN ERARA**

### OSAGAIAK

- 5 patata
- 6 edo zazpi zati txorizo
- 2 baratxuri ale
- Gatza
- Piper zuria
- Koilaratxokada bat Piperrauts
- Cayenne bat
- 200 ml esne-gain
- Oliva olio
- Ogi birrindu
- 2 arrautza

### ERREZETA

Hasteko, prestatu behar dugu patatak txorizoekin. Horretarako, zuritu patatak , ipin 4 kolarakada olio presio-eltxe batean eta erantsi baratxuria, txorizoa eta cayennea. Gorritu bitartean, moztu patatak klak egiten; horrela geroago pataten salda errazago gizenduko da.

Bota patatak eltxera, erantsi gatza eta piperrauts, irabitu ondo eta urez eztali. Itxi presio-eltxea eta ipini sutan 8-9 minutu. Denbora pasa eta gero, ireki eltxea eta sutan motela mantendu salda urritzeko. Salda oso lodi dagoenean, sutatik kendu erabat hoztu arte.

Hotz dagoenean, alde batetik, jarri patatak plater batean, kendu cayennea eta sakatu pure lodi bat lortzeko; beste aldetik, xehe-xehe txorizoa. Bota patatak eta txorizoa lapiko batean, jarri oso su motelean, nahastu, erantsi piper zuri, pitin bat gatza eta esne-gain pixkanaka pixkanaka. Ondo nahastuta dagoenean, jarri azpil batean hotzgailuan.

Hurrengo egunean, prestatu bi plater. Bata ogi birrinduarekin eta bestea arrautza iribatuekin.

Hartu ore hotzgailutik, eta koilaratxokada batekin, egin opilak batzuk. Nik, normalean, opilak lehendabizi ogi birruntetik pasatzen ditut, gero arrautza irabiatutik eta berriro ogi birruntetik.

Azkenik, sartagin batean bota olio nahikoa opilak frijitzeko.

Eta on egin.

Gogora ezazu!!!!!! Sekretua esne-gaina pixkanaka pixkanaka gehitzea da

## “Atunez betetako arrautzak saltsan”



Ezer baino lehen, esan nahiko nuke niri kuzinatzea gustatzen zaidala. Agian nire amarengandik ikasi nuelako da. Bederatzi urte nituenean, nire ama sukaldaria izan zen Gasteizko jatetxe batean. Bazter zuen izena eta San Frantzisko aldapan zegoen kokatuta, hain zuzen. Noizean behin gogoratzen dut Andre Maria Zuriaren jaietan nola nire amak egunero mila ogitarteko egiten zituen. Jendeari, batez ere Blusei, gehien gustatzen zitzaion ogitartekoa solomo birrineztatua zen piper gorriekin. Ama sukaldaria izateaz gain, harakina ere bazen eta xerrak fin-finak ebakitzen zituen. Horrexegatik, Blusek beti-beti adarra jotzen zioten. Zer barre egiten genuen haiekin! Zer garai haiek!

Beno, orain “Atunez betetako arrautzak saltsan” errezeta azaltzen saiatuko naiz. Nire senarrari eta nire alabari asko gustatzen zaie eta espero dut ere gustatuko zaizuela.

4 lagunentzako osagaiak:

- ✓ 5 arrautza
- ✓ Atuna
- ✓ Irina
- ✓ 2 baratxuri ale
- ✓ Tipula erdi bat
- ✓ Azenario bat
- ✓ 150 gramo urdaiazpiko iberiko edo egosi
- ✓ Oliba olio birjina
- ✓ Gatza
- ✓ Perrexil pitin bat
- ✓ Perretxiko batzuk

Errezeta hau erraza da kuzinatzea, baina 40 minutu inguru behar dira prestatzeko.

Hasteko, lau arrautza egosiko ditugu eta beste arrautza irabiatuko dugu bol batean. Arrautza egosi ondoren, arrautza-azalak kendu beharko ditugu. Segidan, arrautzetatik gorringoak bereiziko ditugu eta atunarekin nahastuko ditugu beste bol batean. Nahasketarekin arrautzak bete beharko ditugu eta irinetik eta arrautzetatik pasatuko ditugu. Ondoren, frijituko ditugu eta erretilu edo kazola batean jarriko ditugu.

