Beasaingo Odolkiaren Kofradia

Odolkiak Ordainetan.
Beasaingo Odolkiaren Errezeta Bilduma.

Argitaratzailea: Beasaingo Udala
Loinazko San Martin plaza, z/g
20200 Beasain
Gipuzkoa
Tfnoa: 943 028 050
Faxa: 943 028 051
www.beasain.net

Diseinua © 2004 Ah Diseño

Argazkilaria © 2004 Asier Larraza

Imprimaketa:
Orvy Grafikak.

Debekatuta dago liburu honen edozein atalen erreprodukzioa, bikoizketa mekaniko, optiko, elektroniko, fotokopia, grabaketa magnetiko, prozesatze informatiko edota beste edozein sistemaz baliatuz egindako bikoizketa, egile-eskubideen titularren aldez aurretiko baimen idatzirik gabe.

Lege gordailua: . SS-1279/04

Kofradiaren Historia. Gure etxekoandreek aspalditik prestatu izan dute odolkia bakoitzak bere gustuan eta bere ukitu berezia rekin. Hori bai, denek produktu tradizional guztiak prestatzen diren kontu eta maitasunarekin.

Gaur egun, Goierrin ohitura hau ez da aldatu eta etxekoandreek ez ezik bertako harakinek ere odolkia era tradizionalean prestatzen jarraitzen dute. Horrelako produktu ona originala eta benetakoa izaten jarraitzeko eta batez ere ez galtzeko lan egin behar da.

Horretarako jaio zen Beasaingo Odolki Kofradia 1986.urteau. Horren helburuetako bat, leken aipatu bezala, odolkiak irautea da eta baita beravi dagokion garrantzia ematea ere, baserriko sukaldeetan ez ezik sukalde onenetan, jatetxeetan eta elkarteetan ere.

Beasaingo Odolkiari eskainitako Kofradia sortzerakoan, kontuan izan ziren, besteak beste, Jose Castillok bere jatetxeko menuan Beasaingo odolkia eskaintzen zuela eta kalitatezko produktua zela. 1986ko otsailaren 5ean

Aitor Garmendiaren argazkia. Martin Garcia Garmendiak berritutakoa.

Loinazko San Martinen martirioaren egunean eratu zen ofizialki Kofradia eta orduantxe ospatu zen bere Leken Kapitulua, urteroko Kapituluaren eta Bastatze Lehiaketaren datak zehaztu ondoren.

Horrezaz gain, Gipuzkoako Iparraldeko eta Nafarroako beste Kofradia batzuen Kapituluetara ere joaten ziren kofradiakideak.

Harrez geroztik, horiek izan dira Kofradiaren zeregin nagusienak. 1922an, berriz, aldaketa sakona izan zuen Kofradiak, bere jarduera bultzatu eta jendearengan hurbildu asmoz, eta gaur egun horretan dihardu buru-belarri.

Odolkiaren Historia. Beasaingo odolkiak nola egin eta nola saltzen ziren jakiteko dugun dokumenturik zaharrena Aitor Garmendia jaunaren argazki hau da. Ziurrenik 1924ko urrian egindako irudia izango da, urte bereko urriaren 26an plazako eraikin berriak inauguratu ondoren egindako leken azoka egunekoa.

Aitorrek dioenez, Gudugarretako Agerrebarrena baserrian jaiotako Josefa Goitia andreak odolki onak egiten zituen ia XX.mendearen lehen laurdenean. Odolkiak egin, Josefak egiten baziituen ere, denentzako izaten zen lanen bat. Alejandro aitonak, esate baterako, indarrik handiena eskatzen zuten lanak egiten zituen. Liboriorekin inguruko azoka guztietara behar zituzten tramankulunak eta salgaiak eramaten zituen. Beheko irudian Josefa etxekoandrea, Alejandro aitonarekin agertzen da salmentak egiten zituzten lekuan, eta berarekin daude Rafaela eta Liborio Goitia ere. Odolkiak egiteko osagaiei dagokienez, Aitorrek ez daki zehatz-mehatz zein formulaz baliatzen ziren, baina garbi oroitzen da bizigarri gisa Antzizar inguruko estratan bildu ohi zuten oreganoa erabiltzen zutela beti. Hainbat hamarkadatan odolki bikainak egin zituen Dionisio Aranburu harakinak. Josefa Goitiarengandik ikasi omen zuen hasieran odolkiak egiten, nahiz eta gero egiteko modua hobetu eta odolkiei bere ukitu berezia emun zien. 50eko hamarkadan, esaterako, Jose Castillo sukaldari ezagunaren jatetxeko menuan agertzen zen odolkia, soil-soilik edo babarrunekin, eta odolki horiek leken aipatutako Dionisio Aranburuk eginak ziren.

Ordutik gaur egun arte, herritar askok eutsi diote usadio horri eta, gaur egun, urteau bi aldiz Odolkiaren Kofradiak odolkiaren inguruko festa antolatzen du bertako eta kanpoko jendea bilduz eta hain gurea dugun odolkia goraipatu eta txoko guztietara zabalduz.

hiztegia

[1]**Azpil:** Pater-gisako ontzi handia.

[2]**Beratu:** Bigundu, bereziki janariak, edo beste solidoren bat, uretan edo beste likidoren batean ezarriz.

[3]**Birrindu:** Birrintzaile baten laguntzaz, genero edo elaborazio bat txiki-txiki egin.

[4]**Bitsadera:** Zali-moduko sukalde-tresna, handia eta zuloduna, likidoen gaineko aparra kentzeko edo bertatik elikagaiak ateratzeko erabiltzen dena.

[5]**Gainerre:** Jaki baten gaina gorritu labean, grill delakoa piztuta.

[6]**Galdarraztatu:** Jakia irakiten dagoen likido batean une batez sartzea azala errazago kentzeko, bolumena murrizteko edo aurrez kuzinatzeko. Uretan erretzearen sinonimoa da.

[7]**Gorritu:** Beroaren bidez kolorea ematea edo urreztea prestakin edo genero bat.

[8]**Hostokatu:** Hostoak kendu.

[9]**Irabiatu:** Nahaste likido bat lortzearren osagaiei mugimendu indartsuz eragin.

[10]**Iragazki:** Gorputz porodun edo aparatua, fluido bat (likido edo gaseosoa) bertatik igoaraziz, esekita dituen partikulak edo nahastuta dituen materia solido edo erdisolidoak kentzeko erabiltzen dena.

[11]**Loditu:** Dena delako gai bat trinkotzea, dela fekulaz, arrautzaz, odolez, gurinez edo abarrez.

[12]**Maneatu:** Prestatu edo ondu. Janariak gozatzeko (zaporea biziagotzeko) gaiak ezarri, olioa, gatza eta ozpina.

[13]**Napatu:** Jakia likido lodi samarrez (saltsez) estaltzea, haren gaienan irauteko moduan jarririk.

[14]**Salteatu:** Jakia koipe beroaz guztiz edo pixka bat kuzinatzean datza, gorritua gera ez dadin. Koipeak tenperatura altua izan behar du. Janaria ez da estali behar, frijitze prozesuan. Pieza txikientzat erabiltzen da. Pieza horiek irineztatuz gero kolore uniformea hartuko dute.

[15]**Sueztitu:** Jakia koiperen batean bilduta biguntzea, estalita eta su motelean gorri ez dadin.

[16]**Urritu:** Prestaketa baten bolumena lurrinketa bidez murriztea edo txikiagotzea, zapore eta lodiera trinkoagoa izan dezan.

[17]**Xukatu:** Zerbaiti gainean duen ura edo hezetasuna kendu.

Beasaingo udala
Beasaingo Odolki Kofradia
BAREAK DENDARIAK
Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa
EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

Odolkiak Ordainetan

Odolkiak Ordainetan

Beasaingo Odolkiaren Errezeta Bilduma

hitzaurrea

Odolkizale guztiei agur:

Liburu hau egin behar zutela jakin nuenean zera pentsatu nuen segidan: odolkiz egindako errezetak biltzen dituen liburuak ona behar du seguru!

Badakizue denok zenbat gustatzen zaidan niri odolkia... egia esan, ez dakit Beasain inguru guztian hestebete zoragarri hau gustatzen ez zaionik ba ote den. Bareek aza hostoa gustukoa duten neurri berean, inguru hauetako herritarrok, barazki honekin hainbatetan nahasten dugun odolkia maite dugula esan daiteke.

