

SU MOTEELEAN

GURE GELAKIDEEN ETXEKO ERREZETAK

B2.1

ARATZ euskaltegia

08:00-10:00



BROWNIE ERREZETA

Badira bost urte postreak egitera zaletu nintzela. Behin txokolate tableta bat erosi nuen eta bilgarrian brownie errezeta zegoen. Hori nire lehenengo postrea izan zen. Hain ondo geratu zitzaidanez gero, ordutik, beste postre batzuk ikastea erabaki nuen. Hori dela eta, bazkarietan eta afarietan postrea egitea nire esku uzten dute. Gaur, zuekin partekatzea gustatuko litzaidake.



Zenbat: 6 laguntzat

Zenbat denbora: 45 minutu

Zailtasuna: Erdia

Osagaiak: 3 arrautza, 120g irin, 125g azukre, 75g intxaur, 70g gurin, gatz pixka bat, sobretxo bat legamia eta 300g txokolate puru.

Ezertan hasi aurretik, gomendatuko nizuke osagai onak erabiltzea. Zenbat eta hobeak izan, orduan eta hobeto aterako zaizu.

1. Hasteko, piz ezazu labea, ore dagoenerako tenperatura egokia edukitzeko.
2. Ondoren, katilu batean desegin itzazu gurina eta txokolatea. Poliki-poliki egin ezazu.
3. Hori desegin bitartean, ontzi batean nahas itzazu arrautzak, gatz eta azukrea. Irabiagailua erabili dezakezu.
4. Jarraian, behin gurina eta txokolatea deseginda, bota ontzira eta nahas ezazu ondo. Nahasketa oso dentsoa denez gero, ez dizut gomendatzen irabiagailua erabiltzea.
5. Segituan, gehi itzazu irina, legamia eta intxaurreak. Berriz nahas ezazu ondo.
6. Orain, ontzi bat koipeztatzeko eta irineztatzeko ordua da.
7. Bota ezazu nahasketa ontzi horretara eta sar ezazu labera. 35 minutu izango dira 180°C-an
8. Ondo dagoen jakin nahi baduzu, har ezazu labana, zula ezazu ore, eta, labana garbi ateratzen bada, postrea prest dago labetik ateratzeko.
9. Bukatzeko, txokolatezalea baldin bazara, egindako txokolatearekin batera zerbitzatu ahal dituzu brownie-ak.

On egin.

Azucena

URDAIAZPIKO ETA ARRAUTZADUN KROKETAK

Errezeta honek nire haurtzaroa gogoratzen dit. Nire amak kroketa hauek prestatzen zituen, eta ni beti bere alboan egoten nintzen, ikasteko nola egiten zituen; eta zerbait soberan bazegoen lapikoan, ni beti prest egoten nintzen jateko. Nire amak bere iritzira egiten zituen neurriak; horregatik, errezeta hau moldatu dut neurri espezifikoekin.

50 kroketa egiteko

- Litro 1 esne
- 125 g gurin
- 125 g irin
- 70 g urdaiazpiko egosi
- 3 arrautza egosi
- 4 arrautza fresko
- Ogi birrindua
- Gatza eta intxaur moskatua

Prestaketa

Ezertan hasi baino lehen, arrautzak egosi behar ditugu. Ontzi txiki bat nahikoa da, 3 arrautza baino egosiko ez ditugu-eta. Sartu behar ditugu arrautzak ontzian eta urarekin estali. Nik beti gatz pixka bat eta ozpin zorrotada bat botatzen dut, gero egosteko.

Hasteko, esnea berotu behar dugu; su motelean, erre ez dadin. Bitartean, urdaiazpikoa eta arrautza txikitzen hasi behar dugu, xehe-xehe eginda egon behar da, kroketari hozkada ematerakoan, zapore guztiak izateko.

Ondoren, kroketen oreka egiten hasi behar dugu. Gurina lapikoan sartu behar dugu eta, desegiten denean, irina bota behar dugu, oso ondo eragiten, irina gordin ez geratzeko; jarraian, esnea pixkanaka- pixkanaka botatzen hasi behar dugu eta, aldi berean, nahasten joan behar dugu, pikorrik egon ez dadin.

Oreak irakiten duenean, arrautza eta urdaiazpikoa bota behar dugu, dastatu ea gatz gehiago behar duen ala ez, eta, azkenik, intxaur moskatu pixka bat bota behar dugu. Orea erretilu batean jarri behar dugu hozteko.