Horretaz aparte, saltsa egin beharko dugu. Saltsa egiteko, azenario bat, tipula erdi bat eta bi baratxuri ale zurituko eta txikituko ditugu. Halaber, perrexila eta perretxikoak ere txikituko ditugu. Jarraian, zartagin batean oliba olio birjina jarriko dugu eta su motelean aurreko osagaiak sueztituko ditugu. Noizean behin, beharrezkoa da osagaiei eragitea ez erretzeko. Saltsa amaitzeko, irin, ur eta gatz pitin bat gehituko ditugu.

Bukatzeko, mahaira ateratzeko erretilu edo kazola batean atunez betetako arrautzak jarriko ditugu eta gainetik saltsa botako dugu.

Jateko prest dago. On egin!



Gasteizen,2020ko urtarrilaren.

Ezagutzen nautenek badakite sukaldarian baldar hutsa naizela. Hori dela eta, nik etxearen toki hori debekatuta daukat.

Nire senarrak, Kortaberria jauna, egunero janariak prestatzen ditu. Seguraski denok orain esaten ari zarete...Ahhhhh ze zorte ona!!! Ez, guk tratu bat daukagu eta nik etxean beste gauza batzuk, are desatseginagoak, egin behar ditut.

Bakarrik behar dudan kasuetan janaria prestatzen dut. Halere, aitortu behar dut gauza batzuk thermomixekin ez ditudala ateratzen hain gaizki. Nire plater nagusia da: PATATAK TXORIZOAREKIN edo ERRIOXAKO PATATAK ere deitzen zaio, aldiz, prestatzeko ez dut erabiltzen sukaldeko robota.

Orain Kontatuko dizuet nola egiten dudan.

### PATATAK TXORIZOAREKIN

Zenbatetzat: 4 lagunentzat

Zenbat debora: 30 minutu

Osagaiak: 6 patata

$\frac{1}{2}$  txorizo sarta

1 baratxuri buru

Oliba olio

Gatza

Ura



#### Errezeta:

Hasteko, patata zuritu eta apurtu (ez txikitu erabat), modu honetan patatak ez dira desegingo, eta almidoia kontserbatzen dute. Horrela saltsa gizetzen da. Gero txorizo sarta zatitu behar duzu. Ondoren lapiko bat sutan ipin ezazu olioarekin eta baratxuriarekin hauek xerra finatan ebaki. Bero dagoenean, patatak eta txorizo bota itazu. Ez ahaztu pitin bat gatz sueztitzeko. Jarraian urez estali eta pikanaka pikanaka sutan egingo dute.

Ikusteko eginda daude ala ez, pintxo batekin jakin dezakezu gogorra edo biguna dauden. Patatak zulatu dezakezunean horrek esan nahi du jateko prest daudela.

Errezeta oso erraza da. Jateko prest dago. On egin.



*oilaskoa labean*

# ERREZETA OILASKO LABEAN

Gaur oiaskoa labean errezeta aukeratu dut zuei azaltzeko. Errezeta honek nire amonak irakatsi zidan. Nire amonaren etxea oso handia zenez gero udan jendez beteta zegoen, osaba-izebak, lehengusu-lehengusinak eta bilobak ere bai, gutxi gora behera hogeit hamar pertsona hartatik pasatu ginen. Nire amonak guztiei janari prestatu behar izaten zien.

Nire amonak untxiak, ahateak eta oilategi bat zeuzkan. Egunero laster jaikitzen zen eta oiaskoa eta animalia batzuk elikatzen zituen. Niri gustatzen zitzaidan amonarekin oilategira joatea eta arrautzak hartzea, gainera oiaskoak oilategitik kanpora atera bitartean garbitzeko aprobetxatzen genuen.

Bukatzean nire amonak bi oilaskoa ateratzen zituen eta oso azkarra zen harrapatzeko hankatik hartzen zuen eta zeraman etxera hiltzeko.