Txikitatik gozatu izan dut odolkiarekin, eta egia esan motibo onak izan ditut hestebete beltz hau gustatzeko. Joxepa Antoni Beloki, gure amona zena, ez zen makala odolkiak egiten. Urteak pasa eta gero ere, baserrira txerria hiltzera etortzen zenak ondo gogoratzen zituen Salbatoreko odolkiak.

Sukaldean lanean hasi nintzenean ere ez nuen Beasaingo odolkia ahaztu nahi izan. Honela, Arguiñano jatetxea ireki nuenetik, orain hogeita bost urte, gure etxera jatera etorri den guztiak izan du Beasaingo odolkia dastatzeko aukera.

Gure herri honetan beti izaten dugu zer ospatua eta ospakizun gehienak mahai inguruan izaten direla ere gauza jakina denez, liburu honetan biltzen diren errezetak prestatu eta lagunarte edo familian jan eta gozatzera gonbidatzen zaituztet.

On egin diezazuela janak, kalterik ez edanak... eta aizue, odolkiak ordainetan.

Karlos Argiñano.

odolkia nola egin

10 kilo odolki prestatzeko zer egin

Osagaiak:

-6 kg tipula.
-1,6 kg porru.
-3,5 kg gantz.
-250 g gatz.
-20 g pipermin eho.
-espeziak aukeran (oreganoa, kanela, kaiena).
-2 l odol.
-hesteak.

Prestaera:

Lehendabizi, tipulak zuritu eta porrua garbitu. Ondoren, hori guztia txikitu. Gantza lapiko handi batean berotu (su ez oso motelean eta ez oso bizian) eta urtutakoan bertara txikitutako tipula eta porrua bota.

Tipula egiten ari den bitartean, espeziak bota bakoitzak bere gustura (oreganoa, kanela, kaiena eta piper pixka bat izan daitezke). Hori guztia ondo egina dagoenean hozten utzi eta epel samar dagoenean nahastu odolarekin eta gantz gordin pixka batekin. Hori egindakoan, dena prest egongo da hesteetan sartzeko.

Hesteak bete ahala lotu kordak osatzeko. Jarri egosten korda horiek ordu erdi batean 80ºC-tan eta gero atera. Zintzilik jarri hoztu daitezen. Hori egin ostean, prest egongo dira saltzeko edo mahaian goxo-goxo dastatzeko.

Oharra: bakoitzak aukera dezake zein espezia botako dituen eta zenbat botako duen bakoitzetik.

Juani Urretabizkaia, Jose Manuel Olano, Juan Mari Irizar, Julian Mujika eta Jon Iñaki Mujika.

roberto ruiz

Beasaingo odolkia nola egosi

Osagaiak:

-4 odolki.
-3 l ur.

Prestaera:

Odolkia zorrotada bat ur hotzetan pasa, horrela eduki ditzakeen odol edo gantz arrastoak kenduko baititugu.

Odolkia kazola batean jarri eta ur hotzez estali. Su motelean berotu.

Inoiz ez dugu odolkia zulatuko. Horrela odola eta gantza ez dira tripatik aterako. Horrez gain ura ere ez da odolkian sartuko.

Odolkiak ordu erdi eta ordubete bitartean edukiko ditugu egosten. Triparen kalitatea eta erresistentziaren baitan egongo da egosten utziko dugun denbora hori.

Egosketa motela eta suabea emango diogu eta ahal izanez gero, ez diogu urari irakiten utziko.

Egosi ondoren eta jateko prest daudenean, uretatik atera eta bere horretan utzi minutu batez. Horrela, hestea asentatu eta, moztean, tripa hondatzea eta ebakitik odola ateratzea saihestuko dugu. Hori eginez gero, ebaketa garbi eta polita lortuko dugu.

Atera eta ebaki ondoren, ahal izanez gero, jan egingo ditugu berehala. Berriz ere uretan sartuz gero, odolkiak ito egingo bailirateke.

Egosi eta gero, kontserbatu egin nahi baditugu, uretatik atera eta hozten utziko ditugu. Hori egin ostean, hozkailuan sartuko ditugu urik gabe eta estalita.

Roberto Ruiz, Fronton Jatetxeko sukaldaria. Fronton Jatetxea, 20.400 Tolosa (Gipuzkoa).

jesus mari peria

Odolki frijitua pipermorro eta patata-purearekin

Osagaiak:

-odolkiak.
-perrexila.
-porrua.
-gurina.
-piperbeltza.
-piper morroak.
-patata.
-esnea.
-baratxuria.
-ura.
-olioa eta gatza.

Prestaera:

Odolkiak egosten jarri, perrexila eta porruaren zati berdearekin, aurrez gatza botatako ur hotzetan ordubetez su motelean eta estali gabe.

Patata-purea prestatu esne pixka bat, gurina eta piperbeltzarekin.

Piper morroak labean erre, zuritu eta gorde.

Ondoren, odolkiak uretatik atera. Hoztutakoan, zartagin batean oliotan frijitu eta patata-purearekin eta baratxuritan salteatutako[14] piper morroekin lagundu.

Gainean xehatutako perrexil pixka bat bota. Horrela, mahairako prest edukiko dugu.

Jesus Mari Peria, Urkiola Erretegiko sukaldaria.
Urkiola Erretegia, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

ana sanzol

Odolkiz betetako piper berdea

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-8 piper.
-2 odolki.
-ogi birrindua[3].

Prestaera:

Pintxo tamainako piperrak hartu eta pipitak kendu. Su motelean frijitu ondoren, zartaginetik atera. Bitartean, odolkia 40ren bat minutuz egosi eta barruko haragia atera.

Piperrak pixka bat hoztu direnean lehentxeago egosi ditugun odolkiz bete. Bukatzeko, piperrak ogi birrindutan[3] pasa eta frijitu.

Ana Sanzol, Loinatz Jatetxeko sukaldaria. Loinatz Taberna, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

juan m. garmendia

Piper berdeak odolkiz beteta

2 lagunentzat.

Osagaiak:

-4 piper berde.
-odolki bat.
-babarrun krema.
-2 koilarakada aza.
-Ibarrako 12 pipermin berde.

Prestaera:

4 piperrak labean erregosi 10 minutuz. Hozten utzi eta azala eta pipitak kendu. Bitartean, odolkia egosi, hoztu eta hestea kendu. Piperrak erditik ebaki, odolkiarekin bete, ondo bildu eta labean sartu berotzeko. Babarrun krema prestatu lodi samar gelditu dadin. Aza egosi eta Ibarrako piperminak gatza eta olioarekin prestatu. Platera prestatzeko babarrunaren kremarekin estali, gainean bi piper beteta eta aza koilarakada bat jarri eta aldamenean Ibarrako piperminak jarri.

Juan Manuel Garmendia, Kattalin Jatetxeko sukaldaria.
Kattalin Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

martin gurrutxaga

Pistoa odolkiarekin

2 lagunentzat.

Osagaiak:

-150 g tipula.
-150 g kalabazin.
-150 g tomate.
-100 g piper gorri.
-100 g piper berde.
-odolki bat.
-4 hirugihar xerra.
-olioa eta gatza.

Prestaera:

Barazki guztiak garbitu, zuritu eta kubo txikitan zatitu. Osagai bakoitza banatuta jarri.

Zartagin batean olioa jarri eta berotutakoan tipula bota eta sueztitzen eduki 5en bat minutuz. Ondoren, kalabazina gehitu, gero piperrak eta azkenik tomatea, eta 15 minutuz utzi.

Odolkia labean hirugiharrez inguratuta erre.

Platerean lehenengo pistoa jarri eta gainean odolkia. Dena bero mantendu behar da.

Martin Gurrutxaga, Egoki Jatetxeko sukaldaria.
Egoki Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

juan m. garmendia

Odolki nahaskia

Lagun batentzat.

Osagaiak:

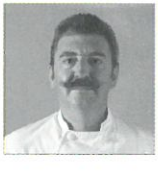
-3 arrautza.
-odolki erdia.
-olioa, gatza eta ogia.

Prestaera:

Lehendabizi, odolkia egosi eta azala kendu. Beroa badago arrautzetara bota eta dena nahastu, bestela pixka bat epeldu. Arrautzekin nahastu eta zartagin bero batera bota. Dena azkar nahastu arin geldi dadin.

Bi ogi xerra oliotan frijitu.

Bukatzeko, plater batean odolki-nahaskia jarri eta bere ondoan ogi frijitua, eta zerbitzatzeko prest egongo da.



