

Nor da Elena Arzak?



Elena, Juan Mari aita eta maisuarekin
Irudia: Javier Lastras (Wikimedia Commons)

Elena Arzak munduko sukaldaririk onenetarikoa dugu. Tradizioa eta modernitatea batzen ditu bere sukaldean. Nondik gatozen ahaztu gabe, lan handia egiten du ikerketan eta berrikuntzan, zapore berriak esperimentatzen eta asmatzen. Berari buruz gehiago jakin nahi?



<https://labur.eus/WThFp>

Elena Arzaken biografia entzun eta gertaerak ordenatu beharko dituzu bi zutabeetako informazioa lotuz. Jarri arreta denborazko esapideetan: data, urtea, garaia...

Noiz, zenbat denbora...		Zer
1969ko uztailaren 4an		Donostian jaio
Gaur egun		Suitzan sukaldaritza ikasketak egiten hasi
Etxean baino denbora gehiago		munduko emakumezko sukaldaririk onenaren saria jaso
1897. urtean		Europako jatetxerik onenetan praktikaldiak egin
Txikitan		bokazioa piztu
17 urte zituenean		jatetxean pasatu
Donostiara itzuli aurretik		jatetxeko laborategian eman, zapore berriak asmatzen
Orduak eta orduak		Elenaren birraitona-amonek jatetxea sortu
2012an		Donostian bizi

ERANTZUNAK

Noiz, zenbat denbora...	Zer
1969ko uztailaren 4an	Donostian jaio
Gaur egun	Donostian bizi
Etxean baino denbora gehiago	jatetxean pasatu
1897. urtean	Elenaren birraitona-amonek jatetxea sortu
Txikitan	bokazioa piztu
17 urte zituenean	Suitzan sukaldaritza ikasketak egiten hasi
Donostiara itzuli aurretik	Europako jatetxerik onenetan praktikaldiak egin
Orduak eta orduak	jatetxeko laborategian eman, zapore berriak asmatzen
2012an	munduko emakumezko sukaldaririk onenaren saria jaso

TRANSKRIPZIOA

Elena Arzak Espina Donostian jaio zen, 1969ko uztailaren 4an. Eta bertan bizi da; baina etxean baino denbora gehiago pasatzen du Arzak jatetxean. Jatetxe horrek egin du famatu, hain zuzen, familiaren abizena. Bere birramonak eta birraitonak jarri zuten martxan familia-negozioa 1897. urtean eta, gaur egun, Elenak gidatzen du Juan Mari, aita, ondoan duela.

Donostiako Deutsche Schulen egin zituen ikasketak eta Unibertsitatera Bideratzeko Ikasketak amaitu zituen bitartean hasi zuen sukaldari izateko prestakuntza; txiki-txikitik argi zuen aitaren urratsak jarraituko zituela. 17 urterekin maletak egin eta Suitzara joan zen, Luzernara, hango izen handiko Sukaldaritza Eskolara.

Hainbat praktikaldi eginez osatu zituen bere ikasketak. Europako jatetxe onenetan ikasteko aukera izan zuen, eta formazio-aroa bukatuta Donostiara itzuli zen Juan Mari Arzak handiarekin etxeko negozioa gidatzera. 90eko hamarkadaren bukaera zen.

Tradizioa eta modernitatea uztartzen ditu Elenak; tradizioa ezinbestekoa dela dio, "une oro nondik gatozen presente izateko". Modernitatea, aldiz, ikerketa eta berrikuntzarekin lotzen du. Horiez gain, jatetxean dagoen laborategia ere ezinbestekoa da bere sukaldaritza ulertzeko. Orduak eta orduak ematen dituzte bertan, produktu eta zapore berriak esperimentatzen eta asmatzen. Laborategiko zapore-bankuan 1.000 osagai baino gehiago dituzte. Esperimentazio-mahaitik jatetxeko mahairako bide laburra egiten dute zapore horiek.

Aipatutako ezaugarri guztiek Arzak jatetxea, Donostia eta Gipuzkoa munduko mapan jarri dute. Sariak eta aitortzek horrela egiaztatzen dute. Aldizkari espezializatuen esanetan, munduko 50 jatetxe onenen artean dago Arzak jatetxea; hiru Michelin izar ditu, eta urtero-urtero eusten die. Juan Mari eta Elenak, bakoitzak bere aldetik, sari ugari jaso dituzte; Elenak 2012an jaso zuen munduko emakumezko sukaldaririk onenaren saria, esaterako.

Arzak jatetxeak arrakasta handiko ibilbidea egin du. Elenarena laugarren belaunaldia da, eta argi du etorkizunean sukaldean jarraituko duela, dakiena egiten eta momentu bakoitzera ahal bezain ongi egokitzen.



Jarduera hau egin ondoren, ausartuko zinateke ezagutzen edo miresten duzun pertsona baten biografia idazten? Nahi baduzu, Elena Arzaken biografia erabil dezakezu eredu gisa.

Adibide gehiago dituzu IKASBIL atariko *Biografiak* atalean..