# ERREZETA OILASKO LABEAN

Amonak ohiasko bat hil bitartean ez zitzaidan gustatzen begiratzea bere burua mozten baitzuen; baina amonak esaten zidan jan nahiko banu honek egingo nukeela.

Etxera heldutakoan oilasko lumak kendu behar genituen orduan egiteko zuritu eskularruak ipini behar nituen eta pixkanaka-pixkanaka ur oso beroarekin kendu nituen. Ordubete behar nuen hori egiteko.

Zelako gauzak egin behar genituen oilasko bat jateko; orain, ordea, oilasko lumarik gabe eros dezakegu.

Nire amonak oilaskoa labean egiten zuen eta Zer goxoa egoten zen dena! baina orain egitea errazagoa dela uste dut.

# ERREZETA OILASKO LABEAN

Osagaiak:

- oliasko 1
- limoi 1
- garagardo 1
- koilarakada 1 guri
- gatza
- patata 4



# ERREZETA OILASKO LABEAN

Hasteko, oilasko bat hozkailutik atera beharako dugu, niri gustatzen zait ur berotan garbitzea oilaskoa.

Bien bitartean, hartuko dugu limoia eta xerretan zatituko dugu, gainera koilarakada guri batekin nahastuta xerrarekin eta oilaskoaren barruan sartutakoan gatz pixka bat butako dugu.

Ondoren, kristalezko ontzi batean labean egiteko hartuko dugu oilaskoa eta patata barruan sartzeko, momentu honetan azalatik gatz pixka bat botako dugu eta edalontzi erdi garagardo bat gainean botako ere botako dugu.

Bukatzeko, kristalezko ontzi tapa batekin itxiko dugu eta labean sartu aurretik labea 10 min piztu beharko dugu. Hamar minutu pasatu eta gero, labean sartu 1'15 min 200 °C-an.

Mahaian ateratzeko jarri plateretan patataekin eta saltsa mostaza pixka batekin. On egin !

Duela hogei urte, gau batean afaria prestatu nuen. Ni afaria prestatzen nengoenean, arraina batez ere, usain oneko kandelak ipintzen nituen arrain usaina kentzeko.

Normalean, mahai gainean bitrozeramikaren ondoan ipintzen nituen kandelak eta arrainak kuzinatu eta gero kandelak itzaltzen nituen.

Gau batean nire senarra ailegatu zenean ni kuzinatzen nengoen oraindik eta berarekin hitz egiten hasi nintzen mahaiaren kontra, kandelak zeuden lekuan.

Tartetxo bat pasa eta gero nire bizkarrean beroa sentitzen hasi nintzen.

Bat – batean nire senarra hasi zen korrika niregana eta zaplastada batzuk eman zizkidan bizkarrean. Etxeko bata, pijama eta bizkarra pixka bat erre zitzaizkidan.

Susto handia hartu nuen. Handik aurrera ez ditut ipintzen usain kandelak.

## TXIPIROIAK TINTA BELTZEAN

Zenbatentzat: 4 lagunentzat

Zenbat denbora: 45 minutuz

Osagaiak: Begihandi bat (handi-handia)

2 – 3 Baratxuri ale

2 Tipula gorri

Piper Berde erdi bat

Piper gorri erdi bat

Aurreko eguneko zati txiki bat ogi

2 azenario txiki edo normal bat

Koilarakada handi bat tomate

Oliba olioia

Gatza

Errezeta:

1.- Presio lapikoan, momentuz taparik gabe, 3 olio koilarakada bota presioa lapikora eta berotu. Baratxuriak, tipulak, azenarioa zuri itzazue eta zati itzazue. Olio bero dagoenean, tipula bota, hamar minutu pasa eta gero baratxuriak, azenarioak eta piperrak bota itzazu nahas itzazu eta gatza gehi ezazu. Bigundu 15 minutuz.

2.- Bitartean, begi handia garbi ezazu ondo-ondo, bere hankak ere bai eta bere tinta hartzen saia ezazu.

3.- Presio lapikoan dagoenari tomate frijitu bota iezaiozu, nahastu eta aurreko eguneko ogi zati bat bota ezazu ere bai.