Juan Manuel Garmendia, Kattalin Jatetxeko sukaldaria.
Kattalin Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

Urbieta nahaskia

Osagaiak:

-odolki erdia.
-12 otarrainxka.
-piper gorri bat.
-5 arrautza.

Prestaera:

Lehendabizi, piper gorriak labean erre 15 minutuz 180ºC-tan. Erretakoan zuritu eta dadotan ebaki. Otarrainxkak zuritu eta bitan zatitu. Odolkiari hestea kendu.

Osagai guztiak zartagin batean jarri eta pixka bat salteatu[14]. Salteatuta[14] daudenean, aurretik irabiatutako[9] arrautzak eta gatz pixka bat gehitu eta horrela nahaskia egingo dugu. Zerbitzatzeko frijitutako ogi-tostadatxo batzuekin jarriko dugu nahaskia.

Iñigo Sanchez, Urbieta Jatetxeko sukaldaria.
Urbieta Jatetxea, 20.211 Ataun (Gipuzkoa).

jose maria carrillo

Onddo eta odolki nahaskia

Osagaiak:

-kilo erdi odolki.
-300 g onddo.
-dozena erdi arrautza.
-100 g porru.
-tipula erdi bat.
-gatza.
-olioa.
-perrexila.
-ogia.

Prestaera:

Lehendabizi, onddoak zatitu. Gero, zartagin batean aurretik gorritutako[7] tipula erdiarekin batera sueztitu[15].

Bestaldetik, odolkia 45 minutuz egosi 2 litro uretan gatz pixka batekin eta porruarekin. Dena egosita dagoenean, odolkia txikitu eta onddoekin nahastu.

Zartagin bat olio zorrotada batekin prestatu eta bertara onddoak eta odolkia bota, arrautzak kraskatu eta arin irabiatuz[9] baina eragin gabe gehitu.

Azpil[1] batean jarri eta ogi xigortuarekin eta perrexilarekin apaindu.

Jose Mari Carrillo, Artzai-Enea Jatetxeko sukaldaria.
Artzai-Enea Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

Odolki hostorea

Osagaiak:

-odolki bat.
-100 g gurin.
-koilarakada bat irin.
-arrautza bat.
-2 arrautza gorringo.
-baso bat esne-gain likido.
-250 g hostore.
-gatza.

Prestaera:

Lehendabizi, odolkia egosi eta barruko haragia atera. Ondoren, gurinetan salteatu[14] eta koilarakada bat irin, esne-gain likidoa eta irabiatutako[9] 2 arrautza gorringo gehitu. Orea molde batean zabaldu eta odolki nahasketarekin estali. Gainean, beste ore geruza bat jarri. Azken geruza hori irabiatutako[9] arrautza-gorringoz igurtzi eta labean ordu erdiz eduki 180ºC-tan.

Mª Luisa Caballero, Irizar Jatetxeko sukaldaria.
Irizar Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

joxe berasategi

Odolki eta tomate hostorea

4 lagunentzat.

Osagaiak:

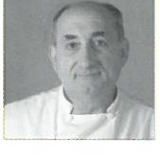
-2 odolki.
-400 g hirugihar.
-200 g tipula.
-kilo bat tomate saltsa.

Prestaera:

Lehenik, tomate saltsa egiteko, tomatea eta tipula zartagin batean egin. Hirugiharra, berriz, zati txikitan ebaki eta frijitu. Jarraian, odolkia 2 cm-ko zatitan moztu.

Hori guztia egiten dugun bitartean, hostorea labean egin 20 minutuz, 190ºC-tan.

Behin hostorea egin ondoren, gainean tomate saltsa zabaldu eta azken horren gainean odolki zatitxoak jarri. Azkenik, gainetik beste hostore geruza bat jarri eta labean sartu 30 minutuz.



Joxe Berasategi, Goierri Jatetxeko sukaldaria.
Goierri Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

martin gurrutxaga

Udaberri odolkia

2 lagunentzat.

Osagaiak:

-odolki bat.
-alberjinia ertain bat.
-100 g Ibarrako pipermin.
-arrautza bat.
-olioa, irina eta gatza.

Prestaera:

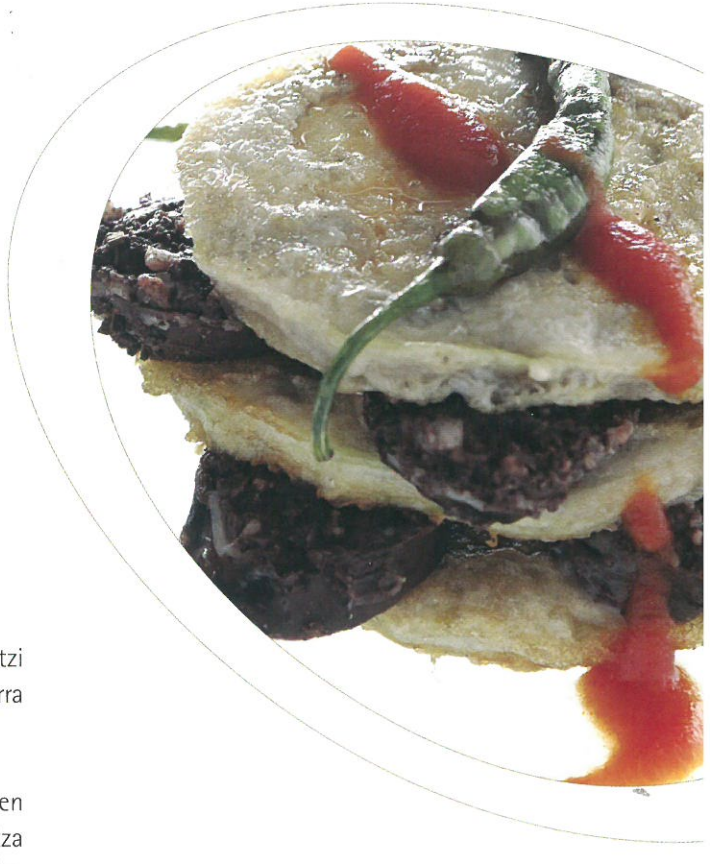
Lehendabizi, odolkia labean erre eta hozten utzi xerratan ebaki ahal izateko. Ondoren, alberjinia xerra finetan ebaki diagonalean.

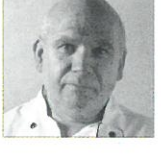
Prestatzeko, lehenengo alberjinia jarri, ondoren odolkia, eta, gainean, berriz ere, alberjinia. Gatza bota, arrautza-irinetan pasa eta frijitu.

Ibarrako piperminak beste zartagin batean frijitu eta gatz pittin bat bota.

Plater erdian alberjinia jarri eta inguruan Ibarrako piperminak.

Ezin hobea izango da emaitza.





Martin Gurrutxaga, Egoki Jatetxeko sukaldaria.
Egoki Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

joxe berasategi

Odolkia, tipula berriekin

4 lagunentzat.

Osagaiak:

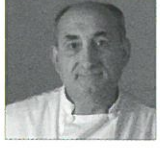
-2 odolki.
-2 tipulin sorta.
-litro erdi bexamel.
-gurina.
-eguneko ogi-mami birrindua[3].
-ura eta gatza.

Prestaera:

Odolkiak frijitu edo egosi, erditik ireki eta barren guztia labe erretilu batera atera.

Ur pixka bat irakiten jarri gatz pixka bat botata eta bertara tipulinak bota garbituta, zuztarrik gabe eta luzetara erdibituta. Egosten utzi gehienez ere 5 minutuz, ura kendu eta odolki gainean jarri.

Bexamela egin eta den-dena estali. Gainean gurin puska batzuk gehitu, ogi-papur ugariz estali eta labean eduki (grillean) 10 edo 15 minutuz.



Joxe Berasategi, Goierri Jatetxeko sukaldaria.
Goierri Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

martin gurrutxaga

Odolki kaneloiak

2 lagunentzat.

Osagaiak:

-6 kaneloi.
-litro erdi esne.
-40 g gurin.
-50 g irin.
-2 koilarakada esne-gain.
-odolki bat.
-gatza.
-Idiazabal gazta birrindua[3].

Prestaera:

Odolkia egosi eta gorde geroko.

Kaneloiak egosi eta odolkiz bete. Ondoren, bexamel-saltsa prestatu. Kaneloiak labeko erretilu batean jarri eta bexamelaz estali. Gainetik, gazta birrindua[3] bota eta labean 5 minutuz gainerre[5].

