

Ai, bexamela eta kroketak!

Kroketa ren Nazioarteko Egunaren aitzakian, eta Euskadi Irratiko *Faktoria* saioko pasarte bat entzunda, aukera izango dugu jaki horren jatorriaz eta kroketa rik onenen inguruan aritzeko.

Sekuentzia honetan, hau egin dezakezu:

- Kroketa ren errezeta ikasi eta gustuak adierazi.
- Entzundakoari buruzko galderei erantzun.
- Baloratzeko moduak ikasi: konparazioak egin.
- Taldeari ahoz aurkeztu zein den Euskal Herriko jakirik onena.
- Testu labur bat idatzi euskaltegiko blogerako, Euskal Herriko jakien tourra osatzeko.



Pixabay

Irakurri aurretik

1. Ba al dakizu nola egiten diren kroketak?

Ariketa hau etxean egin dezakezu. Ba al dakizu kroketa k nola egiten diren? Irakurri errezeta, eta antzeman okerrak.

URDAIAZPIKO-KROKETAK

OSAGAIK:

1000 ml Esne	kilo 1 perrexil
120 g Irin	1/2 Tipula
120 g Gurin	Gatza
240 g Urdaiazpiko	Olio
3 Arrautza	Koko birrindua
	Intxaur muskatua

NOLA EGIN:

- Kazola batean, jarri olio irakiten eta, barruan, urtu gurina pixkanaka.
- Gehitu urdaiazpiko xehatua, eta frijitu.
- Bota irina, baina ez nahastu, berez desegingo delako.
- Gehitu esnea, eta, orain bai, dena ongi nahastu.
- Bota perrexil kilo osoa, eta 10 minutuz utzi irakiten zaporea hartzeko.
- Atera ore a erretilu zapal batera, eta hozten utzi.
- Azkenean, eman forma kroketei, busti arrautzetan, eta pasatu koko birrindutan.
- Frijitu olio gutxirekin.



Unplash



Erantzun zuzenak
6. orrialdean daude.



2. Zein kroketa gustatzen zaizu gehien?

Elkartu talde txikietan, eta erantzun galderei.

TALDEAN

- * Kroketak gustatzen zaizkizu? Zein da zure kroketarik gustukoena (urdaiazpiko-kroketa, onddo-kroketa, txipiroi-kroketa...)?
- * Ba al dakizu prestatzen?
- * Normalean, etxean ala kanpoan jaten dituzu? Non?



Partekatu erantzunak talde handian.

Niri urdaiazpiko-kroketa izugarri gustatzen zaizkit!

Nik ez dakit prestatzen, baina etxe ondoko tabernakoak mundialak dira!

Entzun bitartean

3. Zer kontatu digute irrati-pasartean?

Entzun Euskadi Irratiko *Faktoria* saioko pasartea, eta erantzun galderei.



BAKARKA



1. Zergatik ari dira hizketan kroketen inguruan?

2. Zein da kroketaren jatorria?

3. Eta bexamelarena?

4. Zein da Olaia esatariaren kroketarik gustukoena?



Kroketarik onena



Pixabay



Elkartu ikaskide batekin eta alderatu erantzunak. Erantzun zuzenak 6. orrialdean daude.

Entzun ondoren

4. Kroketa onak



TALDEAN

Elkartu ikaskide batekin. Hemen duzue entzundakoaren pasarte baten transkripzioa. Bertan, entzuleek kroketak baloratzeko hainbat formula erabili dituzte. Identifikatu eta azpimarratu forma horiek.

Manu: ... Olaia, apuntatu: "Legorretako Insausti tabernan oso kroketa onak egiten dituzte"; beste batek dio: "Ni ez naiz alderdikoa, baina Zumaiako batzokian primerako kroketak egiten dituzte"; beste batek: "Orioko Kolon Txiki tabernakoak mundialak dira"; beste batek: "Munduko kroketarik onenak Tolosako Izaskun auzoko jatetxeoak"...