Bost minutu pasa eta gero begi handi lapikora gatz pittin batekin bota ezazu eta begihandiaren tinta baso bat ur sar ezazu eta lapikora bota ezazu ere bai. Eragin dena eta presio lapikoa itxi ezazu.

Lapikoaren balbula igotzen denean, sutan egon behar du hamahiru minutuz lapikoren balbula jaitsi arte.

Lapikoa zabal ezazu eta plater batean begihandia utz ezazu. Ondoren, bol batean txinatar iragazkitik barazki guztiak pasa itzazu.

4.- Begihandia zatitu eta saltsarekin nahas ezazu eta probatu gatzik behar duen.

Normalean saltsak dituzten platerak ondo egoten dira egun batetik beste egun baterako gordetzen badira.

**ON EGIN!!!!!!**

## OLIASKO IZTERRAK LARANJAREKIN

### Pasadizoa:

Orain dela zortzi urte Marietako Elkarte Gastronomikoak hamar urte bete zituen eta ospatzeko bazkideok bazkari eder bat egin genuen.

Sukaldariak janaria prestatzen ari zirenean sukaldeko suetatik sugar handi bat atera zen. Momentu hartan sukaldariak ez zioten kasurik egin lamari, baina gero eta handiago egin zen eta orduan erabaki zuten sua itzaltzea. Gasa moztu zuten eta trapu busti batekin saiatu ziren lama itzaltzen baina ez zuten lortu. Ni kezkatuta nengoenez gero, su-itzalgailu bat hartu nuen eta saiatu nintzen sua itzaltzen, baina ez nuen lortu. Orduan, oso urduri ipini nintzen eta denbora galdu gabe beste su-itzalgailu bat harrapatu nuen eta sua itzali nuen. Sukaldea hautsa beteta geratu zen eta azkenean frontoira joan behar izan genuen bazkaltzera.

### ERREZETA

Zenbatentzat: 4 lagunentzat

Zenbat denbora: 40 minutu

### Osagaiak:

4 baratxuri ale, 8 oliasko izter, bi kilo laranja, olio, gatz pixka bat.

### Nola Prestatu:

Moztu laranjak eta zukua egin.

Garbitu ondo izterrak eta azaleko gantza kendu.

Baratxuriak zuritu eta moztu.

Eltzeko handi batean olio bota eta gorritu baratxuriak.

Gero frijitu pixka bat izterrak gorritu arte.

Bota gatz pixka bat.

Laranja zukua gehitu eta utzi irakiten su motelean xukua urritzen den arte.

**ON EGIN!!!**



### Lupia labean

Plater hau nire amaren gustukoenetariko bat zen. Argiñanozalea zen, eta ahal zuenean asko gustatzen zitzaion sukaldariaren saioak ikustea.

Horrela ikasi zituen errezeta asko, baina gehien gustuko zuenetariko bat lupia labean zen.

90eko hamarkadan egiten hasi zen plater hori gabon gauetan, eta beti egiten zuen plater hori hil zen arte.

Harrezkero aitak eta biok gabon gauetan platera egiten saiatzen gara, eta nola egin azaltzen saiatuko naiz jarraian.

#### 4 pertsonentzako osagaiak:

- 2 lupi basati, garbiak eta bururik gabeak
- 3-4 patata handi
- 2 koilarakada oliba olio
- Edalontzi bat ardo zuri
- 6 baratxuri-atal
- Tipulin bat
- Pipermin pikante lehor bat
- Gatza
- Albaka

#### Prestatzeko argibideak:

Labea berotu behar dugu 180 gradutan.

Zuritu patatak, garbitu eta zatitu zentimetro erdiko edo xerretan.

Zuritu tipula, garbitu eta zatitu zerrendetan.

Bota oliba olioaren erretilu batean hondoa estali arte eta patata zatiak jar itzazu erretiluan ohe gisa, eta pataten gainean tipulako zerrendak.

Isuri ezazu gatz koilarakada laurden bat eta albaka pixka bat erretilu osoaren gainean.

Lupiak uretan garbitu eta gero, erditik luzetara moztuko ditugu eta zabalik jarriko ditugu erretiluan.

Bota ezazu edalontzi erdi bat ardo lupien gainean.