Martin Gurrutxaga, Egoki Jatetxeko sukaldaria.
Egoki Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

jesus mari peria

Odolki budina

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-2 odolki.
-7 arrautza.
-litro erdi esne-gain.
-ogi birrindua[3].
-gatza .
-piperbeltza.
-aurkezteko: aza hosto batzuk.

Prestaera:

Odolkia 30 minutuz egosi. Azala kendu eta barrukoa gainerako osagaiekin nahasteko erabili. Gurina eta ogi birrindua[3] molde batean jarri eta bertara lehen prestatutako nahasketa gehitu. Labean erre Maria bainuan, 45 minutuz, 180ºC-tan.

Aurkezteko, platerean lehenengo aza sehaskatxoa jarriko dugu, gainean budin zatitxo bat eta babarrun saltsarekin napatuko[13] dugu.

Laguntzeko babarrun gorri purea eta aza egosiaren juliana erabil ditzakegu. Zeinek muzin egin!

Jesus Mari Peria, Urkiola Erretegiko sukaldaria.
Urkiola Erretegia, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

iñigo sanchez

Odolki epel entsalada

Osagaiak:

-odolkia.
-tomate bat.
-alberjinia bat.
-tipula bat.
-letxuga bat.

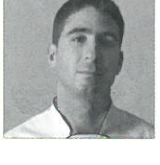
Prestaera:

Lehenengo, barazki guztiak labean jarri sueztitzen 175ºC-tan, txorrotada bat oliorekin. Sueztitutakoan, atera eta zuritu. Ondoren, fin-fin ebaki eta gatz, olio eta ozpin pixka batekin maneatu[12].

Odolkia zati mehe samarretan ebaki eta letxuga garbitu.

Entsalada prestatzeko, azkenik, barazkiak mikrouhin labean epeldu eta platerean jarri. Aurretik maneatutako[12] letxuga hostoak gainean jarri barazkiak estaliz.

Zartagin batean, oliba olio pixka bat jarri eta odolkia pixka bat bi aldetatik egin. Odolkia gorritutakoan[7], txorrota bat ozpin bota eta letxuga gainean jarri. Azkenik, zartagineko zuku pixka bat gainean bota.



Iñigo Sanchez, Urbieta Jatetxeko sukaldaria.
Urbieta Jatetxea, 20.211 Ataun (Gipuzkoa).

joxe berasategi

Odolki-opilak

4 lagunentzat.

Osagaiak:

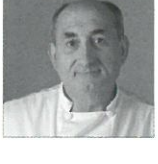
-kilo bat onddo.
-2 odolki.
-2 porru.
-4 *brick* pasta orri.

Prestaera:

Lehenengo, odolkia ordu eta erdiz egosi. Jarraian, *brick* orriekin lau fardeltxo egin, bakoitzaren barnean odolki erdi bat zatikatuta jarriz.

Porruak Juliana erara ebaki eta oliotan frijitu. Onddoak beste ontzi batean egin.

Azkenik, *brick* opilak oso olio berotan frijitu. Opilak aurkezteko, plater batean jarriko ditugu onddo eta porruak aldamenean dituztela.



Joxe Berasategi, Goierri Jatetxeko sukaldaria.
Goierri Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

iban mate

Aza eta beasaingo odolkiaren Villaroi-a

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-150 g gurin.
-150 g irin.
-litro bat esne.
-4 arrautza.
-ogi birrindua[3].
-aza hosto bat.
-odolki bat.
-olioa.

Prestaera:

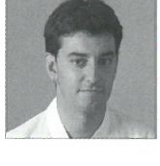
Lehenengo, odolkia eta aza ondo egosi ur ezberdinetan. Hoztutakoan, odolkia lauki eran biltzeko azaren hosto finenak erabili.

Bexamela prestatzeko, irina gurinetan egosi eta erabili behar dugun esne osoaren erdia gehitu. Ondo nahastu eta gainerako esnea pixkanaka gehitzen joan.

Aldez aurretik prestatu dugun laukia bexamelarekin estali.

Hori guztia oliotan igurtzitako ontzi batean utzi. Laukia irinetan, arrautzetan eta ogi birrindutan[3] pasa.

Bukatzeko, olio ugaritan eta su ez oso bizian frijitu.



Iban Mate Dolarea Jatetxeko sukaldaria. Dolarea Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

Dilista eta Beasaingo odolki entsalada

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-ziazerbak.
-berroak.
-*lolo* letxuga.
-*radiccio* letxuga.
-haritz-hosto letxuga.
-eskarolak.
-kukuluak.
-endibiak.
-tomatea.
-*Cherry* tomateak.
-100 g dilista.
-odolki erdia.

Prestaera:

Alde batetik odolkia egosi eta beste aldetik dilistak ur ugaritan, solte gera daitezen.

Barazkiak entsalada molde biribil batean prestatu. Hori egiteko, ziazerba hostokatu[8] eta zurtoina kendu. *Lolo* letxuga, haritz-hosto letxuga, *radiccio* letxuga eta eskarola hostokatu[8] eta garbitu. Ondoren, horiek guztiak nahiko zati handitan txikitu eta txikitutako barazkiak, ontzi batean, berroekin, ziazerbekin eta *Maldon* gatzarekin nahastu, ondoren *Modena* ozpinarekin maneatzeko.

Dilistak eta odolkia olio birjinarekin salteatu[14]. Horrek askatutako olioa entsaladari gehitu. Salteatua[14] beste molde batean jarri. Endibia, kukulua eta tomatetxoak platera apaintzeko erabiliko ditugu.

Iban Mate Dolarea Jatetxeko sukaldaria. Dolarea Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

martin gurrutxaga

Udaberri odolkia

2 lagunentzat.

Osagaiak:

-odolki bat.
-alberjinia ertain bat.
-100 g Ibarrako pipermin.
-arrautza bat.
-olioa, irina eta gatza.

Prestaera:

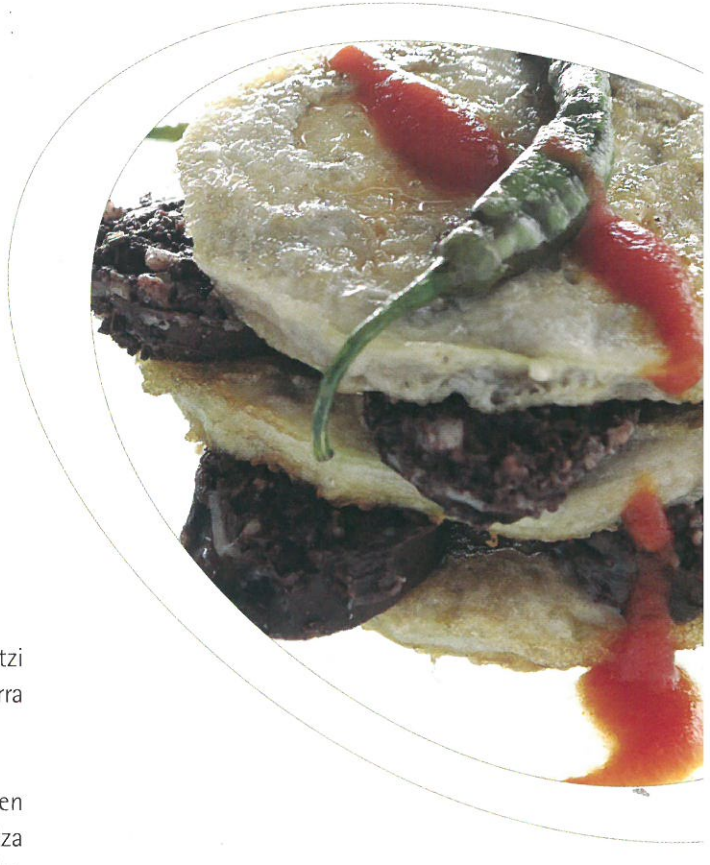
Lehendabizi, odolkia labean erre eta hozten utzi xerratan ebaki ahal izateko. Ondoren, alberjinia xerra finetan ebaki diagonalean.

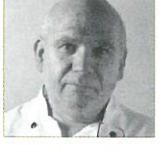
Prestatzeko, lehenengo alberjinia jarri, ondoren odolkia, eta, gainean, berriz ere, alberjinia. Gatza bota, arrautza-irinetan pasa eta frijitu.

Ibarrako piperminak beste zartagin batean frijitu eta gatz pittin bat bota.

