

# Aurreko belaunaldien errezetak gordeko al ditugu?

**Ohiturak aldatzen ari dira eta, arlo horretan oso tradizionalak izan bagara ere, sukaldekoak ere bai.**

**Sukaldaritza-ohituren aldaketari buruz ariketa huek proposatzen dizkizugu:**

- Irudiari erreparatu eta galderei erantzun.
- Bideoa ikusi eta esaldi bakoitza nork esan duen adierazi.
- Testua irakurri eta hutsune bakoitzean lokailu egokia aukeratu.
- Errezeta bat idazten ikasi adibideari erreparatuta.
- Taldetxotan bildu eta gaiaren inguruan eztabaidatu.



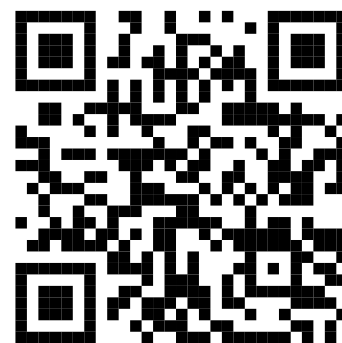
## Janaria prestatzen duzu?

Jarri taldean eta erantzun beheko galderei:

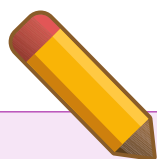
- Janaria prestatzea gustatzen zaizu?
- Egunean zenbat denbora igarotzen duzu sukaldean?
- Errezetak badakizkizu, edo non begiratzen dituzu?

## Ikusi bideoa

Eskoriatzako Jose Arana adinekoen egoitzan, Angeles, Pilar, Esperanza eta Carmen elkarrizketatu ditugu. Ikusi "Aurreko belaunaldien errezetak gordeko ditugu?" bideoa eta adierazi esaldi bakoitza nork esan duen:



<https://labur.eus/cgCwz>



	PILAR	ANGELES	ESPERANZA	CARMEN
Gazteak hasi egiten dira, baina azkar aspertzen dira.				
Ez zait sukaldea asko gustatzen.				
Postreak egin izan ditut.				
Frijituak dira nire espezialitatea.				
Familian jatun onak izan gara.				
Gazteek janaria prestatzeko ohitura dute.				
Gaztetan hasi nintzen sukaldean ikasten, amarekin.				
Gazteek ez dute janaria prestatzen, taberna nahiago dute.				
Nik prestatutako guztia gustatzen zaio nire sendiari.				

## Irakurri testua

Testua irakurri eta kokatu lokailu bakoitza dagokion lekuan:

Goiz osoa surtan igarotako babarrun gorrien eltzea, labean ongi egindako kaneloiak bere besamelarekin, kremaz betetako pastela... Jakina da Euskal Herrian ongi jaten dugula, eta, herrialde txikia garen arren, Michelin izar asko biltzen ditugula. **(1)**  , egunero-egunero, zenbat denbora pasatzen dugu sukaldean?

Gure aurreko belaunaldiek baino gutxiago. **(2)**  , ez dugu denborarik, edo daukagun denbora hori beste zerbait egiten pasatzea nahiago dugu. Horixe dio argitaratu berri duten ikerketa batek. Astean, hiru eta sei orduren arteko tartea eskaintzen omen diogu sukaldean aritzeari. Multzorren barruan, gutxienez 25 eta 39 urte bitarteko gazteek egiten dute.

Nolako otorduak prestatzen ditugu? Aurreko belaunaldien errezetak jarraitzen ditugu, Interneten begiratzen dugu, eginda erostea gustatzen zaigu, liburuetan bilatzen aritzen gara... Zer egiten duzu zuk?

### AURREKO BELAUNALDIAK

Hainbat emakumerekin hitz egiteko aukera izan dugu Eskoriatzako Jose Arana adinekoen egoitzan. Lehen emakumeak izaten ziren nagusi sukaldean, orduak eta orduak igarotzen baitzituzten familia osoarentzat otorduak prestatzen. “Amari laguntzen ikasi genuen, ondo jatea gustatzen zitzaigun eta. **(3)**  , ortua eta oiloak baserrian bertan genituen”, kontatu digu 90 urteko Angelesek. Hala ere, guztiak ez dira sukaldean jardun: 92 urteko Esperanza eta Carmen, adibidez, ez dira “sukaldean inoiz jakintsuak izan”.