Gatz eta albaka apur bat bota ostean lupien gainean eta barruan, sartuko dugu erretilua labean eta laberatu 15 bat minutuz.

Tarte horren ondoren aterako ditugu lupiak, eta isuriko dugu lupien gainean geratzen zaigun ardoa.

Gero zuzenean berriro labera beste 10 minutuz.

Laberatzen ari diren bitartean, zatitu pipermina eta baratxuriak xerratan, eta bota zartagin batean oliba-olio pixka batekin estalita.

Lupiak labetik aterakoan, zartagina jarriko ditugu berotzen, botako dugu gatz apur bat, eta baratxuriak xigortuta daudela ikusten dugunean, zartagina sutatik kenduko dugu.

Juan Miguel Bello – B2.1

Koilara bat erabiliz isuriko dugu frijitua olioarekin batera lupien gainean eta barruan.

Estalita utziko dugu erretilua hozten eta jateko prest izango ditugu lupiak.

## KOMENTUKO GAILETAK

Oloz eta sagarrez egindako gailetak dira. Nire herrian bititza osoan komentuko gailetak deitu izan dira. Moja eta komentuez hitz eginez, gertaera hau gogoratzen dut.

Duela 20 urte Valladoliden ezkontza bat izan genuen. Nire familia osoa bi egun lehenago joan zen. Ni gauez lan egitetik atera nintzen, bi ordu deskantsatu nuen, nire autoa (Renault-5) hartu eta gero Gasteiztik Burgosera joan nintzen. Burgosen nire izeba jaso nuen (nire izeba moja da). Valladolidera gindoazenean, herri batean gelditu ginen kafe bat hartzera.

Autoa itxi nuenean giltzak autoaren barruan utzi nituen. Tabernan sartu ginen eta nire izebak (abituarekin eta tokarekin) laguntza eskatu zuen. Zortzi pertsona atera ziren. Autoaren inguruan zeuden, batek gauza bat esan zuen, besteak beste bat, baina autoak itxita jarraitzen zuen.

Bitartean zerbitzariari autotik urrun begira ikusi nuen. Denak joan zirenean zerbitzaria agertu zen. Baimena eskatu zigun, alanbre bat sarrailan sartu zuen eta atea ireki zuen segundo batean. Aho zabalik geratu ginen eta eskerrak eman genizkion. Profesionala zela pentsatu genuen biok. Ezkontzara oso berandu iritsi ginen. Inportantea da moja batekin joatea.

### **OSAGAIAK**

- Arrautza bat
- 100 g olo maluta
- Sagar bat
- 60 g gurin
- 60 g azukre beltz
- Legamia
- Gatza piska bat
- Kanela
- 50 gramo irin integral

### **PRESTAKETA**

Errezeta oso erraza egiteko. Hiru bol behar ditugu.

- Lehenengo, bol batean gurina ipiniko dugu. Gurina berotu eta gero olo-malutak botako ditugu. Nahastu eta gorde.

## JESUS MARTIN BEZOS

- Beste bol batean arrautza bat, gatz piska bat eta azukre beltza ipiniko ditugu eta nahastu. Bost minutuetan, irina eta koilara bat txikia legamiako gehituko ditugu. Hori guztia nahastuko dugu eta gorde.



- Sagarra hartu eta zuritu. Gero zati txikian zatitu ditugu. Bolan ipiniko dugu eta nahastu koilara txiki bat baina kanelaz beteta. Nahastu eta gorde.
- Hau guztia bukatuta dena nahastuko dugu lehen bolan. Dena ondo nahastu ondoren 15 minutuz atsedean hartzen uzten dugu.
- Erretilua hartuko dugu, eta labeko papera ipiniko dugu.
- Koilara baten laguntzaz, gaileta itxurako zati txikiak egingo ditugu, eta paperaren gainean ipiniko ditugu.
- Erretilua gailetarekin labean sartu 180º gradutan, 10 - 15 minutu.
- Horrela gorrituta daude kanpotik eta samurrak barrutik.
- Hozten utzi eta txokolatearekin zerbitzatu.



