

Badakizu bizkotxo goxorik prestatzen?

Bizkotxoen eta nortasunen arteko lotura ikusiko dugu jarduera honetan, eta bukaeran bizkotxo baten errezeta grabatzeko eskatuko dizugu.

Ariketa hauek dituzu hemen:

- Audioa entzun eta ulermen-galderei erantzun.
- *Hau da marka hau!* eta *Etixerako modukoa* esamoldeak.
- Hizketa-antolatzaileak: *zera, zeratu.*
- Bizkotxo-errezetak partekatu taldekoekin eta bat aukeratu.



Oharra: Ikasgelan ez bazaude, talde-jarduera hau egiten hasi aurretik, adostu irakaslearekin batera zuen arteko komunikazio-tresna: foroa, posta elektronikoa, WhatsApp, Teams, Hangouts, Google Duo, Skype...

1. Nolako bizkotxoa, halako izaera

Zu gozozalea al zara? Zer bizkotxo edo tarta-mota duzu gustuko?

[Idoia Torregaraik dio bizkotxoak zerikusi handia dutela nortasunarekin.](#)

[Entzun audioa eta osatu taula labur erantzunez.](#)

Bizkotxoak	Izaerak
Jogurtekin egindakoa	
Txokolatezkoa	
Azenario-bizkotxoa	
Mahaspasekin egindakoa	<i>Kapritxosoak,</i>
Anana-bizkotxoa	



<https://labur.eus/aqK4a>



[Partekatu zure gustuak eta erantzunak taldeko batekin.](#)

2. Pare bat esamolde

a) Hemen dituzue Idoiak erabilitako bi esamolde: **Hau (da) marka (hau)!** eta **(zu) etxerako (modukoa)**

– [Osatu grabazioko esaldi hauek, esamolde horietako bat jarriz:](#)

- Konfinamenduan egon eta ezin bizkotxorik egin legamia faltagatik.
- Jatorrak dira bizkotxo-mota hori egiten dutenak,

b) [Lotu orain bi esamolde horiek bere esanahiekin:](#)

1. Interjekzioa; gaztelaniaz: *¡mira que!, ¡pues vaya!* :
2. Norbait goraipatu nahi denean edo zerbaitetarako balio duela adierazi nahi zaionean erabiltzen den esapidea:

c) [Ondoko esaldietan, horietako zein esamolde erabiliko zenuke?](#)

1. Dena prest neukan, eta labean zegoela, argia joan da.
2. Itxura onekoa eta gainera jatorra da lankide hori.
3. Lanerako esku ona daukazu eta pazientzia handia gainera.
4. Ezer ez jakitea ez al da arraroa!
5. Ze ona zaren! Beti laguntzeko prest!
6. Heuk gonbidatu bazkaltzera eta nik ordaindu behar?

3. Zera, zeratu komodinak

a) Erreparatu grabazioko esaldi hauei:

- Azenario-bizkotxoa egiten dutenak ondo **zeratzen**, ondo antolatzen dira.
- Gure bizkotxoen **zerarekin**, sailkapenarekin jarraituz.
- Badaude osagaiak erdira jaisten dutenak, **zera**, dena light jaten dutenak.



Zera (izena) eta zeratu (aditza) hitz egiterakoan -lagunarteko hizkeran batez ere- komodin gisa erabiltzen dira: gogoratzen ez den edo zehaztu nahi ez den izena edo aditza ordeztzeko.

- Lasai, gero elkarrekin **zeratuko** dugu. - Moldatuko gara, bai.
- Ikusi dugu geure burua zahar, bakar. Agian hasi beharko genuke **zeratzen**.
- Hori konpontzeko, **zerarekin** hitz egitea duzu onena: bezeroak artatzeko arduradunarekin.
- Aurpegira begiratu eta **zera** esan zion...

b) Segidan daukazu gazta-tarta egiteko errezeta. Nola egin azaltzerakoan, orde, zenbait hitz kendu eta **zera/zeraturekin** ordeztu ditugu. Idatziko dituzu jatorrizko hitzak?

GAZTA-TARTA

OSAGIAK

1. Azukrea: 270 g
2. Arrautzak: 6
3. Gazta krematsua: 750 g
4. Irina: 20 g
5. Esne-gaina: 375 g

NOLA EGIN

- Lehendabizi bizkotxoa **zeratuko** (.....) dugun moldeari labeko papera jarri, ez **zeratzeko** (.....).
- **Zeratu** (.....) 1-4 osagaiak eta irabiatu. Ondoren, **zera** (.....) erantsi eta dena batera **zeratu** (.....)
- Labea 250 gradutan **zeratu** (.....). Gutxi gorabehera 20 minutuan tarta **zeratuta** (.....) egongo da.
- **Zeratu** (.....) kanpoan eta gero hozkailuan eduki (3 ordu gutxienez).



4. Nere gustuko bizkotxoa

Zure gustuko bizkotxoaren edo tartaren errezeta grabatu audioz edo bideoz, eta bidali forora.

