

ERREZETEN LIBURUXKA

AURKIBIDEA

1- Euskal pastela

2- Xamin goxoa

3- Gazta freskoa

Egileak: Ane Arburua, Unax Lecuona,
Ninbe Lizardi eta Aitor Etxeberria.

Euskal pastela

Osagaiak (6 lagunentzako):

Orea egiteko:

- 500 g irin
- 200 g azukre
- 200 g gurin
- 2 arrautza
- Koilarakada bat ron
- Kaferako koilaratxo bat altxagarri
- Gatz pixka bat

Pastel-krema egiteko:

- Litro 1/2 esne
- 75 g azukre
- Arrautza gorringo 1 - 3 arrautza
- Kanela adar bat
- Gatza

Prestaketa:

Lehenengo krema egingo dugu. Horretarako, katilu batean esnea kanela adarrarekin irakin arte berotzen da, esne apur bat gordez. Ontzi batean, arrautzak, gorringoa, gatza, azukrea eta gordetako esnea irabiatzen dira. Orduan, esnetik kanela adarra atera, esne pixka bat nahasketari gehitu eta irabiatzen da. Nahasketa osoa katilura botatzen da. Ondoren, sutan jarri eta irabiatuz loditu arte irakiten da. Krema hozten uzten da.

Bigarrenik, orea egiteko, irina eta azukrea ontzi batean jartzen dira eta erdian zuloa egiten da.

Ondoren, bi arrautza eta gurina bigunduta gehitzen dira. Ronarekin batera altxagarria, azukrea eta gatza gehitzen dira. Dena nahastu eta orea leundu arte oratzen da.

Gero, orearekin bi zati egiten dira, bata handiagoa eta bestea txikiagoa. Moldea gurinarekin igurtzi eta ore zati handia gainean jartzen da, eskuekin zabalduz. Barrua kremaz betetzen da. Ore zati txikia eskuekin zabaldu eta krema gainean jartzen da, estalki gisa. Gainaldea gorringoarekin igurzten da. Azkenik, labean sartu eta 45 minutuz egiten uzten da.

Errezetaren jatorria:

Errezeta honen jatorria ez dago oso argi, baina badirudi denak adierazten duela Lapurdiko baserrietan jada Erdi Aroan egiten zela. Euskal Opilen aurrekariak Etxeko biskotxa edo, besterik gabe, Biskotxa izenez ezagutzen ziren, gaztelaniaz “etxeko pastela” eta “papila” esan nahi dutenak hurrenez hurren.



Xamin goxo

4 pertsonarentzako osagaiak:

- 3 limoiren zukua
- Esne kondentsatu lata 1 (370 g)
- 6 jogurt natural krema (azukrerik gabe)
- 200 ml esnegain likido

Beharrezko sukaldeko hornigaiak:

- Nahastaile bat
- Iturri sakona
- Banakako buztinezko ontziak

Elaborazioa:

Nahastu osagai guztiak, jarri ontzietan eta eduki hozkailuan 24 orduz. Eta postrerako prest, fresko!!!

Errezetaren jatorria:

Nafarroako postre tipikoa da. Xamin goxo gazi-gozoa esan nahi duen euskarazko hitza da, bi zapore nahasten dituelako, limoi zukuaren azidotasuna eta esne kondentsatuaren gozotasuna.



Gazta Freskoa

Gazta produktu magikoa da, ukitzen dituen errezetekin mirariak egiten dituen osagaia, eta gaztagileentzat gazta oro baliagarria den arren (eta zenbat eta indartsuagoa eta fuerteagoa izan, orduan eta hobea), egia esan, ahosabai bakoitzarentzat gazta bat dago, eta inork gutxik eusten ahal dio proposatzen dizuegun ardi-esnearekin eginiko gazta fresko on bat dastatzeko tentazioari.

Prestatzeko modua:

- Esnea berotzen jarri (55°C) eta gatza bota.
- Esnea berotzen den bitartean, kubeta prestatu gatzagiarekin.
- Esneak behar duen tenperatura hartu duenean, gatzagia gainean bota.
- Utzi 20 minutuz, gaztanbera loditu arte.
- Labanarekin 1,5 cm-ko karratuak moztu gatzura galtzen hasteko.
- Utzi 5 eta 10 minutu artean, eta bitsaderarekin gaztanbera moldeetan satu.

Gaztanberaren moldeek giroko tenperaturan egon behar dute beharrezkotzat jotzen dugun denboran, gatzura gehiago edo gutxiago bota dezan gazta bigunago edo lehorrago gustatzen zaizuen heinean. Zenbat eta gatzura gehiago kendu, orduan eta gazta lehorrago, eta alderantziz.

Ondoren, hozkailuan sartu kontserbatzeko.

Gaztaren jatorria (idiazabal):

1987an sortu zen Idiazabal Jatorrizko Izenaren Kontseilua. Jatorri deituraren bitartez, ordurarte Hego Euskal Herrian bere kabuz, latxa ardiaren esnea erabiliz gazta egiten zuten artzainak bildu nahi zituzten, latxa ardia galtzeko zorian baitzegoen. Horrekin batera, ardi gatzaren inguruan egiten zen iruzurrari aurre egin nahi zitzaion, izan ere, ardi esnez egindakoa zelakoan, bestelako gazta saltzen zuen hainbatek.