## Jogurt Bizkotxo



Gaur jogurt bizkotxo bat aukeratu dut zuei azaltzeko. Errezeta honek oroitzapen ederrak ekartzen dizkit gogora. Txikia nintzenean, ospakizun berezietan (gure amonaren urtebetetzean, Gabonetan, Gasteizko jaietan,...) familiarekin biltzen ginen. Ospakizun horietan ikasi nuen nola egin behar nituen irrintziak. Nire izeba Victoriak irakatsi zidan eta elkarrekin irrintziak botatzen genituen.

Familiaren bazkariak beti ziren oso alaiak eta jan ondoren abesten genuen. Oso ondo pasatzen genuen nire lehengusinekin. Nire amona sukaldaria onena zen beti zeukan denetatik eta denentzat.

Ze garaiak!!

Horregatik, gaur errezeta hau ekarri dizuet. Errezeta hau goxo-goxoa da, momentu hartan bezala.

Oso erreza da egiten eta emaitza zoragarria da. Anima zaitetz eta kontatu nola ateratzen zaizuen.

### Osagaiak:

3 arrautza, jogurt naturala, 3 jogurt ontzikada irin, 2 jogurt ontzikada azukre, jogurt ontzikada bat olio, sobretxo bat legamia, limoi azala eta gurina.



Hasteko, arrautzetatik gorringoak eta zuringoak bereiztu behar dituzu. Gorringoak erreserba itzazu eta katilu batean zuringoarekin irabia harro-harro egin arte.

Jarraian, gorringoak bota eta irabiatu. Parte hau oso garrantzitsua da bizkotxo harro-harro geratzeko. Gero jogurt naturala bota ezazu eta poliki irabiatu behar duzu.

Bien bitartean, labea ipin ezazu 180 gradutan berotzeko. Ondoren, jogurt ontzikada bat olio eta bi jogurt ontzikada azukre bota itzazu katiluan eta poliki irabiatu behar duzu. Segidan, 3 jogurt ontzikada irin bota eta poliki-poliki nahastu behar duzu. Ondo nahastuta dagoenean, sobretxo bat legamia bota ezazu eta irabiatu dena irabiagailuarekin ondo nahastuta egon arte. Lurrun emateko limoi azala arraspatu ezazu eta nahastu.



Labean sartu baino lehen molde koipetu bat behar duzu gurinarekin eta bota ezazu moldeen nahasketa.

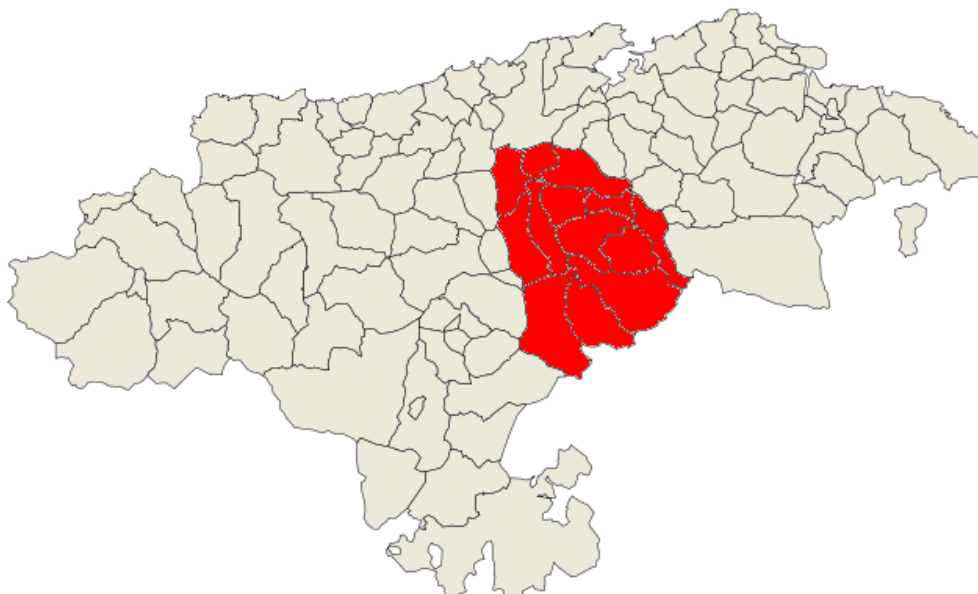
Labean sartu 30 minutuz. Bizkotxo kanpoaldean galtzorratz batekin hainbat puntutan ziztatu behar duzu eta garbi ateratzen duzunean bizkotxoa atera behar duzu.