Olaia: Ez gara ados jarriko.

Manu: "... Larraitzeko Larraitz jatetxeoak"; "Lezoko Iriarte-Enea jatetxeoak dira kroketarik hoberenak"... Bueno, zerrenda ez da inoiz amaituko. Beste batek dio bazela telebistan pertsonaia bat Doña Croqueta izena zuena. Kroketa, onenak, etxean egindakoak.

... Segitzen dute: "Getariako Arraldekoak, goxoenak"; bueno, hemen Bizkaiko, Nafarroako eta Arabako jatetxeak ere falta ditugu, eta Iparraldekoak ere bai, noski.

Bururatzen al zaizue beste formularik kroketak ongi baloratzeko?

kroketa ederrak



Partekatu erantzunak talde handian. Erantzun zuzenak 6. orrialdean daude.



Unsplash

ON adjektiboa:

Konparazioa: *hobea* edo *hobeagoa*

Superlatiboa: *onena* edo *hoberena*

Gehiegizkoa: *onegia*

- *Urdaiazpiko-kroketa onddo-kroketa baino hobea (hobeagoa) da.*
- *Munduko kroketarik onena (hoberena) gure amonak egiten du.*
- *Nik egiten ditudan kroketak onegiak dira doan banatzeko.*

5. Euskal Herriko jakirik onenak



Elkartu ikaskide batekin. Praktikatu konparazioak, Euskal Herriko jakiak alderatuta. Eta zuri, zein gustatzen zaizu gehiago?

TALDEAN

A- Eta zuri, zein da gehien gustatzen zaizun jakia?

B- Zalantzarik gabe, gazta da gehien gustatzen zaidana, eta onena Idiazabalgoa da.

A- Nik uste dut Idiazabalgoa Erronkarikoa bezain ona dela, baina garestia goa da.

B- Bai, agian bai. Hala ere, zaporetsuagoa dela iruditzen zait.



KONPARATIBOAK:

Nolakotasuna

A B baino -ago a/ak

A B baino hobe a/ak

Zenbatasuna

A B baino gehiago/ gutxiago

Berdintasuna: bezain (nolakotasuna)
adina (zenbatasuna)

Superlatiboa: (nongo) -(r)ik ...en a/ak

Gehiegizkoa: -egi a/ak

- Idiazabalgo gazta Erronkariko gazta baino hobe da.
- Munduko txokolaterik onena (hoberena) Elizondokoa da.
- Gernikako piperrak minegiak dira.

6. Euskal Herriko gastronomia tourra



Jarri hiruko taldeetan. “Euskal Herriko jakien tourra” egingo dugu; horretarako, talde bakoitzak proposamen bat egin beharko du; bertan, Euskal Herriko jakirik onena aukeratu beharko duzue, arrazoiak pentsatu eta talde osoari aurkeztu. Laguntzeko, kartel edo diapositiba simple bat presta dezakezue.

TALDEAN

• EHKo Jakien tourra •

• Zer

(Janaria, edaria, plater berezia...)

• Nongoa

(Izena, kokapena...)

• Nolakoa da?

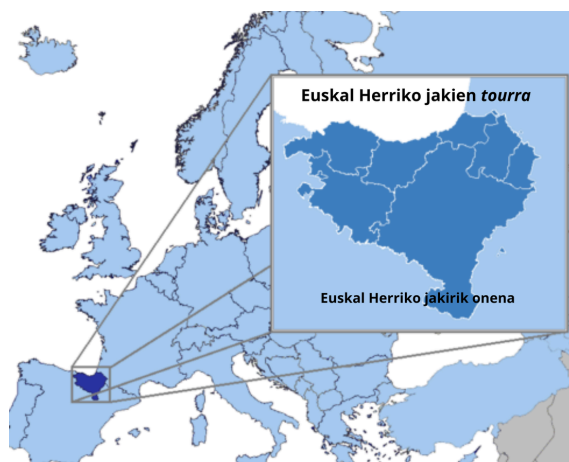
(Zaporea, itxura, prezioa...)