Plater erdian alberjinia jarri eta inguruan Ibarrako piperminak.

Ezin hobea izango da emaitza.





Martin Gurrutxaga, Egoki Jatetxeko sukaldaria.
Egoki Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

joxe berasategi

Odolkia, tipula berriekin

4 lagunentzat.

Osagaiak:

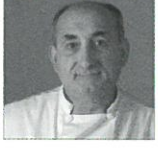
-2 odolki.
-2 tipulin sorta.
-litro erdi bexamel.
-gurina.
-eguneko ogi-mami birrindua[3].
-ura eta gatza.

Prestaera:

Odolkiak frijitu edo egosi, erditik ireki eta barren guztia labe erretilu batera atera.

Ur pixka bat irakiten jarri gatz pixka bat botata eta bertara tipulinak bota garbituta, zuztarrik gabe eta luzetara erdibituta. Egosten utzi gehienez ere 5 minutuz, ura kendu eta odolki gainean jarri.

Bexamela egin eta den-dena estali. Gainean gurin puska batzuk gehitu, ogi-papur ugariz estali eta labean eduki (grillean) 10 edo 15 minutuz.



Joxe Berasategi, Goierri Jatetxeko sukaldaria.
Goierri Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

iban mate

Babarrun kremazko tutua azarekin eta odolkiarekin

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-lauki formako 4 pasta orri.
-aza bat.
-200 g Tolosako babarrun.
-300 g Beasaingo odolki.
-4 *Cherry* tomate.
-perrexil-olioa.
-patata.

Prestaera:

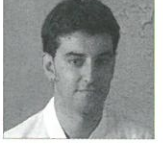
Lehendabizi, patata egosi. Bi zatitan zatitu eta molde batean zilindro-forman bildu. Eransteko arrautzez igurtzi eta ondoren olio ugaritan frijitu. Aza, berriz, egosi eta fin-fin txikitu. Ondoren, egositako aza frijitutako zilindroaren oinarri moduan jarri.

Tolosako babarrunekin krema egin eta horrekin zilindroa bete.

Kremak lodi gelditu behar du, zilindroa jateko unean, pixka bat erortzeko eta ondoan jarriko dugun azalik gabeko odolkiarekin nahasteko.

Beasaingo odolkia zilindroaren ondoan jarri.

Cherry tomatea eta perrexil-olioa apaintzeko erabiliko ditugu.



Iban Mate Dolarea Jatetxeko sukaldaria. Dolarea Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

emilio zamora

Tolosako babarrun krema odolki ravioliarekin

4 lagunentzat.

Osagaiak:

Babarrun krema prestatzeko:

-240 g Tolosako babarrun.
-50 g txorizo.
-50 g zankar.

Odolki raviolia prestatzeko:

-2 porru lodi.
-200 g odolki.

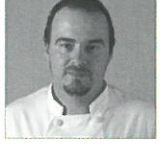
Prestaera:

Babarrun krema egiteko, osagai guztiak egosi eta xehatu.

Raviolia egiteko, porruak egosi eta odolkiz bete. Urritzen utzi.

Aurkezpena:

Raviolia platerean jarri eta krema pitxertxo batean, norberak nahi adina bota dezan.



Emilio Zamora, Castillo Jatetxeko sukaldaria.
Castillo Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

emilio zamora

Odolki krepea, gari-zainzuri eta porru saltsa gainean

4 lagunentzat.

Osagaiak:

Krepea prestatzeko:

-200 g odolki.
-*brick* pastazko 4 olata.

Porru saltsa prestatzeko:

-200 g porru.
-urdaiazpiko hezurra.

Hornigaiak:

-4 gari zainzuri.

Prestaera:

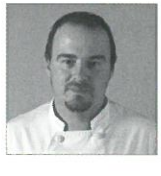
Krepeak prestatzeko, odolkia xehatu eta olata barruan sartu. Labean egin.

Saltsa prestatzeko, osagai guztiak egosi eta xehatu.

Zainzuriak plantxan egin.

Aurkezpena:

Platerean porru saltsa jarri eta gainean, bazter batean, zainzuriak. Azkenik, krepeak erdialdean jarriko ditugu.



Emilio Zamora, Castillo Jatetxeko sukaldaria.
Castillo Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

emilio zamora

Odolki-kopa azalore kremarekin eta urdaiazpiko hautsarekin

4 lagunentzat.

Osagaiak:

Odolki krema prestatzeko:

-100 g odolki.
-20 g Tolosako babarrun.
-200 g patata.

Azalore krema prestatzeko:

-100 g azalore.
-200 g patata.

Urdaiazpiko hautsa prestatzeko:

-50 g urdaiazpiko.

Baratzuri teila prestatzeko:

-50 g gurin.
-50 g arrautza zuringo.
-50 g irin.
-5 g baratzuri.

Prestaera:

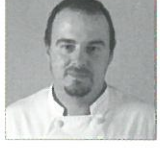
Odolki krema prestatzeko, lehendabizi, osagai guztiak egosi. Egosita daudenean, txikitu sukaldeko robota erabiliz.

Azalore krema prestatzeko, azalorea eta patatak egosi eta txikitu sukaldeko robota erabiliz.

Urdaiazpiko hautsa prestatzeko, labean urdaiazpikoa lehortu eta txiki-txiki egin, hauts moduan gelditu arte. Baratxuri teila prestatzeko, osagai guztiak nahastu. Ordu erdiz pausatzen utzi. Hori egin ondoren, labean sartu 180ºC-tan.

Aurkezpena:

Kopa hartu eta bertan lehenengo odolki krema jarri eta gainean azalore krema. Urdaiazpiko hautsa gainetik bota. Lehen prestatutako baratxuri teila koparen alde batean jarri.



Emilio Zamora, Castillo Jatetxeko sukaldaria.
Castillo Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

Odolki kurruskaria aza kremarekin eta barazkiekin

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-100 g gurin.
-100 g irin.
-100 g arrautza zuringo.
-2 odolki.
-*Requena* aza.
-porrua, azenarioa eta piper berdea.

Prestaera:

Kurruskaria prestatzeko gurina pomada-puntuan, irina eta arrautza zuringoak 100 g odolki-haragirekin nahastu, ore homogeneoa lortu arte. Ondoren, labea 180ºC-tan berotu. Erretilu batzuk gurinez igurtzi eta koilara batez orea biribilean jarri gaileta balitz bezala. Hori labean sartu. Labean 10 minutuz eduki ondoren, kurruskariak labetik atera eta hozten utzi.

Bitartean, odolki betegarria prestatu. Horretarako bexamela egin gainerako odolkia erabiliz.

Azarekin krema egin. Krema hori saltsa berdearen antzekoa gelditukо zaigu.

Porrua, azenarioa eta piper berdea *brunoise* eran txikitu (txiki-txiki egin) eta sutan eduki sueztitu[15] arte. Hori aza kremari gehitu.

Aurkezpena:

Odolki kurruskariak kremaz bete. Betetakoan, labean sartu eta 3 minutuz eduki. Bukatzeko, nahi bezala apaindu eta mahairako prest edukiko ditugu.

Mikel Calvo, Salbatore Jatetxeko sukaldaria.
Salbatore Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

Piper erreen entsalada, odolkiz betetako urdaizpiko kurruskariekin

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-2 piper erre.
-letxugak (letxuga mota ezberdinak: loloak, eskarola...).
-urdaiazpiko krokantiak (100 g urdaiazpiko paleta gordinik).
-Beasaingo odolki bat, egosia eta zuritua.
-oliba olioa.
-gatza, baratxuria.

Prestaera:

Alde batetik piperrak erre eta zuritu. Askatzen duten zukua gorde. Hori egin ondoren, oliba olioarekin eta baratxuri ale batekin salteatu[14]. Bukaeran, olioari piperrek askatu duten zuku pixka bat gehitu loditzeko. Olio hori entsalada maneatzeko erabiliko dugun ozpin-olioa prestatzeko erabil daiteke.

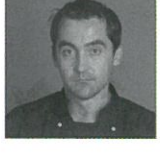
Beste alde batetik, urdaiazpiko kurruskariak egiteko, erretilu batean urdaizpiko xerrak zabalduta jarri elkarri ukitu gabe eta labean 150ºC-tan sartu ordu erdiz. Lehortzen utzi kurruskari geratzeko.

Odolkia gatz pittin bat botatako uretan egosi eta epel dagoenean barruko haragia atera. Ateratako barrualdea, urdaiazpiko xerrak ogitarteko moduan betetzeko erabiliko ditugu.