Nahi baduzu, eredu gisa, entzun nola azaltzen duen Igor Zalakain sukaldariak **gazta-tartaren errezeta** (aurreko ariketan aztertu duguna).



Lehenago ikusi dugun bezala, 'zera' erabiltzea oso emankorra da ahozko jardunerako. Animatu erabiltzera zure grabazioan.

Entzun taldekoen proposamenak, eta bi erabaki hauek hartu behar dituzue denon artean:

- Zein iruditzen zaizuen errazena?
- Aukeratu bat (edo pare bat) hurrengoan elkartzen zaretenean dastatzeko.

Saiatu argudiatzen zuen proposamenak.



<https://labur.eus/rUAjR>



ERANTZUNAK

1. Nolako bizkotxo, halako izaera

Bizkotxoak	Izaerak
Jogurtekin egindakoa	Jatorrak, lasaiak
Txokolatezkoa	Aurrekoak baino konplexuagoak. Muturrekoak dira: maitagarriak eta zakarrak
Azenario-bizkotxo	Pertsona zorrotzak eta kontrolatzaileak
Mahaspasekin egindakoa	Kapritxosoak, irudimen handikoak
Anana-bizkotxo	Bereziak, gizartearen arauetatik kanpo bizi direnak

2. Pare bat esamolde

- Konfinamenduan egon eta ezin bizkotxorik egin legamia faltagatik. **Hau da marka hau!**
- Jatorrak dira bizkotxo-mota hori egiten dutenak, **etxerako modukoa**

1. Interjekzioa; gaztelaniaz: ¡mira que!, ¡pues vaya!: **hau da marka hau!/Hau da marka!**
2. Norbait goraipatu nahi denean edo zerbaitetarako balio duela adierazi nahi zaionean erabiltzen den esapidea: **Zu etxerako!/etxerako modukoa**

1. Dena prest neukan, eta labean zegoela, argia joan da. **Hau (da) marka (hau)!**
2. Itxura onekoa eta gainera jatorra da lankide hori. **Etxerako modukoa**
3. Lanerako esku ona daukazu eta pazientzia handia gainera. **Zu etxerako /etxerako modukoa**
4. **Hau (da) marka (hau)!** Ezer ez jakitea ez al da arraroa!
5. Ze ona zaren! Beti laguntzeko prest! **Zu etxerako/Etxerako modukoa**
6. Heuk gonbidatu bazkaltzera eta nik ordaindu behar? **Hau (da) marka (hau)!**

3. Zera, zeratu komodinak

GAZTA-TARTA

NOLA EGIN

- Lehendabizi bizkotxo **zeratuko** (egingo) dugun moldeari labeko papera jarri, ez **zeratzeko** (itsasteko).
- **Zeratu** (Nahasi) 1-4 osagaiak eta irabiatu. Ondoren, **zera** (esne-gaina) erantsi eta dena batera **zeratu** (irabiatu).
- Labea 250 gradutan **zeratu** (berotu). Gutxi gorabehera 20 minutuan tarta **zeratuta** (egina/prestatuta) egongo da.
- **Zeratu** (Hoztu) kanpoan eta gero hozkailuan eduki (3 ordu gutxienez).

TRANSKRIPZIOA

IDOIA TORREGARAI KOLABORATZAILEA. Nik uste dut orain gizartea eta itxialdiko pertsonak bi zatitan banatzen direla, eta hori konprobatu nahi dut. Hau da, eroak bezala labeak erabiltzen ari gara eta, alde batetik daude bizkotxolariak esango genuke, ezta?, bizkotxolari-fasea; eta bestea, noski, ogia egiten dutenak, ze(ren) orain, baita ere, badirudi ogia etxean ez baduzu egiten, ez zarela inor. Eta orduan galdetu nahi dieguna gaur ba gure entzule maiteoi da ea beraiek zer egiten ari diren batez ere: bizkotxora jotzen ari diren gehiago edo ogia egiten ari diren, e! Eta horrela baldin bada, zein motatako bizkotxo eta zein motatako ogia egiten ari den.

ENTZULEA. "Ba guk itxialdi honetan ikasi dugu YouTubeko tutorialei esker, ogia egiten. Eta ederra ateratzen zaigu".

ESATARIA 1. Nik ez dut egin oraindik, begira!

IDOIA TORREGARAI. Begira! Eta bizkotxorik? Bai, esan duzu baietz.

ESATARIA 2. Bizkotxoa, bai.

IDOIA TORREGARAI. Izan ere, ba al dakizue zein bizkotxo mota egiten duzuen halako izaera izaten dela? Eta nahi baduzue esango dizuet baita ere bizkotxo bakoitzak zer esan nahi duen.

Bueno, lehenengoa esan duguna, jogurtezkoa edo hasierako, hasiberrientzat, ba bueno, errezetarik errazena izaten da, gozoa. Jogurt-poteak, gainera, neurriarentzako balio digu. Eta hemen ba pertsona, alde batetik, hasiberria izan daitekeelako, baina bestela, jarraitzen baldin badu bizkotxo hau egiten, esan nahi du pertsona bat, ba bueno, jatorra, lasaia, etxerako modukoa bezalakoa zela. Ez du, ez dizkio eskatzen bizitzari, ezta ere, izugarrizko gauzak. Bera pozik bizi da. Beraz, jogurta... bizkotxo hau egiten baldin baduzue, bueno, nahiko pozik bizi zareten seinale izango litzateke.