Bukatzeke, oreka hozten denean, ogitan pasatu behar dugu. Itxura emateko, koilara batekin lagundu dezakegu. Lehenengo, ogitan jarri; gero, arrautza irabiatuan eta berriro ogia birrinduan. Orain, kroketak prest daude frijitzeko eta jateko.



TORRADAK

Gaur, torradak egiteko errezeta bat aukera dut zuei azaltzeko. Errezeta honek oroitzapen ederrak ekartzen dizkit gogora. Normalean, nire amak etxean torradak egiten zituen, adibidez: urtebetetze bat ospatzeko edo Aste Santuan. Familia elkartzean, bazkari handi bat preparatzen genuen. Alde batetik, batzuek haien etxetik janari prestatuta ekartzen zuten. Beste aldetik, nik mantela mahai gainean ipintzen nuen. Dena prestatuta zegoenean, festa hasten zen. Zer goxoa egoten zen dena! Bazkaldu eta gero kartetan jokatzen genuen. Azkenean, giro ona zegoen.

Orduan, animatu eta errezeta hau prestatu. On egin!

3 lagunentzako osagaiak:

12 ogi xerra
Litro eta erdi esne oso
Tutu bat esne kondentsatu
Kanela-zotz erdia
Kanela-hautsa
Limoi erdia (azala bakarrik)
2 gorringo
Arrautzak
Azukrea
Olio.



Nola prestatu:

Hasteko, esnea kanela-zotzarekin berotzen jarri behar duzu. Ondoren, hiru koilarakada azukre gehitu. Horrez gain, esne kondentsatuko tutua eta limoaren azala gehitu. Hori egin eta gero, 30 minutuz berotzen utzi. Geroago, pixka bat epeldu denean, gorringo irabiatuak gehitu eta su motelean 5 minutuz nahasi.

Hori egin ostean, sutatik kendu behar duzu eta, inon sartu gabe, hozten utzi. Horrez gain, kanela-zotza eta limoi azala kendu. Behin hoztu denean, ogi xerrak erretilu batean ipini eta esnearekin busti. Jarraian, 30 minutuz utzi esnea xurgatzen, eta, zartagin batean, olio dezente jarri berotzen. Orain, bai: torradak xukatu eskuarekin pixka bat zanpatuz, arrautzatik pasa eta frijitu.

Gero, paper xurgatzailean xukatzen utzi.

Azkenik, kanela-hautsarekin nahasitako azukrea torraden gainean hautseztatu.

Javi M.

PATATA FRIJITUAK TXIRLEKIN

Gabon gauerako krocketak prestatu ohi nituen. Gure familia handia denez, 300 kroketa gutxi gorabehera prestatu behar izaten nituen.

Urte batean, Gabon gauaren bezperan, bexamela prestatu nuen. Portzelanazko erretiluetan bexamela utzi nuen epeltzeko, eta erosketak egitera joan nintzen. Etxera itzuli eta sukaldera sartu nintzenean, armairuak eta zorua odol zipriztinez beteta zeuden. Harrituta eta urduri geratu nintzen. Ez nuen ezer ulertzen!!! Bat-batean, gure txakurra burua makurtuta agertu zen. Argi ikusi nuen!! Txakur gaiztoak bexamel osoa jan zuen eta ahoa zaurituta zeukan; horrexegatik odol zipriztinak. Denbora luzea pasatu behar izan du, harik eta krocketak prestatzera itzuli naizen arte. Beraz, errezeta hau ez da bexamela izango, patata frijituak txirlekin baizik.

OSAGAIAK (4 lagunentzat)

- 4 patata
- 400 g txirla
- Oliba olio
- 2 baratxuri ale
- Perrexila
- Gatza



PRESTAKETA

- 1.- Ezer baino lehen, jarri txirlak uretan, garbitzeko.
- 2.- Patata zuritu eta txikitu zure gustura (biribilak edo luzeak).
- 3.- Zartagin batean, bota oliba olio eta berotu.
- 4.- Bitartean, jarri txirlak iragazki batean. Erreserbatu.
- 5.- Olio berotzen dagoenean, bota patatak frijitzeko.
- 6.- Kazola lau batean, bota oliba olio eta baratxuri aleak xerratan, eta txiki-txiki egin.
- 7.- Behin baratxuri eginda, bota txirlak eta perrexila.
- 8.- Itxaron txirlak irekita daudela ziurtatu arte; orduan, gehitu patata frijituak.
- 9.- Berotu 2 minutuz.
- 10.- Zerbitzatu.