Bukatzeko, plater handia batean desmolda ezazu bikotxoa. Utzi hozten jan aurretik. On egin!



## Quesada pasiega

Zalantzarik gabe Sobaoa da Kantabriako gozoki ospetsuena, baina, asko gustatzen zaidan arren, txikitatik nahiago izan dut “Quesada”. Biak Pasiegoko ibarretik datoz eta, gaur egun, Kantabriako ikur bihurtu dira.



Pasiegoko Ibarrak

Txikitán, lehen solairuan bizi ziren auzokideak Pasiegokoak ziren eta haien herrira joaten ziren bakoitzean, etxean egindako sobaoak eta “quesada”-k ekartzen zizkiguten. Nire ahizpa eta niretzat festa bezala zen izugarri gustatzen zitzaizkigulako. Orain, berriz, ez dut zapora bera aurkitu. Dena den, oraindik posible da benetako “quesada” aurkitzea nonbait. Esaterako, Galizian bizi nintzenean, eraman ohi nizkien nire lankideei eta nire lagunei asko gustatzen zitzaielako, eta Vega de Paseraino joan behar nuen “quesada”-k erosteko. Beste leku bat non on samar dauden “Los Pasiegos” da, Hoznayon, Laredo eta Santanderren artean.

Euskal Herrian beste gozoki bat dago “Pastel de arroz” izenekoa eta, batzuek esaten dute gauza antzekoa dela. Hala ere, ez bakarrik zaporea, ehundura ere desberdina da. “Quesada” arinagoa eta krematsuagoa da. Dastatu eta gero, esan.

### Osagaiak:

- Litro bat behiko esne fresko
- Bi koilarakada gatzagi natural (txahalaren urdailetik ateratzen dena)
- Lau arrautza
- 100 g gurin, deseginda
- 250 g azukre
- 100 g irin, bahetuta
- Erdi limoi-birrindura
- Zati bat kanela-zotz
- Gatz pixka bat
- Gurin apur bat gehiago ontzia igurtzeko

## Egitea:

Ezer baino lehen, berotu esnea tenperatura egokia lortu arte gatzagi naturaleko bi koilarakadak gehitzeko. Oro har, tenperatura hau gatzagiko bildukian adierazten da. Gatzagia gehitu ondoren, eragin ezazu nahasketa eta jarraian, atsedean hartzeari utzi hamar minutu pasatu arte. Atsedean hartu ostean, ikusiko duzu esnea gatzatu dela. Momentu horretan, esne gatzatuta oihal batekin estaliko duzu txano batean bota ezazu eta horrela utz iezaiozu 2 eta 6 ordu artean.



Aurreko prozesuarekin, 500 g gutxi gorabehera gatzatu lortuko duzu.

Ontzi batean, bota itzazu arrautzak, gurina eta azukrea eta ondo irabiatu azukre urtu arte.



Jarraian, beste ontzi batean, ipini behar dituzu gatzatua, limoi-birindura, kanela-zotza eta gatz pixka bat, eta dena nahas itzazu eskuz.

Segidan, nahasketa hau eta arrautzetakoa nahastu. Hori egin ostean, pixkanaka-pixkanaka irina gehi iezaiozu aurreko nahasketari.





Honen ondoren, nahasketa bota ezazu ontzi lau batean eta sar ezazu labera, non zortzi minutuz inguruan utziko duzun 200 gradutan, eta hortik aurrera, temperatura jaits ezazu 180 gradu arte, eta horrela utzi 45 minutuz gehiago. Baina gogoratu, azken hamar minutuetan labeko gaineke zatian ipini behar duzula “quesada” azala gorritzeko.

Labetik atera eta gero, hozten utz ezazu eta epel dagoenean, ontzitik kendu ahal duzu.

Epel edo hotz jan ahal da, nahigo duzun bezala.



On egin.