ESATARIA 1. "Guk ogia erosi egiten dugu, baina euskal pastela egiten ari gara, jo (e)ta ke!"

ESATARIA 2. Zer ona hori!

IDOIA TORREGARAI. Bueno, begira ze goxoa, ezta? Bai. Nik uste dut gero jada jogurta eta gero, badago beste bizkotxo bat, nik uste dut, baita ere, txokolatzeko bizkotxoa, ezta? Hori ere beste klasiko bat izango litzateke. Hau piska bat, jogurtetik maila bat gorago aurkituko genuke eta bueno, ba txokolatea maite dutenentzat ba ez dago hoberik, eta pertsona konplexuagoak dira. Bai.

ESATARIA 2. Jogurtezko bizkotxoa egiten dutenak baino konplexuagoak.

IDOIA TORREGARAI. Hauek jogurtezko bizkotxoa egiten duten pertsonak baino konplexuagoak dira. Izan ere, gainera, gozotik bezala garratzetik ere baldin badute, hau da, ze txokolate erabiltzen duten ere, ba bizitzak, pixka bat nola esango genuke, estremoak bizi dituzte, ezta? Batzuetan izan daitezke oso pertsona lasaiak eta amultsuak eta maitagarriak, eta beste batzuetan, txokolate garratza bezala, ba bueno jo (e)ta su ibiltzen dira. Orduan, pixka bat konplexuagoak dira bizkotxo hau egiten dutenak.

ESATARIA 2. "Egun on, gu bizkotxolariak gara. Denetik egiten dugu: platanoarekin, jogurt eta laranjarekin, azenarioarekin eta intxaurduna, baita sagar-tarta ere". Jesus, hauen etxeko telefonoa eta helbidea behar dugu ja! Eman diezagutela helbidea, eta joango gara.

IDOIA TORREGARAI. Hori da. Eta gainera izan dute azenario-bizkotxoa. Horretaz hitz egin nahi nuke.

ESATARIA 1. Hara!

IDOIA TORREGARAI. Bai. Bai. Izan ere, bizkotxo hau egiterakoan, klaro, bilatzen dena da ez bakarrik zerbait osasuntsuagoa bezala lortzea; hau da, sartuko dugu barazki bat itxura egiteko. Hori pixka bat izaten da bizkotxo honen helburua, eta klaro, pertsona hauek jada osasunean hasten dira pentsatzen, eta nola esango genuke ba?, pertsona zorrotzak eta kontrolatzaileak izaten dira.

ESATARIA 1. Ai, ama!

IDOIA TORREGARAI. Azenario-bizkotxoak egiten dituztenekin, ojo!

ESATARIA 1. Kontuz!

IDOIA TORREGARAI. Zeren hauek oso ondo zeratzen dira, oso ondo antolatzen dira, baina oso zorrotzak eta kontrolatzaileak dira, e!

ESATARIA 2. "Nik betidanik egin dut ogia etxean, eta justu orain konfinamenduarekin, ezin legamia faltagatik. Hau da marka, hau!"

IDOIA TORREGARAI. Badago beste bizkotxo bat. Ez dakit zuek egin duzuen, mahaspasekin egindakoa, mahaspasak botatzen zaizkio. Nola esango nuke? Bizkotxo hau egiten dutenak halako izaera jostaria izaten dute, bai?, mahaspasekin. Kapritxoso samarrak esango genuke direla, e! Irudimen handiko pertsonak dira, baina sukaldea zikin-zikin uzten duten horietakoak baita ere.

ESATARIA 1. Ezagutzen ditut nik horrelako batzuk. Bai.

IDOIA TORREGARAI. Ikusten duzu? Oso sortzaileak: "Eta goazen orain mahaspasak eta botatzea", eta dena, baina gero sukaldea garbitzen lau ordu pasatzen ditu beste norbaitek, noski! Eta gero gure bizkotxo zerarekin jarraituz, badago beste bat, anana-bizkotxoa, piña alegia. Ba bizkotxo hau egiten (dutenak), nola esango genuke? Ba piska bat "bereziak"; kakotx artean jarriko dugu "berezia". Ba gizarteak jartzen dizkion arauetatik kanpo bizi da. Norbait ezagutzen duzue anana-bizkotxoa egiten duenik?

ESATARIA 2. Ez.

IDOIA TORREGARAI. Ez, ezta? Eta gero badaude, azkeneko bizkotxolari-mota bat aipatu nahiko nuke, dela kaloria gutxiko bizkotxoa egiten dutenak. Bai, badaude, badaude. Hau da, ba erdira, erdira jaisten dituztenak zera, dena light hartzen dutenak eta, ba zer esango dizuet? Ba hau ere baten batek egingo du, baina horretarako bizkotxo bat egin behar da?