*Angeles, Carmen, Esperanza eta Pilar Eskoriatzako Jose Arana adinekoen egoitzan bizi dira.*

Pilar 11 urterekin hasi zen bere amari laguntzen, eta gazteengan ez du horretarako grinik ikusten orain: “Ez dute hainbeste lan hartzen, azkar aspertzen dira eta geroko uzten dute”. Esperanzaren ustez, **(4)**  , askok tabernarako bidea azkar hartzen dute. **(5)**  , bada kontrakoa pentsatzen duenik ere: Angelesek “alferkeria-garaia” igaro dela uste du, orain saiatzen ari direla.

Laurek dute euren “espezialitatea” eta haien familiek horixe eskatzen diete, hain ongi egiten duten hori prestatzeko: arroz, kaneloiak, frijituak, tartak... “Nik egindakoa gustura jaten dute”, kontatu digu Pilarrek.

### IRTENBIDEA

Tabernara edo jatetxera joateaz gain, badago beste irtenbide bat gaur egun: ‘etxean bezala egindako janaria’ dendan prestatuta erosi eta nahi dugun lekura eramatea. Irtenbide hau gero eta jende gehiagok hautatzen duela esan digute Bilboko Geuria Merkatua dendan: “Osasuntsu jan nahi dute, esfortzurik egin gabe, eta denbora gutxi eskainita”.

Catering enpresa bati erosten diote prestatutako janaria eta gehigarriak gabekoa da. “% 99tik gora Euskal Herriko produktuak saltzen ditugu: esnea, jogurtak, ogia, fruta, barazkiak... Baina (6) bertako errezetak ere: dilistak, babarrunak, arroza, pasta eta beste asko”, kontatu digu dendariak.

Bi motatako bezeroak dituzte: “Eguerdietan langile gazteak etortzen dira, bazkaltzeko zerbaiten bila. (7) , orokorrean, bakarrik bizi diren alargun asko etortzen dira, gizonezkoak nahiz emakumezkoak. Pertsona bakarrarentzat otorduak prestatzea baino, erostea nahiago dutelako”.

ETORKIZUNEAN ZER?

Bizimoduaren hainbat arlotan gauzak goitik behera aldatu dira, baita sukalde kontuetan ere. Goiz osoan horretan ariztetik, kasu askotan, ia ez egitera pasatu gara. Osasuntsu jan nahi dugu, ordea, garrantzitsua dela uste dugulako.

Aurreko belaunaldiek babarrunak edo kaneloiak egiteko euren modua zeukaten... Eta guk belaunaldiz belaunaldi zerbait ikasi al dugu? Zuretzat horri eustea garrantzitsua da? Zure ustez, nahikoa da ‘etxean bezala egindako janaria’ erostea, (8) guk prestatu beharko genuke geure aurreko belaunaldien errezetei jarraituta?

AUKERAK: EDO / IZAN ERE / BESTELA / BAITA / BERRIZ / GAINERA / HALA ERE / BAINA

## Errezeta bat idatzi

Errezeta bat nola prestatzen den ikasiko duzu. Horretarako, patata-tortillaren errezeta eredutzat hartu eta zuk zeurea egin beharko duzu:

### PATATA TORTILLA

Zenbatentzat: 4 lagunentzat

Zenbat denbora: 30 minutu

Osagaiak

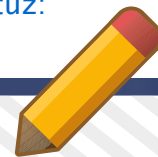
- 4 patata
- Tipula bat
- 6 arrautza
- Oliba olioia
- Gatza



### Errezeta

1. Patata eta tipula zuritu eta txikitu. Olio asko bota zartagin batera eta berotu. Bero dagoenean, patata eta tipula bota. Frijitu 30 minutuz. Kendu olioia eta gorde patatak eta tipula plater batean.
2. Ontzi batean arrautzak hautsi eta patatak, tipula eta gatza gehitu.
3. Zartaginean olio pixka bat bota eta nahasketa frijitu 2-3 minutuz. Plater handi batekin buelta eman eta beste aldetik gauza bera egin. Patata tortilla jateko prest duzu. On egin!

