

Euskaldunon sukaldaritza



Sekuentzia honetan Mikel Zeberio Basque Culinary Center-eko irakasleari egindako elkarrizketa entzungo duzu eta honako ariketa hauek proposatzen dizkizugu:

- Entzun bitartean, egiak eta gezurrak identifikatu.
- Entzun ondoren, lotu jakiak eta lurraldeak.
- Zeure errezeta idatziko duzu eta, guri bidaliz gero, Ikasbilen argitaratu eta sari bat irabaziko duzu.



Zein da Euskal Herriko jaki nazionala?

Mikel Zeberio, Basque Culinary Center-eko irakasleari galdetu dio Manu Etxezortuk, haren aburuz, zein izango litzatekeen gure jaki nazionala. Entzun erne eta erabaki esaldi hauek egiazkoak ala gezurrezkoak diren.



Gastronomia Forumean argitara eman duten inkestaren arabera, Kataluniako jaki nazionala pan tumaca da.

Egia ☐ **Gezurra** ☐

Mikel Zeberioren iritziz Euskal Herrian, lurraldeei erreparatuz gero, desberdintasun handiak daude sukaldaritzan, Katalunian ez bezala.

Egia ☐ **Gezurra** ☐

Zurrukutuna arrainez prestatzen den baratxuri-zopa bat da eta nahiko plater berria da euskal sukaldaritzan.

Egia ☐ **Gezurra** ☐

Odolkia eta txorizoa Euskal Herriko sukaldaritzako jakiak dira

Egia ☐ **Gezurra** ☐

Mikel Zeberioren ustez, nazioartean zabaltzeko euskal jakirik egokiena mondejua da oso osasungarria delako.

Egia ☐ **Gezurra** ☐

Ze lurraldetakoak dira jaki hauek?

Ze lurraldetakoak dira plater hauek, Mikel Zeberio esan duenaren arabera?



Garbure zopa



Zurrurutuna



Legatza saltsa berdean



Bakailaoa
Bizkaiko erara



Txorizoa



Barazkiz
egindako jakiak



Ttoro zopa

Emango diguzu zure errezetarik goxoen?

Euskal Herriko sukaldaritza mundu osoan da famatua. Ikasbilen badaude euskal jaki tradizionalak prestatzeko errezeta batzuk, besteak beste:

Marmitakoa
Txipiroiak saltsa beltzean
Taloa



Gure webgunean daudenez gain, jakina, Interneten badaude errezeta asko eta asko. Emango diguzu orain jaki baten zeure errezeta zoragarri eta, agian, ezkutua?
Bidali argitalpenak@habe.eus helbidera. Ikasbilen argitaratu eta sari bat irabaziko duzu!



Osagaiak:



Nire errezeta:



Zuzenketa-orria

Zein da Euskal Herriko jaki nazionala?

Gastronomia Forumean argitara eman duten inkestaren arabera, Kataluniako jaki nazionala pan tumaca da.

Egia ☐ **Gezurra** ☒

Mikel Zeberioaren iritziz Euskal Herrian, lurraldeei erreparatuz gero, desberdintasun handiak daude sukaldaritzan, Katalunian ez bezala.

Egia ☒ **Gezurra** ☐

Zurrukutuna arrainez prestatzen den baratxuri-zopa bat da eta nahiko plater berria da euskal sukaldaritzan.

Egia ☐ **Gezurra** ☒

Odolkia eta txorizoa Euskal Herriko sukaldaritzako jakiak dira

Egia ☒ **Gezurra** ☐

Mikel Zeberioaren ustez, nazioartean zabaltzeko euskal jakirik egokiena mondejua da oso osasungarria delako.

Egia ☐ **Gezurra** ☒

Ze lurraldetakoak dira jaki hauek?



Transkripzioa

Zein da Euskal Herriko jaki nazionala?

