

# San Blas opilak

**Otsailaren 3an San Blas ospatzen da Euskal Herriko herri batzuetan.**

Ikusi telebistako albistea eta ikasi opilak egiteko errezeta.

Ikusi telebistako albistea eta, ulertu ondoren, ordenatu errezeta.



- 1 Labetik atera eta gaineko zuria zabaldu
- 2 Orea findu, forma eman eta labean sartu
- 3 Osagaiak nahastu, ore trinko bat lortu arte



<https://labur.eus/Uv6VE>



Ikusi bideoa, jarraian, aukeratu San Blas opilak egiteko osagaiak

- |                                    |                                  |                                           |                                   |
|------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> almendrak | <input type="checkbox"/> azukrea | <input type="checkbox"/> irina            | <input type="checkbox"/> pattarra |
| <input type="checkbox"/> anisa     | <input type="checkbox"/> gatza   | <input type="checkbox"/> koipea (manteca) | <input type="checkbox"/> piperra  |
| <input type="checkbox"/> arrautza  | <input type="checkbox"/> gurina  | <input type="checkbox"/> legamia (Royal)  | <input type="checkbox"/> ura      |

## Eibarko Udal Euskaltegitik jasotako errezeta.

### Osagaiak:

6 arrautza  
1 Kg azukre  
150 gr gurin  
1 kg. irin  
legamia (sobre bat)  
anis esentzia

### Zuria:

Bi zuringo  
8 koilarakada azukre-hauts  
zorrotada bat limoi

### Nola egin:

Osagai guztiak bol batean nahastu eta gero arrabol batekin forma eman. Labean sartu baino lehen, berotu 175 gradutan eta gutxi gora behera 15 minutu pasatu ondoren, atera.

Zuria egiteko, zuringoa irabiatu eta azukre-hauts eta limoiarekin nahastu, ontzi batean, Maria bainutan egosi, tarteka irabiatuz. Gero opilak beroak dauden bitartean, zuria gehitu eta zabaldu opilean.



## Erantzunak

1 Osagaiak nahastu, ore trinko bat lortu arte

2 Orea findu, forma eman eta labean sartu

3 Labetik atera eta gaineke zuria zabaldu

☐ almendrak

☒ azukrea

☒ irina

☐ pattarra

☒ anisa

☐ gatza

☒ koipea (manteca)

☐ piperra

☒ arrautza

☒ gurina

☒ legamia (Royal)

☒ ura

## Transkripzioa

ESATARIA: Bihar san Blas Eguna. Eibarren, elgoibarren eta Abadiño inguruan esaterako, San Blas opilak etxean egiteko eta jateko tradizio handia ematen eta ekartzen duen eguna. Hori dela eta, egunotan gozogileak lanez lepo dabilta opilak egiten.

KAZETARIA: Erakusleioak opilez beteta, eta gozogile eta okinak lanez gainezka. Baina nola egiten dira san blas opilak? Lehenik eta behin osagaiak nahastu ore trinko bat lortu arte: irina, arrautzak, manteka, gurina, azukrea eta anisa, gero orea findu, forma eman eta labean sartu. 25 minutu igarotakoan atera, eta hainbatentzat hain preziatua den gaineke zuria zabaldu.

GOZOGILEA: ... arrautzekin eta horrela, eta azukre eta urarekin nahastuta, eta beno, igotzen denean, zuri kolorea hartzen duenean, ba, pixka bat gelditu dadila, ikusten ari zareten bezala, pixka bat gelditu dadila ba sendo samar edo, izan gabe mehe-mehea...

K: Betiko san Blas opilez gain, orde, beste aukera batzuk ere badaude. Esaterako, zeliakoentzat glutenik gabeko gozoak edo diabetikoentzat fruktosarekin egindakoak. Opil horiek ere, noski, anis zaporea dute.

DENDARIA: Begiak itxita hartzen dozu edozein, eta bai nabaritzen dozu San Blasa dela.