

Zertan desberdintzen dira margarina eta gurina?



Argazkia: Congerdesign (Pixabay)

Audio honek gurina eta margarina ditu hizpide.

Audioa entzun ondoren adierazi zein hitzi dagokion ideia bakoitza.



<https://labur.eus/nuYMM>

	GURINA	MARGARINA	ESNE-GAINA
Zuen ospe txarra gezurtatu du Idoia Mujika adituak.	☐	☐	☐
A eta B bitaminak ditu.	☐	☐	☐
Jaki hori egiteko esne asko galtzen zen.	☐	☐	☐
Napoleonek egindako txapelketa baten ondorio da.	☐	☐	☐
Poduktu bat irabiatuta lortzen da.	☐	☐	☐
Produktu horren soberakina bota egiten zuten.	☐	☐	☐
Bere gantzak orain beste jatorri bat du.	☐	☐	☐
Mantekila da bere sinonimoa.	☐	☐	☐
Gehienbat ura du.	☐	☐	☐

Zuzenketa-orria

	GURINA	MARGARINA	ESNE-GAINA
Zuen ospe txarra gezurtatu du Idoia Mujika adituak.	✗	✓	✗
A eta B bitaminak ditu.	✓	✗	✗
Jaki hori egiteko esne asko galtzen zen.	✓	✗	✗
Napoleonek egindako txapelketa baten ondorio da.	✗	✓	✗
Poduktu bat irabiatuta lortzen da.	✓	✗	✗
Produktu horren soberakina bota egiten zuten.	✓	✗	✗
Bere gantzak orain beste jatorri bat du.	✗	✓	✗
Mantekila da bere sinonimoa.	✓	✗	✗
Gehienbat ura du.	✗	✗	✓

Transkripzioa

Aurkezlea. Margarina edo gurinaz edo mantekilaz hitz egin behar baitugu gaur. Ez baitira gauza bera margarina edo gurina. Inork ez bazekien ba (bada), argitzen dugu. Lehenengo hori, ez dira gauza bera. Bat da mantekila edo gurina eta bestea margarina.

Idoia Mujika Komunikazio- eta Dibulgazio-arduraduna. Bai. Zuk ez dakit entzun duzun edo ez, baina bere momentuan egon zen eztabaida oso handia, ze(ren) bazegoen jende asko margarinaren kontra egiten zuena eta ba (bada) hasi zena sareetan behintzat horrelako, e, bulo bat esaten toxikoa dala (dela).

Aurkezlea. Mmmm.

Idoia Mujika. Ba (bada), horietatik egia den gauza bakarra da margarina lortzeko prozesu kimiko bat egin behar dala (dela), ez da zerbait topatuko duguna horrela eta horrela. Gurina egiteko, aldiz, mantekila egiteko, aldiz, oso prozesu, ez dut esango naturala...

Aurkezlea. ...bai.

Idoia Mujika. ...baina mekanikoa da, ez dauka inongo ezer ez (ezer) gehitu beharrik. Gurina egiteko oso prozesu, esan bezala ba (bada), sinplea da ez, antzinatek ezaguna dana (dena). Azkenean da, irabiatzea esne-gaina eta esne-gaina irabiatzean sueroa alde batetik eta gurina askatu egiten da beste aldetik. Banatu egiten dira bi fase eta fase horietako bat da justu guk jan nahi deguna (duguna), gurina (gurin) hori, solidotu egiten dana (dena). Hor egiten deguna (duguna) da emultsio bat inbertitu. Azken finean, ikusten badegu (badugu) esne-gaina, hor emultsio bat da: dago grasa, gantzak daude, nahastuta urarekin, eta nahaste hori homogeneoa da, eta esne-gaina deitzen diogu. Ba (bada), irabiatzen badegu (badugu) egiten deguna (duguna) da kontrakoa, ura disolbatu edo ura nahastu gantzekin. Hau da, gehiena da gantza eta gutxienekoa da ura. Baina beste emultsio bat da, eta emultsio hori deitzen diogu gurina. Eta zer askatzen da aparte? Ba (bada), soberakin dagoen ura. Orduan, (ja) pista bat ematen digu horrek. Gurinak azken finean egiten duna (duena) da kontzentratu esne-gainean dagoen koipe guztia.