ON EGIN

Leonor

GORRINGO-TURROIA

Nire amaren aitona gaztea zela, maiorazkoaren ondorioz, familiaren Matxinbentako baserritik atera behar izan zuen. Oportunitatea aprobetxatu zuen kozinatzen ikasteko, eta, urte batzuk geroago, Bergarako *Lasa* jatetxea ireki zuen.

Orduetik, hiru belaunaldi egon dira negozioaren aurrean: amaren aitona, Francisco; osaba, Sebastian; eta, orain, lehengusua, Koldo. Jatetxean, sukaldaritza tradizionala eta berria elkarrekin bizi dira. Errezeta batzuk lokala ireki zenetik daude. Horietako bat da hona ekarri dudana: gorringo-turroia. Niretzat, gorringo-turroia da tradizioa eta familia. Horregatik aukeratu dut. Espero dut zuei gustatzea.

Osagaiak:

- Kilo bat azukre
- Kilo bat almendra eho
- 12 arrautza-gorringo
- Arrautza-zuringo pixka bat
- 2 koilaratxokada banilla
- Limoi azal pixka bat
- Olatak
- Ura
- Ardo kutxa bat



Prestaketa:

Ezer baino lehen, lapiko zabal eta altu batean, ipini 2-3 ur hatz su bizian. Bota lapikora kilo bat azukre, eta eragin egurrezko koilara batekin almibarra lortu arte, globo-puntua deritzona. Hau da, bitsaderatik putz egitean, globoak ateratzen direnean. Almibarra egindakoan, lapikoa sutatik kendu. Ondoren, bota almendrak eta eragin. Dena nahastuta dagoenean, gehitu limoi azala, gorringoak eta 2 koilaratxokada banilla.

Sukaldeko marmolean nahasketa zabaldu, hozteko. Hoztu eta gero, oratu bola uniforme egin arte. Oratu ondoren, arrabolaz zabaldu ore. Bota azukre pixka bat orearen gainetik, eta erre azukrea gorritu arte.

Bukatzeko, ore kiribildu, eta ipini olatak albo guztietan. Sartu ardo kutxan. Gainean, pisua jarri, eta utzi, gutxienez, 5-6 orduz.

Jada amaituta dago. Orain bakarrik falta zaigu dastatzea... On egin!

Nerea

HUEVECILLOS, SAPILLOS EDO REPÁPALOS



Nire ama txikia zenean, bere amak errezeta hau egiten irakatsi zion, eta, orain dela urte pilo bat, amak niri ere irakatsi zidan. Gaur egun, nire etxean asko gustatzen zaigu *huevecilloak* jatea, oso-oso goxoak daudelako, eta, horregatik, nik nire semeari, laster, segur aski, erakutsiko diot.

Zenbatentzat: 6 lagunentzat

Zenbat denbora: 40 minutu

Osagaiak:

Masa egiteko:

8 arrautza

Ogi birrindua

Bikarbonato edo legamia pixka bat

2 l esne

12 koilarakada azukre

Oliba olio

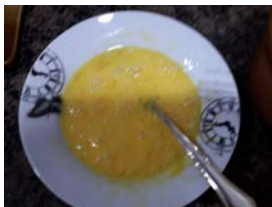
Laranja baten azala

Zotz bat kanela

Errezeta:

Ezertan hasi aurretik, eskuak garbitu.

Hasteko, ontzi batean arrautzak irabiatu eta bota ogi birrindua, bikarbonato edo legamia pixka bat, ore a ez likidoa, ez lodia sortu arte.



Orea egindakoan, eskuarekin bola batzuk egin; ondoren, olio asko bota zartagin batera eta berotu. Bero dagonean, bolak bota eta frijitu; bitartean, osagai guztiak lapiko batean berotu, azukrea izan ezik. Irakiten hasten denean, azukrea bota eta eragin, azukrea lapikoaren hondoan ez erretzeko.



Bolak bota esnetara, su motelean ipini eta utzi 10 minutuz gutxi gorabehera, zaporea hartzeko eta esnea xurgatzeko.



Bukatzeko, esnea epeltzen utzi eta gero, hozkailura sartu.

Mahaia zerbitzatzeko orduan, pertsona bakoitzarentzat, postretarako ontzi polit bat hartu, bota 3-5 *huevecillo* eta esneaz estali.

HIRU TXOKOLATEZKO TARTA

Hiru txokolatezko tarta klasikoa da, oso ezaguna errezetako liburuetan, baina batez ere interneten; bertan prestatzeko aukera ugari topa ditzakegu. Tarta hori pastel hotza da; ez duzu behar laberik. Eta errezeta hau txokolate hiru mota desberdineko geruza-gainjartzea da.

