

urdairen  
mintzoa

Xabier Larraburu

## Baztan-Bidasoa ●

Zerutik  
platerera

Hilaren hondarra arte,  
ehizari buruzko  
jardunaldi  
gastronomikoak  
eginen dira



Baztan-Bidasoan ehizak leku berezia izan du, eguneroko jardunean ez ezik, baita sukaldean ere. ● EGUNKARIA

**Zortzigarren urtez segidan, Bertizko Turismo Partzuergoak antolatua, ehizari buruzko jardunaldi gastronomikoak eginen dira. Orotara, eskualde osoko 15 jatetxe menu bereziak eskainiko dituzte hilaren hondarra arte.**

**B**AZTAN-BIDASOAN EHIZAK leku berezia izan du. Bertako jatetxeetan ohikoa izaten da ehiza platerak dastatu ahal izatea, baina Bertizko Partzuergoak bertzelako ahallegina egin nahi zuen, eta menu bereziak prestatzen dira ehiza dastatu nahi dutenentzat. Menu guztiak 2.400 eta 4.100 pezeta bitartean dasta daitezke. Usoa izaten da plater izarra, baina bertzelako jakirik ere bada, oreina eta basurdea errate batera. Sasoiko barazki eta onddoak ere osagarri izaten dira menu guztietan.

10 herritako 15 jatetxetan dasta daitezke menuak. Al-

mandozko Beolan; Arantzako Aterpe eta Burladan; Berako Matxiarena eta Zalainen; Donamariako Bentan; Doneztebeko Ameztián; Elgorriagako Hilarionen; Elizondoko Eskisarioien; Igantziko La Villan eta Igantzín; Irurritako Olari eta Tabernan; eta Lesakako Kasinon eta Koxkontan.

#### Aukeran, nahi hainbertze

Ehiza menuaz gain, ohiko menuak ere eskainiko dituzte hilaren 30a bitarte, jardunaldiek iraunen duten bitartean. Dasta daitezkeen plateren artean, bertzeak bertze, aipaga-

rriak dira usakume entsalada epela, usapalez betetako zainzuriak eper saltsan, usoz betetako azelga penkak, erbia onddoekin, basurde erregosia, eper erregosia, basurde terrina, faisai entsalada epela, orkatz azpizuna onddoekin, edota piper berdeak foie eta galeperrez beteak. Baina menu horietan, sasoiko bertze hainbat plater ere dasta daitezke, modu tradizionalen zein era berritzaileagoan prestatuak. Ilar gorriak, onddoak, barazki menestra... Postretan ohiko aukera dago: esne frijitu, gaztanbera, kanutiloak, gasna tarta, sagar erreak,

arroznesa eta euskal pastela, adibidez. Gozoetan ere, sukaldaritza berritzaileak probatu nahi duenak aukera badu: gaztain tarta txokolatearekin, patxaran sorbetea, intxaur krepak, udare karamelizatuak izozki eta txokolate beroarekin, laranja izozkia arroz kurruxkarekin edota hojaldre beroa natilekin.

Menu horietan guztietan ardoa eta BEZa kanpoan izaten dira, eta horiek ere kontuan hartu beharko dira. Jardunaldiek irauten duten bitartean soilik eskainiko dituzte menu horiek jatetxe guztietan, eta abendutik aitzinera, jatetxe bakoitzaren esku egonen da, baina, ehiza denboraldiaren sasoi batean egonik, bertako sukaldaritza erakustea du helburu Bertizko Partzuergoak jardunaldi hauekin.

→ Jon Abril



herri aldizkariak  
Eduarne Elizondo

## Oilaskoak, barra-barra Sakanan

Sakanan diren hiru oilasko granjen inguruan egin du erreportaia **Guaixe**-ko kazetari Amaia Amilibiak aldizkariako azken zenbakian: «Sakanan hiru oilasko granja daude, hirurak, gainera, Etxarri-Aranatzen. Txitoak hazteko teknologia aurreratuak erabiltzen dituzte granjetan, eta, horrek, izugarri errazten du lanbide hori. Alde guztietara ere, krisi sakonean murgildurik daude: oilaskoen prezioa aurten orain dela hiru urtekoa baino merkeagoa da».