Aurkezpena:

Piperrak plater erdian jarri zukua zabaltzen utzi gabe. Platerari gorputza emateko gainean letxugekin egindako pilatxoa jarri. Horren ondoan, bere kontra, Beasaingo odolkiz betetako bi kurruskari jarri. Horiek letxugekin egindako pilatxoa baino altuxeagoak izan behar dute.

Dena maneatzeko, olio ozpina prestatzea besterik ez da geratzen.



Ruben Zudaire, Aeroportu Jatetxeko sukaldaria.
Aeroportu Jatetxea, 48.180 Loiu (Bizkaia).

Onddo risottoa aza kremarekin eta Beasaingo odolkiarekin

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-200 g arroz zuri egosi.
-sueztitutako[15] barazkiak: tipula bat, azenario bat eta porru bat.
-200 g onddo salteatu[14].
-aza laurdena.
-porru frijitua (porru baten zati berdea).
-Beasaingo odolki egosia.
-oliba olioa.
-baratxuria.
-ura eta gatza.

Prestaera:

Osagaiak banaka prestatu behar ditugu. Arroza gatza botatako ur ugaritan egosi eta puntuan dagoenean xukatu[17] eta hozten utzi.

Barazkiak zuritu, garbitu eta xehatu. Horiek sueztitu[15], gehiegi egin gabe.

Onddoak (freskoak edo izoztuak izan daitezke) xerratu eta oliba olio eta baratxuritan su motelean egin.

Azaren hosto berdeenak aukeratu, gatza gehitutako uretan galdarraztatu[6] eta xehatu. Ondoren, dena iragazki[10] batetik pasa.

Porru baten zati berdea tira finetan ebaki eta irinetan pasa ondoren olio ugaritan frijitu. Iragazi kurruskari gera daitezen. Odolkia gatz pixka bat botatako uretan egosi.

Arroz krematsua prestatu. Horretarako, sutan erregositako barazkiei arroz xukatua[17] eta onddo salteatuak[14] gehitu. Loditzeko onddoak prestatzeko erabilitako olioa erabiliko dugu. Dena ondo nahastuta dagoenean, triparik gabeko odolki zati bat gehitu eta arroza ez zikintzearren dena kontu handiz nahastu.

Platera prestatzeko, aza kremarekin biribil bat egin eta molde baten laguntzaz onddo risottoa barnean jarri. Arrozaren alde batean Beasaingo bi odolki zati jarriko ditugu eta apaintzeko porru frijitu tira batzuk erabiliko ditugu.

Ruben Zudaire, Aeroportu Jatetxeko sukaldaria.
Aeroportu Jatetxea, 48.180 Loiu (Bizkaia).

Beasaingo odolkiz eta patata berriz egindako tinbala

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-kilo erdi patata.
-Beasaingo odolki bat, egosia eta barneko haragia aterata.
-250 g bakailao gezatu, zatitan.
-bakailaoaren pil-pila.
-oinarria: porru frijitu izpiak.
-apainketa: pikillo piperren kremaren zorrotada bat eta oliba beltzen olioaren beste zorrotada bat.
-oliba olioa eta baratxuria.

Prestaera:

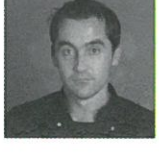
5 mm lodierako patata zatituak konfitatu, oliba-oliotan baratxuri ale batzuekin. Beasaingo odolkia gatz pixka bat botatako uretan egosi eta epela dagoenean zuritu.

Bakailao zatiak patatak egindako oliotan egin, irakiten utzi gabe. Orritan aska daitezkeen arte egin. Olio hori loditu[11], pil-pila egiteko.
Porrua oso tira finetan ebaki eta irinetan pasa ondoren, olio ugaritan frijitu. Ondoren, ondo xukatu[17] kurruskari gera dadin.

Apaintzeko, pikillo piper krema prestatu, baratxuri xehatua duen oliotan pixka bat salteatuz[14]. Dena xehatu eta iragazi.

Apaintzeko, oliba beltzen olioa ere erabiliko dugu. Hori egiteko, hezurrik gabeko oliba beltzak ekilore oliotan xehatu. Hori prestatzeko neurri hauek erabiliko ditugu: 200 cc olio hezurrik gabeko 50 g olibako.

Plateraren aurkezpenerako, molde biribil baten laguntzaz geruzatan patata konfitatuak eta odolki betegarria ipini, bakoitzetik bi geruza izan arte. Horren gainean bakailao orriak jarri. Forma emateko erabili dugun moldea platerean porru frijitu izpien gainean jarri. Hori egin ondoren, moldea kontu handiz kendu eta tinbala bakailaoaren pil-pilarekin napatu[13]. Apaintzeko pikillo-piperren krema lerro gorri bat eta oliba beltzen olioaren beste lerro bat jarri.



Ruben Zudaire, Aeroportu Jatetxeko sukaldaria.
Aeroportu Jatetxea, 48.180 Loiu (Bizkaia).

bittor gutierrez

Foie freskoa eta odolki kaneloiak babarrun kremaren gainean

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-2 arrautza.
-250 g irin.
-2 aza hosto.
-Beasaingo 2 odolki.
-250 g babarrun zuri.
-heldutako tomate bat.
-tipula erdia, xehatua.
-1dl oliba-olio birjin estra.
-4 foie fresko xerra.
-*Maldon* gatza.
-Idiazabal gazta.

Prestaera:

Lehendabizi, irina, arrautzak eta azen hostoak erabiliz ore uniformea egin eta zabaldu. 10x15cm-ko laukizuzen finak egin. Ondoren, orea lehortzen utzi ordu erdiz eta 4 minutuz egosten jarri gatz pixka bat botatako uretan. Orea ur hotzetan hoztu eta geroko gorde.

Odolkiak egosi eta zuritu.

Pasta orriak xukatu[17] eta odolkiaren haragia pasta orri horiek betetzeko erabiliko dugu, odolkiz betetako kaneloiak eginez.

Babarrun zuria tomatearekin egosten jarri su motelean. Tipula eta olioa erre eta egosketa bukaeran babarrunei gehitu. Dena egin ondoren, turmixean xehatu eta iragazki[10] txinatarretik pasa.

Foie xerrak zartagin batean su bizian egin.

Aurkezpena:

Kaneloiak gazta xerra batekin estali eta labean gainerre[5]. Platerean oinarria babarrun kremarekin egin eta horren gainean kaneloiak bata bestearen gainean jarri. Alde batean Foie-xerra jarri. Foie gainean *Maldon* gatz pixka bat gehitu.

Bittor Gutierrez, Tuc-Blanc Hoteleko sukaldaria.
Tuc-Blanc Hotela 25.598 Baqueira Beret (Lleida).

nerea gomez

Odolkiz betetako patata gainerreak tipula kremaren gainean

Osagaiak:

-patatak.
-odolkia .
-esne-gaina.
-tipula.
-gazta birrindua[3].
-bexamela.

Prestaera:

Lehendabizi, patatak egosi. Egositakoan, hozten utzi eta erditik moztu. Koilaratxo bat erabiliz, patatak hustu. Hori bai, puska ez daitezen, patata geruza txiki bat utzi. Patatak zuritu gabe utzi.

Odolkia egosi eta barruko haragia atera. Barrualdea hustutako patatari odolkia gehitu eta dena ondo nahastu pasta bat lortu arte.

Hori guztia egin ondoren, patatak pastarekin bete eta gorde.

Krema prestatzeko:

Tipula sueztitu[15]. Gorritua[7] dagoenean esne-gaina gehitu eta urritzen utzi. Kremak gorpuztean irabiagailutik pasa. Oraindik ere likidoa dagoela ikusiz gero, sutan jarri gehixeago urri dadin.

Aurkezpena:

Betetako patatari geruza bat bexamel bota eta gazta birridua gainetik, eta gainerretzen[5] utzi. Gainerretakoan[5] atera.

Plater batean tipula kremaren oinarria jarri eta gainean patata. Apaindu nahi bezala.

Nerea Gomez, Lazkaoko Batzokiko sukaldaria.
Lazkaoko Batzokia, 20.210 Lazkao (Gipuzkoa).

nerea gomez

Aza-zigarroak odolkiarekin

Osagaiak:

-aza bat.
-tipula.
-odolki bat.

Prestaera:

Aza egosten jarri puntu-puntuan gelditu arte. Aza hostoak solte direla egosi.

