

SUKALDEKO WIKILIBURUA

Euskarari sukaldaritzan behar duen tornua emateko ekarpen goxoa

Ostalari batek baino gehiagok buruhausteren bat izango zuen karta, menua edo barrako pintxoak euskaraz aurkezteko ahaleginean. Lagunei galdetuta, haiek ere erantzun ziurrik eman ezinean ibiliko ziren, nork bere ustean oinarritutako izenak asmatzen. Aurretantzean, baina, badute izendapen luze horiek izerditu gabe euskaraz emateko erreferentzia bat: Iñigo Esnaola Arbiza lezoarrak abian jarri duen wikiliburua, “Sukaldaritzza liburua”.

Hamazortzi urterekin bukatu zituen Sukaldaritzako goi mailako ikasketak, eta ondoren, hainbat sukaldetan ez ezik, irakaskuntzan ere jarduna da, sukaldaritzza eskolak ematen, jakina. Baita, berak dioenez, ikasten ere, ikasleengandik ikasten baitu.

Herrigintzan ere lan egiten du, pertsonen ongizatea eta eskubideak defendatzen, hala nola euskararen aldeko ekimenean. Eta neurri handian euskararen aldeko ekinbidea da sortu duen wikiliburua, bere pasio bi uztartuta: sukaldaritzza eta euskara.

Umezaro eta gaztaro guztia euskaraz bizi izan ondoren, Donostian giro erdaldunago bat ezagutu zuen, eta hainbat urtetan gauzatu gabe izan duen helburuari joan den urtean heldu zion «behar den moduan». Ikasketak amaitu zituenean ezarri zion erronka bere buruari, uste sendo batean funtsatuta; sukaldaritzaren gaineko edukiak euskaraz sortzeko premia dagoen ustean, hain zuzen. Falta nabarmen bat sumatu zuen eta hala jarraitzen du sumatzen urteak

 **SUKALDARITZA** / Xabier Izaga Gonzalez

Konfinamenduak eman zion «aukera» baliatuta, hamazortzi urte zituenean bere buruari ezarritako erronkari heldu zion Iñigo Esnaola sukaldari lezoarrak. Sukaldaritzaren gainean idatzi nahi zuen, batez ere euskaraz idatzi. 600 errezeta eta material ikaragarri handia pilatu zitzaizkion, eta wikiliburua abiatu zuen.

igarota. Sukaldaritzaren gaineko euskarazko edukirik bada- go, «baina ez behar lukeen adi- na», eta Hasier Etxeberriak egin zuen kritika bere egin zuen: goi mailako hainbeste euskal sukaldari egonda, nola litekeen euskaraz hain gutxi idatzita egotea, «eta sukaldaritzza kultura bezala planteatzen bada... tristea», dio sukaldari lezoarrak.

Iñigo Esnaola NAIZ
Irratiko «Bigarren kafea»
saioan. GAUR8

Bere lana plazaratzeko, Wiki-
pediak horretarako daukan
atal bat baliatu du Esnaolak, li-
buruak modu librean eskain-
tzeko gunea, eta denen eskura
jarri du bere lana. Eskuragarri
eta nahi duenak parte hartzeko
aukera emanda. Elkarlanerako
gonbidapena da, beraz, liburua
moldatu edo aldatzeko.

Konfinamendua baino lehe-
nago ekin zion lan horri. Ar-

gazki batzuk bildu eta ideia
ontzen hasi eta konfinamen-
duak eman zion «aukera» ba-
liatu zuen idazketari heltzeko.
Idazten zituen errezetak saree-
tan partekatzen zituen. Hori
izan omen zen lanaren «mui-
na», eta ondoren lan osoa ga-
ratzen joan zen.

SUKALDARITZA LIBURUA

600 errezeta bildu ditu wikili-
buruan. «Errazena errezetak
izan dira, sukaldaria izanda,
eta lehentasuna euskara zen»,
dio, eta entziklopedia moduko
batek izan behar dituen atal
guztiak landu nahi zituela.
Hartara, osagaien gaineko
azalpenak idazten hasi zen:
haragiak, arrainak, ongaiak...
eta konturatzerako material
ikaragarri handia zeukan pila-
tuta. Zer egin horrekin guztia-
rekin? Lehenengo blog bat sor-
tu zuen, baina harekin «erotu»
egin zela aitortu du. Orduan



Iñaki Alegria UEUko zuzendari ohiarengana jo zuen, sortutako material hori guztia ez galtzeko zer egin zezakeen galdetzka. Hark gomendatu zion wikiliburua sortzeko.

Hiru liburukik osatzen dute wikiliburua: “Sukaldaritzaren historia”, oraingoz bibliografia baino eskaintzen ez duena; “Errezetak”, hainbat plater kordinatzeko argibideak eta errezeta berriak sortzeko aukera ematen dituen, eta “Sukaldaritzaren liburua”, Esnaolak egin zuen zirriborroa. Orain bertan txertatutako guztia zuzentzen ari da. Hainbat atal ditu “Sukaldaritzaren liburua”-k: teknikak, osagaiak, prestaketak, errezetak, gozogintza, truko eta aholkuak, eta hiztegia.