OSAGIAK

- 170gr txokolate beltz
- 170 gr esnedun txokolate
- 170gr txokolate zuri
- 25 gaileta txigortu
- Mamiaren 3 hauts-sobretxo
- 2 koilarakada gurin
- 600ml esne
- 600ml esnegai
- 100gr azukre



PRESTAKETA

Ezer baino lehen, 25 gailetak bihurritu behar dituzu. Errazagoa da ehotzaile batean. Masa homogenea egoteko, elkartu behar dugu bi koilarakada gurinarekin, baina gurina urtu behar da. Nahastu eta zabaldu behar duzu moldearen oinarrean, eta koilara baten laguntzaz hobeto zabalduko duzu.

Hasteko, txokolate beltza geruzarako 200ml esne 200ml esnegiarekin eta 60gr azukrearekin nahastu behar ditugu lapiko batean. Mami-hauts sobretxo bat bota behar duzu eta eragin. 170gr txokolate beltza urtu behar duzu. Berotu su motelean nahasketa hori.

Gailetarekin moldea hozten utziko dugu txokolate geruza hau egiten dugun bitartean. Orain, lehen geruza eginda, moldean, gailetaren gainean isuri behar duzu.

Trikimailu bat da txokolatea erortzen uztea koilara handi baten alde konbexotik.

Hozkailuan hozten utzi behar duzu, baina oso garrantzitsua da moldea superfizie lauan egotea. 2 orduz utzi behar duzu; beraz, hurrengo bi orduetan aske zaude hozten den bitartean.

2 orduak pasa eta gero, esnedun txokolate-oinarria egiten hasi behar duzu. Prozesua egiteko berdina da, baina 40gr azukre gehitu beharrean 60gr behar ditugu.

Behin esnedun txokolatezkoa eginda, txokolate beltzaren solidifikatutako oinarria marratu behar duzu sardezka batekin, esnedun txokolate-oinarria hobeto akopla dadin; beraz, marratu eta bota esnedun txokolatea. Berrito hozten utzi behar duzu 2 orduz.

Azkenik, txokolate zurizko oinarria egin behar duzu. Berrito urrats berdina ere jarraitu behar dituzu geruza hori lortzeko, baina txokolate zuriarekin ez duzu azukrea gehitu behar.

Bukatzeko, txokolate zuriaren superfiziea apaindu ahal duzu bolatxoekin edo txokolate beltzezko txiribilekin.



On egin!

Sandra G.

Quiche

Gaur, *quiche* errezeta aukeratu dut. Urtero, nire urtebetetzean, *quiche* bat egiten dut nire lagunentzat, eta, normalean, asko gustatzen zaie. Errezeta hau nire amarena da, baina uste dut ez dela *traditional quiche* bat, nire amaren *quiche*-ren bertsioi bat baizik. Txikitan, Frantziara joaten nintzen, eta hango sukaldea asko gustatzen zitzaidan. Bi edo hiru udatan, Frantzian geratzen nintzen, hango familiarekin, eta familiaren amak *quiche* egiten zuen.

4 lagunentzako osagaiak:

5 arrautza

Tipula bat

Gazta poltsa bat

Espinaka poltsa bat

Ore apurtua



Nola prestatu:

1. Hasteko, ipini ore molde batean eta sartu labean.
2. Utzi ore labean 200 gradutara, hamar minutuz.
3. Bota arrautzak plater sakon batera eta irabiatu. Gero gazta pixka bat gehitu.
4. Txikitu tipula. Txikitu ondoren, zartagin batean ipini oliba olio, eta bota tipula zartaginean.
5. Gorritu tipula eta, gorri dagoenean, gehitu espinakak.
6. Dena ondo frijitu.
7. Frijituta dagoenean, bota espinakak eta tipula platerean arrautzekin, eta ondo nahastu.
8. Atera ore labetik eta bota nahasketa orean.
9. Gehitu gazta eta sartu labean.
10. Bukatzeko, utzi labean 20 minutuz, 180 graduetara.

On egin!

Sandra L.

PIZZA

Gaur, pizza-errezeta bat aukeratu dut zuei azaltzeko. Erraza eta primeran jateko lagunen artean, festa bat ospatzeko edo pelikula bat ikusten dugun bitartean.

Larunbata da eta gaueko 21:00ak dira, eta, gainera, gose handia daukagu.
"Zer egin dezakegu afaltzeko?"; esaten diogu geure buruari.

Bingo! Asko gustatzen zaigu pizza jatea. Horretaz gain, edozein osagai jar dezakegu (tomateak, arrautzak, karagia eta abar), edozein itxura egin dezakegu (borobila, lodia, txikia, mehea eta abar), eta, noski, edozein gazta-mota eta kantitatea bota dezakegu.