Tipula sueztitu[15] eta horri aldez aurretik egositako odolkia gehitu. Hori egin ondoren, aza hostorik ederrenak aukeratu eta odolkiaren barruko haragiarekin bete. Zigarroak balira bezala bilduko ditugu.

Bete ondoren, irinetan pasa eta frijitu. Babarrun kremarekin lagun daitezke.

Nerea Gomez, Lazkaoko Batzokiko sukaldaria.
Lazkaoko Batzokia, 20.210 Lazkao (Gipuzkoa).

nerea gomez

Odolki pastela bi koloretako kremarekin

Osagaiak:

-litro erdi esne-gain.
-litro erdi esne.
-6 edo 8 arrautza.
-odolkia.
-gatza.

Prestaera:

Pastela prestatzeko:

Esnea esne-gainarekin nahastu. Gehitu 6 arrautza gorringo eta 2 arrautza oso. Hori guztia ondo nahastu ondoren, azalik gabeko odolki egosia gehitu eta gatz pixka bat bota.

Saltsa hori pastelak egiteko erabiltzen diren ontzietara bota eta Maria bainuan jarri 150ºC-tan. Eginda dagoen jakiteko, orratz bat sartuko dugu eta hori garbi ateraz gero, ia prest dagoela jakingo dugu.

Kremak prestatzeko:

-Aza krema: aza egosi, irabiagailutik pasa eta ondoren txinatar iragazkitik[10]. Lodi samar gelditu behar du.

-Babarrun krema: babarrunak egosi, lehenengo irabiagailutik pasa eta ondoren, txinatar iragazkitik[10]. Krema horrek ere lodi samar gelditu behar du.

Aurkezpena:

Plater polit baten erdia aza kremaz estaliko dugu eta beste erdia, berriz, babarrun kremaz. Pastela erdian jarriko dugu eta nahi bezala apainduko dugu.

Nerea Gomez, Lazkaoko Batzokiko sukaldaria.
Lazkaoko Batzokia, 20.210 Lazkao (Gipuzkoa).

jose juan castillo

Odolkia brik eran babarrun saltsarekin

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-200 g babarrun gorri.
-azenario erdia.
-porru erdia.
-tipula erdia.
-koilarakada bat olio.
-gatza eta ura.
-urtutako 40 g gurin.
-6 tipulin.
-2 odolki.
-4 *brick* pasta orri.
-olioa eta ura.

Prestaera:

Babarrunak prestatzeko, babarrunak beratzen jarri egosi behar ditugun egunaren bezperan. Babarrunak egosterakoan babarrunak beratzen edukitako ura kendu eta berria jarri. Ur horri koilarakada bat olio, porrua, azenarioa eta tipula gehitu. Gatz pitin bat bota eta egosi. Babarrunak eginda daudenean, birringailutik pasa eta ondoren txinatar iragazkitik[10] edo iragazkitik[10], eta saltsa hori Maria bainuan mantendu.

Tipulinak zuritu eta Juliana eran ebaki. Sueztitzen jarri motel-motel, 6 koilarakada oliorekin.

Odolkiak 15 minutuz egosten jarri, baina, hori bai, odolkiak egosten jarri aurretik, sardexkaz pixka bat zulatu, leher ez daitezen. 15 minutu igaro ondoren, odolkiak atera eta erditik luzetara ebaki. Hestea kendu, odolkiaren haragia pixka bat txikitu eta aurretik sueztitzen eduki ditugun tipulinei gehitu. Pixka bat sueztitzen eduki ondoren, erretilu batera atera epeltzen joan daitezen.

4 *brick* orri zabalduta jarri. Orri bakoitzaren erdian brotxa batez gurina zabaldu. Gurinaren gainean 4 brik orri, odolkiaren haragia eta tipula banatu. Orri bakoitzarekin poltsatxoak egin eta hari batekin lotu. 4 poltsak labe plaka batean jarri eta labean 220ºC-tan sartu 5 minutuz. 5 minutu pasatutakoan 4 plater hartu eta denetan babarrun pure beroa oinarrian jarri. Plater bakoitzean , purearen gainean kontu handiz, bitsadera[4] batez, *brick* poltsa bat jarri. Apaintzeko belar aromatikoak erabili.

Jose Juan Castillo, Nikolasa Etxeko sukaldaria.
Nicolasa Etxea, 20.003 Donostia (Gipuzkoa).

jose juan castillo

Aza patatekin eta odolkiarekin

Osagaiak:

-600 g aza.
-4 patata.
-odolki bat.
-100 g hirugihar.
-2 txorizo txiki.
-2 baratxuri ale.
-oliba olioa.

Prestaera:

Lehenengo, aza garbitu. Kanpoaldeko hostoa kendu eta dado txikitan moztu. Ur ugaritan koilarakada bat olio, gatz pixka bat eta hirugiharra bota eta 20 minutuz egosten utzi.

Patatak zuritu eta dado txikitan moztu. Horiek ere beste kazola batean egosten utzi 10 minutuz. 10 minutu pasatutakoan 2 txorizo gehitu eta beste 10 minutuz egosten utzi.

Odolkia beste ontzi txiki batean egosten jarri eta egositakoan erretilu batera atera.

Egositakoan, aza ere bitsadera[4] batez erretilu batera atera ura xukatzeko. Egositako patatak ere bitsadera[4] batez atera eta odolkiaren erretilu berean jarri, azaren alde batean.

Azarekin batera egositako hirugiharra plater batean utziko dugu eta ondoan txorizo egosiak jarriko ditugu.

Hirugiharra dado txikitan moztu ondoren, patata eta azaren gainean banatu.

Txorizoa 1 cm lodierako xerratan ebaki eta hirugiharra bezala banatu. Odolkia, berriz, 3 cm lodierako xerratan ebaki eta aza eta pataten gainean banatu.

Zartagin batean 4 koilarakada olio jarri. Berotu bitartean bi baratxuri-ale zuritu eta xerra finetan ebaki. Ebaki ondoren, baratxuriak oliotara bota eta sutan eduki gorritu[7] arte. Kolorea hartzean, olio horrekin aza, patatak eta baratxuri frijituak busti.

Jose Juan Castillo, Nikolasa Etxeko sukaldaria.
Nicolasa Etxea, 20.003 Donostia (Gipuzkoa).

jose juan castillo

Babarrun zurien purea Beasaingo odolkiarekin

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-250 g babarrun zuri.
-Beasaingo odolki bat.
-katilukadatxo bat arroz.
-tipula erdia.
-azenario erdia.
-4 hirugihar zati txiki.
-oliba olioa eta gatza.

Prestaera:

Platera prestatu bezperan babarrunak ur ugaritan eta gatz pixka batekin beratzen jarri . Hurrengo egunean babarrunak xukatu[17], kazola batean jarri eta ur hotzez estali. Tipula erdia zuritu eta 4 zatitan zatitu ondoren, babarrunei gehitu. Azenario erdia zuritu eta 4 zatitan ebaki. Hori ere babarrunei gehitu, 2 koilarakada olio eta 4 zati hirugihar zurirekin batera. Hori guztia erantsi ondoren, gatz pixka bat bota eta kazola sutan jarri, babarrunak egos daitezen. Babarrunek motel-motel egosi behar dute eta egosten ari diren bitartean ur gehiago behar dutela ikusiz gero, poliki-poliki gehitu. Behin babarrunak egosi ondoren, 4 hirugihar zatiak atera eta plater batean utzi. Babarrunak, tipula eta azenarioa irabiagailutik edo robot batetik pasa. Robot batetik pasatuz gero, ondoren txinatar irabiagailutik pasa. Gatzez ondo dagoen probatu eta purea Maria bainuan gorde bero manten dadin.

Katilukada bat arroz ur ugaritan egosten jarri gatz pixka batekin 20 minutuz. 20 minutu pasatu ondoren, arroza xukatu[17] eta plater batean gorde.

Odolkia hartu eta sardexka batez 4 lekutan bi aldetatik zulatu. Kazola batean 10 minutuz egosten jarri urez estalita. Atera eta epeltzen utzi. Epeldutakoan, odolkia 2 cm lodierako xerratan ebaki. 4 plater hartu, ahal dela plater beroak. Plater balkoitzean babarrun-purea jarri, ez gehiegi ere, bestela, gainean bi zati odolki jartzean ez baitira ikusiko. Arroz pixka bat pure gainean jarri eta zerbitzatu. Gainerako purea zopa ontzi batean jarri. Sobratu zaigun arroz beroa, berriz, plater batean jarri eta odolkia erretilu batean, plater batean daukagun hirugiharrarekin batera.