Errezetak modu ulergarrian azalduta daude, eta denetik dago, errazenetatik landuagoetara, baina kontuan izanda zerbait erabilgarri eta gauzatzen erraza izan behar zuela; beraz, oinarritzako platerak dira nagusi. Errezeta horietako batzuk berak konfinamenduan etxerako prestatutako platerak dira, ondoren zintzilikatu dituenak; adibidez, NAIZ Irratiko “Bigarren kafea” saioan aipatu zuena, kuia plantxan egina, hiru minutuan egiteko moduko plater goxoa.

Teknikak biltzen dituen atalaren helburua sukaldaritzaren profesionalean teknika bakoitzaren aplikatzerakoan kontuan izaten diren irizpide eta prozedura nagusiak azaltzea da. Trukoen eta aholkuen atalak, berriaz, gomendio erraz eta praktikoak ematen ditu; esate baterako, arrain fresko kantitatea mahaikideko, eltzekariak erre puntu bat dutenean edo gaziegiak daudenean zer egin eta beste asko.

Idatzi zuen guztia Pako Sodupe Pasaiaiko Udaleko Euska-



ra Zerbitzuko arduradunari pasatu zion zuzentzeko, eta ondoren Xabier Cañasi eta Iñaki Alegriari bidaltzen zien berriak txertatzen joateko. «Nik uste nuen txertatzea Worden egiten denaren antzeko zerbait zela, moztu eta pegatzea, baina ez du horrekin zerikusirik, ez da hain gauza sinplea». Esker ona agertu nahi die biei. Cañasek errezetak txertatzen ditu, eta horiekin batera argazkiak, «nahiz eta bera ere nahiko gizon okupatua izan eta zeregin horrek bere denbora

Wikiliburuaren azala.
Sukaldaritzaren liburua

Ikasketak amaitu zituenean ezarri zion erronka bere buruari, uste sendo batean funtsatuta; sukaldaritzaren gaineko edukiak euskaraz sortzeko premia dagoen ustean, hain zuzen

Irratian Esnaolari entzun zion iheslari politiko ohi batek deitu egin zion. 1997tik hainbat urte gordeta eman zituen eta denbora horretan 200 bat errezeta idatzi zituen

eskatzen duen». Egia esan, ez da lan makala; «gainera, dena aldatzen doa, lehen nahiko eskematiko zegoen eta orain zabalago, eta gero eta errazagoa da bilatzea, barruan kategoriak daude, bata bestearekin lotzeko...». Lan hori guztia boluntarioa da, jakina.

Nahi duenari argazkiak bidaltzeko eskatzen hasi zen, eta inguruko jendea gutxienez bidaltzen hasi omen zaio. Hori du oraingo helburua errezetei dagokienez; izan ere, Esnaolaren lan eskerga elkarlan bihurtzeko moduan da.

«**KONFINAMENDUKO**» SUKALDARITZA Sukaldaritzaren gaineko euskarazko materialaren urria hizpide, Hasier Etxeberriarekin batera Edorta Agirre aipatu du Esnaolak, biak ere gai hori gehien landu dutenak izaki, baita Josu Urrutikoetxearen “Kartzelako sukaldaritzaren” liburua ere. Horren harira, anekdota bat kontatu du, «anekdo-

ta polita honen guztiaren bueltan».

Zenbait elkarrizketa egin izan dizkiote azken aldi honetan irratian, eta haien entzule batek, Zizurkilgo iheslari politiko ohi batek, deitu egin zion. 1997tik hainbat urte gordeta eman zituen eta denbora horretan 200 bat errezeta idatzi zituen. «Euskal iheslari hori AEK-ko irakaslea zen eta bazeukan zerbait prestatuta, ikasleei pasatzeko, nonbait, eta orain ikusi behar dugu zer egin errezeta horiekin». Hiztegi aldetik, terminologia desberdinak dituzte, «eta ez dakigu zer egin daitekeen, baina ez dugu besterik gabe hor utziko», azaldu du.

Ostalaritzako profesionalek, sukaldaritzaren maite dutenek, opari polita dute eskura. Tresa praktikoa eta erraz erabiltzeko modukoa. Zalantzarik gabe, ekarpen goxoa egin die Esnaolak euskal sukaldaritzari eta euskarari.

MENU BAT, EHUNKA ARTEAN

Seiehun errezeta ditu “Sukaldaritza liburua”-k eta kopuru hori emendatzeko aukera. GAUR8k horietako hiru aukeratu eta lau mahaikiderentzako menu bat osatu du. Bigarren platera Iñigo Esnaolaren beraren gomendioa da. https://eu.wikibooks.org/wiki/Sukaldaritza_liburua/Errezetak webgunera sartu eta erraza da bilatzen... eta prestatzen. On egin!