Orain zure txanda da. Zein errezeta prestatzen dakizu? Idatzi goiko ereduari jarraituz:



## Eta zuk?

Jarri taldetxotan eta erantzun galdera hauei:



- Zure ustez, aurreko belaunaldien errezetak gordeko ditugu? Zergatik?
- Zuri errezetak nork irakatsi dizkizu? Zer prestatzen duzu?
- ‘Etxean bezala egindako janaria’ erosteko ohitura duzu? Zer erosten duzu?
- Aldea nabaritzen dela iruditzen zaizu?

## Zuzenketa-orria

### Ikusi bideoa

	PILAR	ANGELES	ESPERANZA	CARMEN
Gazteak hasi egiten dira, baina azkar aspertzen dira.	✓			
Ez zait sukaldea asko gustatzen.			✓	
Postreak egin izan ditut.				✓
Frijituak dira nire espezialitatea.			✓	
Familian jatun onak izan gara.		✓		
Gazteek janaria prestatzeko ohitura dute.		✓		
Gaztetan hasi nintzen sukaldean ikasten, amarekin.	✓			
Gazteek ez dute janaria prestatzen, taberna nahiago dute.			✓	
Nik prestatutako guztia gustatzen zaio nire sendiari.	✓			

### Irakurri testua

1-Baina / 2-Izan ere / 3-Gainera/ 4-berriz / 5-Hala ere / 6-baita / 7-Bestela / 8-edo

### Transkripzioa

#### 1. Sukaldean lan asko egin izan duzu? Zertan?

PILAR ARRUABARRENA: Ni gazte gazte hasi nintzen sukaldean amari laguntzen. Eta gero, pues, normal, etxe bateko lanak egiten. Gustura egiten nuen, bai, oso gustura. Nik amak zer egiten zuen, hura ikasten nuen. Begiratzen nion asko eta ikasi azkar. Hamaika urterekin edo sukaldean laguntzen.

ESPERANZA GARRO: Sukaldea ez jat (zait) asko gustetan (gustatzen). A bai, ahiztia (ahizpa) hil zena oso sukalde zalea zen. Fritoak (frijituak) eta egiten zituen... Bueno, neuk be (ere) egiten ditut domeketan (igandeetan) fritoak egiten ditut.

CARMEN AIERBE: Sukalderako ez naiz izan oso jakintsua edo ez dakizu, ez naiz izan.

ANGELES IREGI: Nik preparatutakoa (prestatutakoa)? Normala, amak egiten zebena (zuen), gu familixa (familia) normala, ondo jatea gustatzen jakun (zitzaigun). Geukan (geneukan) gainera etxean baserrixa (baserria) ere ez zen, baina erdi-baserria, ez dakizu? Orduan ortua geneukan, gure aitak ortua edukitzen eban (zuen) ederra! Eta berdurak edukitzen genituen ederrak baina! Gero oiloak ere bai etxean eta horrelaxe.

#### 2. Gaur egungo gazteek denbora asko pasatzen dute sukaldean?

PILAR ARRUABARRENA: Hainbeste denbora ez dute hartzen. Azkar aspertzen dira eta uzten dute gero "hori gero egingo dugu, hori gero egingo dugu eta..." Gero gelditzen dira ezin bukatu ezer.

ESPERANZA GARRO: Neuretako (niretzat) bai, aldatuta dago. Guk geuk jairako beti egiten genuen. Horiek ez, horiek tabernara fan (joan) eta jan.

ANGELES IREGI: Nik uste dut leku batzuetan bai, baina beste batzuetan ez e! Orain gazteek be (ere) asko kozinatzen dabe (dute), bai, bai, akaso denborale (denboraldi) bat egon da ez dena egin; gazteek bajeza (alferkeria) bat moduan eukien (zeukaten) sukaldean egiteko, baina orain ez.

#### 3. Zein da zure espezialitatea?

PILAR ARRUABARRENA: Bai, kanaloiak asko gustatzen zaie. Edozein gauza, hark nik jartzen dudana edozein gauza jaten dute "ai, ze ona ama, ze ona", esaten dute. Eta orain, nire bilobek iguala (berdina) esaten dute.

ESPERANZA GARRO: Nik fritoak (frijituak), fritoak (frijituak) egiten nituen. Badaukazu jamoie (urdaizpikoa) edo petxuga (bularki) zatitxoak egosi eta gero bota, nahastu, atera eta hoztu daitezela eta eginda.

CARMEN AIERBE: Sukaldean, sukaldean ez, baina batzuetan postreren bat egin edo horrela, baina bestela ez.