• Zergatik aukeratu duzue? Baloratu.

(Mundiala, goxo-goxoa, berezia...)

• Non dasta/ eros daiteke?

(Lekuren bat gomendatu...)



Wikipedia (moldatuta)



Egin aurkezpena talde handian; ondoren, jaso proposamenak arbelean, bozkatu, eta aukeratu zein jaki dastatuko zenuketen.



BAKARKA

7. Tourraren berri eman

Ariketa hau etxean egin dezakezu. Euskaltegiko blogean, Euskal Herriko jakien *tourraren* berri emango dizue, horrela, gainontzeko ikasleek ere aukera izango dute *tourra* egiteko. Idatzi sarreratxo bat bertan argitaratzeko, eta azaldu, zure ustez, zein den jakirik onena. Laguntzeko, jarraitu aurreko gidoiari eta irakurri adibidea.



Nik uste dut Euskal Herriko jakirik
onena Tolosako babarrunak direla.
Zapore goxo-goxoa dute, eta,
gainera, azal fina dutenez, oso
xamurrak dira, beste babarrunak
baino xamurragoak.

Egia da, normalean, garestiagoak
izaten direla, baina merezi du!
Erostera Tolosako azokara joan
zaitezket, zuzenean baserritarrei
erosteko. Bestela, Tolosa inguruko
jaketxeren batera joan, eta
sakramentuekin jateko aukera
izango duzue. On egin!

Irudiak: Wikipedia

[illegible]

Zuzentzeko, eman irakasleari.

ERANTZUNAK

1. Ba al dakizu nola egiten diren kroketak?

Osagaietan okerrak: kilo bat perrexil gehiegi da, eta normalean ez zaie botatzen; koko birrinduaren orde, ogi birrindua da.

Prozeduran okerrak: irina botatzean, nahastu behar da, irina ez erretzeko eta pikorrik ez izateko. Ez bota perrexilik, edo gutxi bota. Aukeran, intxaur muskatua gehitu ahal da. Kroketa ogi birrindutan pasatu behar dira, eta olio askorekin frijitu behar dira.

3. Zer kontatu digute irrati-pasartean?

1. Kroketa Nazioarteko Eguna delako.
2. Jatorri frantsesa du, *croquette* hitzak kurruskaria esan nahi du. Lehen erreferentzia 1817koa da. Luis XIV.aren sukaldari Antonin Carêmek *Croquettes à la royale*ak prestatu zituen afari batean.
3. Bexamela, berez, Louis de Béchameil entzat lan egiten zuen sukaldari batek egin zuen Frantzian, baina batzuek diote italiar baten errezeta kopiatu zuela.
4. Olaia nahiko tradizionala da; normalean, arrautza eta/edo urdaiazpikoa daramatenak gustatzen zaizkio; hala ere, Pedrocheren kroketa asko gustatu zitzaion.

4. Kroketa onak

- Oso kroketa onak / primerako kroketa / mundialak / munduko krocketarik onenak / krocketarik hoberenak / onenak, etxean egindakoak / goxoenak.
- Kroketa ederrak, goxo-goxoak, izugarri onak, ezin hobeak, bikainak, egundoko kroketa...

HIZTEGI LAGUNGARRIA

Kurruskaria kanpotik. Ahoan txikitzean, karraska-hotsa egiten duena.

Indusketa egin dugu. Bere, arkeologian lurpetik ateratzea aspaldiko objektuak; kasu honetan, ikerketa egin.

24 orduz jalkitzen utzi. Janaria pausatzen utzi.

Ogi birrindua. Ogi xehatua, ogia hauts eginda, hainbat jaki prestatzeko.

Trufa eta errota zeramatzaten. Trufa eta hegaztien urdaila, *molleja*, zituzten osagaien artean.