LEKAK URDAIAZPIKOAREKIN

Osagaiak: Gatza; lekak: 800 g haririk gabe, eta zatituak; oliba olio birjina: 100 ml; baratxuria: 6 ale xerratuak; urdai gazia: 100 g karratuetan; leka salda: 50 ml.

Prestaketa: Lekak ondo garbitu, hariak kendu eta luzeran erditik moztu, era berean hauek erdibitu. Gatz-ur ugaritan irakiten jarriko dugu. Lekak poliki-poliki gehitu eta 15-20 minutuz egosi. Puntuan daudenean freskatu. Salda gorde. Baratxuriak olioarekin kazola zabal batean sutan jarri, gorritzen hasitakoan urdaiazpikoa gehitu lehenik eta lekak ondoren. Pittin bat salteatu, salda gehitu eta gatzarekin ondu.

Aholkuak: Lekak modu askotan moztu daitezke, kasu honetan luzeran eta zabaleran moztuko ditugu, leka bakoitza 6 zati eginez. Lekaren kolorea mantentzeko bikarbonato pittin bat botatzea badago urari. Kasu horretan alde txarra izango litzateke bitamina batzuk galduko lituzkeela.

AJOARRIERO BAKAILAOA

Osagaiak: Bakailao gezatua: 800 g; oliba olio birjina: 75 ml; baratxuria: 2 ale dadotan; tipula: 1 dadotan; piper berdea: 1 dadotan; madari-tomate naturala: 2, zurituak, hazirik gabe eta dadotan; piper txorizeroa: 4, hidratatua eta haragia xehatua; bakailao salda: 100 ml; gatza.

Prestaketa: Bezperatik piper txorizeroa txorten eta hazirik gabe ur epeletan beratzen jarri edo 5 minutuz egosi. Muturzorrotzarekin mamia karrakatuz kendu, xehatu eta gorde. Bakailaoa kazola txiki batean, ur hotzetan, 2 minutuz irakin. Epeltzen denean, orrietan desegin, azala xehatu eta salda gorde. Beste kazola batean olio eta baratxuria sutan jarri, gorritzen

hasitakoan, tipula eta piper berdea gehitu; erregosita daudenean, tomatea erantsi eta kozinatu dena su baxuan, 20 minutuz. Barazkia gozaturik dugunean piper txorizeroa eta salda pittin bat gehitu ; amaitzeko bakailao orriak eta azala, ondoren, 2 minutuko irakinaldi azkar bat eman, eta ondu.

Aholkua: Bakailaoa gehiegi egosi eta lehortu ez dadin, irakinaldiak laburra izan behar du.

SAGAR TARTA

Osagaiak: Lau errezil sagar; litro erdi esne; dozena erdi arrautza; 200 gramo azukre; 50 gramo irin; banilla makilatxo bat; hostopil orea; azukrea; gurina.

Prestaketa: Crema prestatzeko, lehenik lapiko batean esnea berotzen jarri, banilla makilatxoarekin batera. Bitartean, arrautzen gorringoak ontzi batean jarri. Azukrea ontzira gehitu, eta bost minutuz etengabe irabiatu. Ondoren, irina gehitu eta kontu handiz nahastu. Berotutako esnearen erdia ontzira bota, eta ongi nahastu. Lapikoan gelditu zaigun esnea irakin artean berotu, eta banilla makilatxoa kendu.

Gero, ontzian duguna lapikora irauli, eta bost minutuz irakiten eduki, etengabe nahastuz. Garrantzitsua da tarta prestatzen hastean crema hotza egotea; beraz, denbora batez hozkailuan sartu, eta, bestela, hurrengo egunean hasi tarta prestatzen. Hostopil orea mahai gainean jarri –aurrez irin pixka bat bota–, eta arrabol baten laguntzaz ongi luzatu. Ondoren, labeko molde batean jarri orea, eta gainean labeko paper berezia. Paperaren gainean garbantzuk batzuk jarri, haien pisuaren laguntzaz papera behean manten dadin. Aldez aurretik berotutako labean sartu, 180 gradutan, eta hamar minuturen ondoren atera. Papera kendu, eta moldearen hiru laurdenak kremaz bete. Errezil sagarrak zuritu, bihotza kendu eta erditik moztu, eta, gero, xaflatan moztu. Azkenik, kremaren gainean sagar xafla guztiak bata bestearen jarraian jarri, eta gainetik bi koilarakada azukre gehitu, baita gurin pusketatxo batzuk ere. Ondoren, labe beroan sartu, eta hogeit minutuz eduki 180 gradutan. Atera ostean, komeni da jan aurretik beste hogeit minutuz hozten uztea.



Ezkerretik eskuinera: lekak urdaiazpikoarekin, ajoarriero bakailaoa eta sagar tarta. Sukaldaritza liburua