Manu Etxezortu.- Egun on guztioi! Galdera bat. Zein izango litzateke Euskal Herriko jaki nazionala? Bada jakiren bat Euskal Herria osoan jaten duguna eta gure izaera erakusten duena? Kataluniarrek badute berea! Escudella izeneko jakiak irabazi du Katalunian. Zer da escudella? Zopa tipiko bat da, zopa bat da; eta zopa horretan haragi-bola handi bat jartzen dute. Zopa egiteko, gainera, ba, barazki ugari erabiltzen dute; baina ondo-ondoan geratu da, bigarren, pan tumaca ezaguna. Ezaguna egingo zaizue nola ogi xigortua hartu, eta tomatez igurtzen duten. Katalunian oso parekatuta geratu dira bi jakiak. Bartzelonan egiten ari diren Gastronomía-Forumean eman dute inkestaren berri. Eta, berriz ere, galdera Euskal Herrian. Zein da Euskal Herriko jakia, baina jaki nazionala, e? Euskal Herri osoan jaten duguna eta gure izaera erakuts dezakeena. Mikel Zeberio, gastronomian aditu denari galdetu nahi diogu: Mikel, kaixo, egun on.

Mikel Zeberio.- Kaixo, egun on.

M.E.- Bai, Mikel, zein izango litzateke Euskal Herriko jaki nazionala, Baionatik hasi eta Tuteratik bitartean denok jaten duguna, Mikel?

M.Z.- Oso zaila, erantzuna. Zaila zergatik (zeren) desberdintasun handiak dauzkagu. Nik uste dut Bizkaian bakailaoa, dudarik gabe, bakailaoa izango zela; eta Vizcaina (bizkaitar) saltsa, seguru.

M.E.- Bai.

M.Z.- Gipuzkoan, ez dakit, zerbait brasan; arraina. Berdin legatzaren kokotea; edo zapoa; edo saltsa berdea. Nafarroan, zaila ere, baina berdura inguruan egongo zen istorioa.

M.E.- Bai.

M.Z.- Araban, zailagoa oraindik. Oso... hori egin behar da inkesta, egin behar da. Zergatik (zeren) harritu egingo gineteke zenbat plater ateratzen diren.

M.E.- Bai. Eta, eta Ipar Euskal Herrian, zer? Ipar Euskal Herrian, zer?

M.Z.- Hor badaude, badaude bere zurrutuna, adibidez. Baratzuri-zopa hori aspaldiko-aspaldikoa, bakailao pixka batekin; edo garbure ere zopa. Edo ttoro. Edo puf! Eske gauza asko daude!

M.E.- Ttoro zer da, Mikel?

M.Z.- Ttoro da, bueno, arrainarekin egiten den istorio bat. Gure herria eta Katalunia nahiko desberdinak dira zentzu horretan. Katalunia... Girona behealde, behintzat, Bartzelona eta Lleida inguru hori nahiko berdinak dira, berdintsuak dira, baina gu ez.

M.E.- Adibidez, beraiek, Katalunian, Katalunia osoan daukate, zera, ogia eta tomatea jateko ohitura, ezta?. Pan tumaca ezagun hori toki guztietan jaten dute, Katalunia osoan.

M.Z.- Nik esango nitzuke beste plater mota batzuk, adibidez, mondejua.

M.E.- Aja!

M.Z.- Bada, horrelako istorioak: Odolkia.

M.E.- Bai.

M.Z.- Odolkiak, jo, eske, munduan odolkiak oso famatuak dira, eta guk asko egiten ditugu, asko jan, eta gainera, izugarri ondo egiten ditugu. Ba, puf!

M.E.- Odolkiak.

M.Z.- Txorizoa! Txorizoa bizkaitarra izango zen, hori garbi ere.

M.E.- Eta txorizoa...

M.Z.- Eta txorizeroekin eginda.

M.E.- Bai.

M.Z.- Nik mundura bidaltzeko, sano alderditik, bakailaoa, vizcainara (bizkaitar erara).

M.E.- Eta bestela, barazkiren bat, porrua, adibidez, porrua toki guztietan jaten da, ezta?

M.Z.- Bai, toki guztietan, eta gauza askorekin.

M.E.- Bai.

M.Z.- Adibidez, mondejua bera; odolkia bera. Hor porrua, ezta? Porrua... modernoagoek hor pastelak-eta egiten dituzte porruarekin. Hori ere goxoa da. Gure Iparraldean porrusalda bera, porrusalda bera, gauean. Bakailaoa, produktu bezala, nik ikusten dut, historiari aparte... Bakailaoa da gure produktu, ez dakit nola esan baina, lehenengo, behintzat hor, podiuma egingo zuena, seguru.

M.E.- Mikel Zeberio, eskerrik asko gurekin bi hitz egiteagatik kontu honi buruz, Mikel.

M.Z.- Adio, eskerrik asko!

M.E.- Beste bat arte, Mikel.

M.Z.- Agur.