«Bea Intxaurraga eta bere anaia Renato orain dela lau urte hasi ziren

granjarekin. Hasieran galeperrak hazteari ekin zioten, baina horrek ez zuen aurrera egin. Azkenean, granjako azpiegiturak oilaskoak hazteko moldatu zituzten eta, geroztik, lanbide horretan dihardute. Hiru urteotan lanbidea aski ongi ezagutzeko aukera izan du Bea Intxaurragak, baina haxe da azkenaldian guztiz kezkatzen duen arazo: oilasko biziaren prezioak behera egin duela. «Orain dela hiru urte 122 pezeta ordaintzen zizkiguten kiloko; aurten, berriz, 106 pezeta», azaldu du Intxaurragak **Guaixe** aldizkarian.

«Sakanan dauden oilasko granjetan puntako azpiegiturak daude. Programa jakin bati jarraituz, ordenagailuak kontrolatzen ditu ondokoak: aireztatzea, janaria, ura, hezetasuna eta tenperatura. Oilaskoen beharretara egokitutako giroa automatikoki sortzeko gai da. Intxaurragatarren granja Agropecuaria Navarra kooperatibako kidea da. Horrek abantaila ugari eskaintzen die: alde batetik, egun bateko txitoak ekartzen dizkiete baita oilaskoak hazteko pentsua ere. Bestetik, albaitaritza zerbitzua eskura dute».

## Galeuska

Ez nizuen kontatu, eta segurasko zuen arteko batzuek ez dute sinetsiko ere, baina Galeuskan egon nintzen. Badakizue: idazleek urtero hiru egunez egiten dugun bilera edo jardunaldi horretan. Aurten Lekeition izan zen bilera. Zer esango dizuet? Niri asko gustatu zitzaidan Lekeition. Oso literarioa iruditzen zait. Badu, esate baterako, uharte bat... ez dakit nola esan... oso literarioa! Eta itsasoaz zer esango dizuet ba! Zer erants diezaioket mila bider errepikatutakoari... oso ederra dela, izugarria... oso literarioa! Itsasorantz begiratu gero, nik nire paseo bakartietan begiratzen nuen moduan, nire bufanda txuria aizearekin jolasean, nire pipa ahoan, eskuak atzean jarrita; burura etortzen zitzaizkidan hainbat eta hainbat gauza eta autore eta istorioak... ez dakit, ba... gauza asko!, eta ederrak!, oso! Oso literarioa da itsasoa. Ez dakit konturatu zaretan. Eta hoteleko kontuei buruz zer esan? Bada, euskal idazleak hotel txiki baina dotore batean bildu gintuztela. XVIII. mendeko etxean, guztiz egozitua, guztiz moñoñoa, guztiz literarioa zena. Adibidez koadro haiek, ezta?, zein ederrak... zera tipo horretakoak... zera... enfin... izugarri politak! Sutondoan tertulia luzeak, hizketaldi aberatsak, aipu jorrik eta kopak bildu genituen gauero. Nik ez nuen asko hitz egin, egia esan. Gainontzeko idazleek esaten zutenarekin aski nuen. Kontua da norbere burua jakinduriaz aberastea, ezta? Kontua ez da (eta horrela uste dut nik behintzat) edozein gauza burura etorri eta bertan botatzea, itxurak eginez edo «parte hartuz». Ez ba. Nik entzuten nuen eta kito. Eta, ni iratzarrit, «beste kopa bat, Xabi?» esaten zidatenean, orduan baietz egiten nuen buruarekin eta kito. Egun bakar batean hitz egin nuen. Euskal idazle izugarri on batekin topo egitean. Oso famatua tipoa... bai gizona... nola da?... orain izenaz ez naiz oroituko... berdin dio! Oso ona! Eta portuan izan zen, ni bezala paseo bakartian zebiltzan nonbait, eta nire aldetik igaro behar zela ohartu nintzenean zer edo zer esan behar niola... badakizue... otu zitzaidan... eta nire ondoran zegoela zera galdetu nion: «Hau al da Goenkale grabatzen duten lekua?». Tipok ez zekiela esan zidan. Enfin... ikusten duzuenek, idazleek den-dena ere ez dakite! Enfin... Galeuskan egon ginela! ●