TRANSKRIPZIOA

Manu: Kurruskatsua (Kurruskaria) kanpotik, zapoetsua barrutik. Batzuentzat, bexamela (bexamelak) likidoa behar du; beste batzuek, ordea, sendoa. Dagoeneko, asmatuko zenuten eta jada iragarri dugu kroketa ari garela. Izan ere, gaur, Olaia, Kroketa Nazioarteko Eguna da. Baina zein da? Nondik dator kroketa? Zein da kroketa jatorria?

Olaia: Ba, indusketa egin dugu, e, eta jatorria bera frantsesa da, *croquette* hitzak, ba, frantsesez kurruskatsua esan nahi duelako. 1817koa da hitz honen lehen erreferentzia. Luis XIV.aren sukaldaria zen Antonin Carêmek *Croquettes à la royale*ak prestatu zituen afari batean. Orduko errezetan idatzi zuenaren arabera, kroketa 24 orduz jalkitzen utzi, eta, ondoren, ogi birrinduarekin eta arrautza-irinetan pasa behar dira. Kroketa haiek trufa eta errota zeramaten (zeramatzaten).

Manu: Oso ondo.

Olaia: Eta, hala ere, esan behar dugu, ba, badagoela datu deigarri bat ere. Izan ere, lehen kroketa, esan bezala, Frantzia egin zen, baina bexamela eta kroketa mende ezberdinetakoak dira. Bexamela, berez, Louis de Béchameilrentzat lan egiten zuen sukaldari batek egin zuen, baina batzuek diote italiar baten errezeta kopiatu zuela, edo... Beraz, ikusten duzu, Manu, zaila dela. Bereiz, frantziarra badirudi, baina Italiatik ere jatorria ere etor litekeela.

Manu: Izan dezake. Esan duzu bazegoela gizon bat Louis de Béchameil izena zuena, eta haren sukaldariak sortu zuen.

Olaia: Hori da. Ikusten duzue: ez ziren oso originalak izan: bexamela, Louis de Béchameiletik.

Manu: Bueno, ikusi dut, Olaia, kroketa-mundu honetan aditu zarela eta asko probatu dituzula. Zein da zure kroketa gustukoena?

Olaia: Ba, begira, egia esan, nahiko tradizionala naiz kontu hauetan. Bueno, aitortu dut, e, Pedrocheren kroketa ez da oso tradizionala, eta asko gustatu zitzaidan, baina normalean niri arrautza edota (eta/edo) urdaiazpikoa daramatenak gustatzen zaizkit. Eta zeintzuk ote dira, gure entzuleen kroketa gogokoena? Lehen esan dugu, mesedez, idatzi dezatela, ze ni prest nago *tour* bat egiteko Euskal Herri guztitik... Kar-kar-kar!

Manu: Hasita daude, jada, erantzunak ematen.

Olaia, apuntatu: "Legorretako Insausti tabernan oso kroketa onak egiten dituzte"; beste batek dio: "Ni ez naiz alderdikoa, baina Zumaiako batzokian primerako kroketa egiten dituzte"; beste batek: "Orioko Kolon Txiki tabernakoak mundialak dira"; beste batek: "Munduko kroketa onenak Tolosako Izaskun auzoko jatetxeak"...

Olaia: Ez gara ados jarriko.

Manu: "... Larraitzeko Larraitz jatetxeak"; "Lezoko Iriarte-Enea jatetxeak dira kroketa hoberenak"... Bueno, zerrenda ez da inoiz amaituko. Beste batek dio bazela telebistan pertsonaia bat Doña Croqueta izena zuena. Kroketa, onenak, etxean egindakoak.

Olaia: Iriarte-Enea aipatu dutela... horrek nuez moscada-edo (intxaur muskatua) darama. Eta hor ere beste eztabaida bat dago: nuez moscada bai edo (ala) ez?

Manu: Segitzen dute: "Getariako Arraldekoak, goxoena"; bueno, hemen Bizkaiko, Nafarroako eta Arabako jatetxeak ere falta ditugu, eta Iparraldekoak ere bai, noski.