Aurkezlea. Mmmm.

Idoia Mujika. Orduan proportzioak ikusiko bagenu, gutxi gora behera % 15 izango da ura eta % 80 edo 85 izango da koipe (koipea). Esne-gainean justu kontrakoa gertatzen da, gehiengoa da ura eta bestea da koipea.

Aurkezlea. Eta edozein animaliarekin esnearekin egin daiteke.

Idoia Mujika. Hori da. Normalean behiaren esnea gainarekin egiten da.

Aurkezlea. Bai.

Idoia Mujika. Baina bai, edozein animalietako esnearekin egin daiteke. Lipidoak dauzka, A eta B bitaminak eta kolesterol-iturria da. Orduan hori daukaguna da oso-oso koipetan aberatsa dan (den) produktu bat, ezta? eta animalien gantzetatik datorrena, gainera. Koipe horiek guztiak behi-esnetik datozenez, ba (bada), animalien gantzak dira.

Aurkezlea. Hau, entzule, mantekila edo gurina.

Idoia Mujika. Hori da.

Aurkezlea. Eta margarina?

Idoia Mujika. Margarina ez, margarina, egia esateko, oso ideia bikaina izan zen. Ze(ren) azken finean, gurina edukitzeak ahalbideratzen duena da oso produktu kalorikoa edukitzea, ba (bada), solido eran eta eraman dezakezuna leku batetik bestera. Ba (bada), esnea bera eraman baino

askoz ere errezag (errazag) da eta askoz gehiago irauten du.

Aurkezlea. Ez da galduko bidean eta...

Idoia Mujika. Hori da. Ba (bada), Napoleonek horrelako zerbait nahi zuen baina ez zan (zen) hain garestia. Ze(ren) azken finean esne-gaina e, oso garestia zan (zen) eta asko behar zenuen aberastu eta esne asko galtzen zan (zen) gurina egiteko. Orduan, bota zuen hola txapelketa bat esanez: "norbait kapaza (kapaz) izango da lortzeko beste zerbait horrelakoa, ba (bada), gurinaren antzekoa, solidoa dena, eramangarria dena, benetan kalorikoa dena?" Eta ba (bada), sari bat eman zuen. Eta Hippolyte Mège-Mouriès deitzen zan (zen) botikari bat zan (zen), eta berak egin zuena zan (zen) aprobetxatu justu gurina prestatzetik askatzen dan (den) ur horrekin egin zuen horrelako emultsio bat eta halako batean atera zitzaion solido bat eta "margarina" deitu zion. Eta, ba (bada), Napoleon pozik ze(ren) azken finean berrerabiltzen zuen botatzen ari ziran (ziren) produktu bat.

Aurkezlea. Mantekila egiteko sobratutako ur hori.

Idoia Mujika. Hori da. Baina konturatzen bazerate (bazarete), lehenengo margarina hau iturri animalia [honek animalia-iturria] zeukan.

Aurkezlea. Bai.

Idoia Mujika. Eta gaur egun daukagunak ez dauka zerikusirik horrekin. Gaur egun lortu deguna (duguna) izan da justu iturri begetala duen produktua izatea. Eta zergatik da hau garrantzitsua? Iturri begetala duten koipe guztiak, oliba-olioak adibidez, likidoak dira. Orduan gertatzen zaigu, ba (bada), esnearekin gertatzen zitzaigun gauza bera. Likido bat garraiatzea edo likido bat manipulatzeko ez dala (dela) batere eroso (erosoa). Aldiz, likido hori solido bihurtu (bihur) badezakezu, ba (bada), ja (jada), daukazu beste produktu-klase bat, beste propietate batzuekin, ezta? Ba (bada), hori da margarina. Margarina da olio likidoekin egindako edo solidifikatutako koipedun produktua.??