Zer goxoa dagoen edozein gauzarekin!

Horregatik, erabaki dut errezeta hau zuekin partekatzea. Animatu, prestatu eta kontatuko didazue nola atera zaizuen. On egin!

2 edo 3 laguntzako osagaiak:

400 gr irin

250 ml ur epel (edalontzi batean)

2 koilarakada olio

Gatza koilarakada txiki bat (ondo beteta)

25 gr legami fresko



Nola prestata:

Hasteko, bol batean gazta irinarekin nahasten da, eta sumendi bat egiten da (erdian zulo bat utzita). Hori eginda, legamia ur epelarekin nahasten dugu.

Nahiko nahastuta dagoenean, ura irinean bota behar da, baita olio ere (2 koilarakada). Hori egin eta gero, 5 edo 10 minutuz eskuz oratu behar dugu.

Horren ostean, trapu batekin estaltzen da, eta, posible bada, labe barruan utziko dugu (itzungita).

Horren ondoren, utzi behar dugu ordubetez, gutxi gorabehera, edo bere tamaina bikoitza dagoen arte.

Amaitzeko, oreka luzatu behar dugu eta jarri nahi ditugun osagaiak. Adibidez, arrautzak, tomate frijitua, piper gorriak, loragino eta 4 gazta bota ahal ditzakegu.

Labean jarri eta 200^otan jarri behar dugu, ondo eginda egon arte. Eta... on egin!

Sebas

MANZANATE

Errezeta honekin omenaldi egitea gustatuko litzaidake sukaldaritza tradizionala eta herrikoia mantentzen dituen gurasoen herriko jendeari, batez ere, nire amonari eta nire amari.

Çabonetako postre tradizionala izan arren, edonoiz dastatu daiteke eta edozein bazkaritan amaiera txukurena da.

Izen desberdinak ditu postre honek, baina gurasoen herrian betidanik "Manzanate" izan da izena; hala ere, izen ezagunena "Compota" da.

4 pertsonarentzako osagaiak:

- 4 errege-sagar
- 150 g melokotoi-orejoi
- 150 g aran lehor
- 150 g piku lehor
- Kanela adar bat
- 4 koilarakada azukre
- 200 ml urteko ardo beltz
- 500 ml ur



PRESTAKETA

- 1) Lapiko sakon batean ipiniko ditugu osagai guztiak, sagarrak izan ezik; su motelean utziko dugu dena 30 minutuz.
- 2) Lapikoa sutan dagoen bitartean, sagarrak zurituko ditugu, eta bakoitza 4 edo 5 zati handitan ebakiko dugu.
- 3) 30 minuta pasa eta gero, sagar zatiak gehituko ditugu lapikoan, eta, orain, beste 25 minutuz su motelean utziko dugu.
- 4) Bukatzeko, egiaztatuko dugu osagai guztiak egosita daudela, eta, horrela bada, sua itzaliko dugu.
- 5) Prest dago jateko! On egin!

Postre hori epel edo hotz jan dezakegu, norberaren gustura.



PORRU PASTELA (5 PERTSONARENTZAT)

OSAGAIAK

- 4-5 porru
- tipula
- baratxuri ale bat
- 2 xafla hostore
- 100 gr irin
- ½ l esne
- arrautza bat
- gurina
- oliba olioa
- gatza
- ura



ERREZETA

Lehenik eta behin, porruak garbitu. Zatitu eta egosi uretan olio tanta batzuekin eta gatz apur batekin. Sartu espres lapikoan 10 minutuz. Xukatu porruak eta gorde plater batean.

Bexamela egiteko: bota ezazu olio zartagin batean berotu arte, gaineratu zatitutako tipula eta baratxuria. Gehitu esnea eta irina. Kontuz ibili!, Ondo irabiatu behar dituzu osagaiak, bexamela pikortsurik gabe lortzeko. Bota gatza gustuaren arabera.

Jarraian, nahas ezazu bexamela lehen egindako porruekin.

Igurtzi labeko katilu bat gurinaz, jarri hostore xafla bat zabaldua; egindako bexamela gainera bota eta, azkenik, jarri gainean bigarren xafla estaltzeko. Gero, irabiatu arrautza eta zabaldu koilara batekin azken xaflaren gainetik.

Labea 150°tan piztuta 20 minutuz izan ostean, sartu pastela eta, 25 minutu pasa ondoren, prest dago jateko.

On egin!!

Virginia