Jose Juan Castillo, Nikolasa Etxeko sukaldaria.
Nicolasa Etxea, 20.003 Donostia (Gipuzkoa).

roberto ruiz

Beasaingo odolki zopa

Osagaiak:

-zopako bat.
-odolki bat.
-ura.
-piper txorizero bat.
-gatza.

Prestaera:

Lapiko batean ura eta piper txorizeroak irakiten jarri. Odolki egosi bat hartu eta hestea hautsi, barruko haragia ateraz.

Odolkia kazolara gehitu gainerako osagaieikin batera eta ordu erdiz irakiten utzi. Denbora hori igarotakoan, dena irabiagailutik pasa eta gatz pixka bat gehitu. Hori guztia egin ondoren, zopa zaporetsu eta arina lortuko dugu.

Zopa hau ez zaizu batere astuna izango.

Roberto Ruiz, Fronton Jatetxeko sukaldaria. Fronton Jatetxea, 20.400 Tolosa (Gipuzkoa).

Beasaingo odolkiz betetako txipiroi entsalada

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-16 txipiroi.
-2 Beasaingo odolki.
-2 tipulin sorta.
-2 Tuterako kukulu.
-2 eskarola hori sorta.
-haritz-hosto sorta bat.
-2 koilarakadatxo *Concasse* tomate (arraspatua).
-2 koilarakada *ajilimoli* (baratxuria, *perrexilaveta* olioa irabiagailuz xehatuta).
-4 zorrotxo txipiroi tinta.
-200 cl arrain fumet.
-sagardo ozpina.
-0,4ºc-ko oliba olioa.
-gatz fina, *Maldon* gatza.
-tipulak, porruak, azenarioak.
-ura.

Prestaera:

Plater hau prestatu baino ordubete lehenago tipulinak Juliana eran ebaki eta sueztitzen jarri mikrouhin-labean kristalezko ontzitxo batean 0,4ºC-ko oliba-oliotan eta gatz pixka batekin. Barazkiak (tipulak, porruak, azenarioak) ur ugaritan egosten jarri su motelean ordu erdiz. Odolkiak salda horretan sartu eta 20 minutuz edo egosten utzi. Odolkiak atera, azala kendu eta geroko gorde. Txipiroiak garbitu azalik kendu gabe eta bueltarik eman gabe. Ozpin olioa sagardo ozpinarekin, 0,4ºC-ko oliba olioarekin eta gatz pixka batekin egin. Arrain fumeta txipiroi tintekin egosten jarri. Urritu[16] ondoren, maizenarekin loditu[11] eta gatz pixka bat bota.

Aurkezpena:

Letxugak plater zapal batean ozpin olioarekin maneatuta[12] jarri eta gainetik *Concasse* tomatea bota. Ondoren, mikrouhin-labean epeldutako tipulinak oinarrian jarri. Plantxan edo itsasten ez den zartagin batean aurrez gatza botatako eta odolkiz betetako txipiroiak bi aldeetatik salteatu[14]. Txipiroi horiek ixteko txotxak erabili, ajilimojilirekin napatu eta sueztitutako[15] tipulinen gainean jarri. Gainetik txipiroi-saltsa eta *Maldon* gatza bota.

Ibon Laborde, El Coludo Jatetxeko sukaldaria.
El Coludo Jatetxea, 31.592 Cintruénigo (Nafarroa).

Potxen tinbala, Beasaingo odolkia, hirugiharra eta onddoak

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-400 g potxa.
-500 g hirugihar gazitu.
-kilo bat Beasaingo odolki.
-500 g onddo beltz.
-kuiatxo bat.
-tipula bat.
-tomate gorri bat.
-baratxuri buru bat.
-piper berde bat.
-2 pipermin berde.
-ura, oliba olio estra eta gatza.

Prestaera:

Babarrunak ur hotzetan jarri, ura babarrun kopurua halako bi. Babarrunekin batera tomatea, zuritutako tipula osoa, piper berde osoa (pipitak kenduta), baratxuri buru osoa, gatza eta 3 koilarakada oliba olio estra ere jarriko ditugu. Sutan jarri su ertainean, ordu erdi batez. Geroko gorde.

Odolkiak eta hirugiharra elkarrekin egosten jarri ur ugaritan. Ondoren, dena iragazi eta banatuta gorde.

Kuiatxoaren azala (berdea bakarrik) tiratan banatu eta gatz pixka bat botatako uretan galdarraztatu[6]. Ondoren, ur hotza eta izotza duen ontzitxo batera atera. Tirak *brunoise* eran ebaki (txiki txiki ebaki). Onddoak oliba olio estran, tipula eta baratxuri txikituarekin konfitatu. Iragazi eta olioa gorde. Onddoak *brunoise* eran xehatu (txiki txiki xehatu). Kuiatxoen eta onddoen *brunoisea* nahastu eta salteatu[14]. Behar den gatza bota.

Babarrunak urritu[16] egosten edukitako ura bere bolumenaren laurdenera iritsi arte. Iragazi eta geroko gorde.

Onddoak konfitatzeko erabilitako olio pixka batean, pipermin berdeak txikitu eta txinatar iragazkitik[10] pasa.

Hirugiharra dado txikitan ebaki eta bi aldeetatik itsasten ez den zartagin batean salteatu[14].

Ibon Laborde, El Coludo Jatetxeko sukaldaria.
El Coludo Jatetxea, 31.592 Cintruénigo (Nafarroa).

Txerri iberikoaren pluma Beasaingo odolkiarekin escalibada gainean

Osagaiak:

-600 g ezkurrez hazitako txerri iberikoaren pluma (txerri solomoaren ondoko zati bat).
-Beasaingo odolki handia.
-3 alberjinia.
-3 pipermorro gorri.
-3 tipula.
-koilarakadatxo bat alioli.
-piperbeltza.
-0,4ºC-ko oliba olioa.
-*Perrins* saltsa.
-perrexil xehatua.
-tipula.
-porrua.
-azenarioa.
-gatz fina, gatz ketua.
-ura.

Prestaera:

Labean tipula osoak, alberjinia eta piperrak ordubetez erre. Erre ondoren, azala kendu eta zatitu. Tipula erdia, porru erdia eta Juliana eran ebakitako azenarioa egosten jarri zopa-ontzi batean. Egosi ondoren, odolkia (irakin pixka bat, erabat egosi gabe) galdarraztatzen jarri. Geroko gorde.

Escalibada egiteko, erretako tipulei, alberjiniei eta piper gorriei gatza eta piperbeltza bota eta geroko gorde.

Arte eta mahatsondo-enbor txingar gainean (edo hori eduki ezean plantxan) plumak gatz ketu eta eho berria den piperbeltzarekin, zein olio pixka batekin bustitzeko Beasaingo odolkiarekin jarri.

Aurkezpena:

Plater zapal baten erdian lerro bat *escalibada* bero jarri. Gainean txingarretan edo plantxan erretako odolki zati bat eta pluma. Pluma alioli pixka batekin busti eta platera *Perrins* saltsa tanta batzuekin apaindu. Azkenik, gainetik perrexil xehatu pixka bat bota.

Ibon Laborde, El Coludo Jatetxeko sukaldaria.
El Coludo Jatetxea, 31.592 Cintruénigo (Nafarroa).

senen gonzalez

Beasaingo odolkia zilindro eran sagar konpotarekin

3 edo 4 lagunentzat.

Osagaiak:

-Beasaingo 3 odolki.
-500 g sagar.
-aza hostoak.
-azukrea, piperbeltza eta gatza.

Prestaera:

Odolkiak egosi, azala kendu eta geroko ontzi batean gorde.

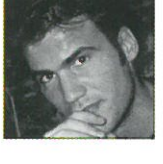
Sagar konpota egin. Konpota gogortzeko agar-agar gelatina ale batzuk gehitu. Hori egin ondoren, PVC-zko 5 cm altuerako eta 2,5 cm zabalerako hodi baten laguntzaz era honetara prestatuko dugu:

Platerean hodia jarri eta bertan koilarakada bat odolki sartu, ondoren beste koilarakada bat sagar konpota eta azkenik, berriz ere, koilarakada bat odolki.

Hodia gorantz tiratu eta 3 koloretako zilindroa geratuko zaigu (odolkiarena, sagarrarena eta odolkiarena).

Teila bat egin, labean karamelututako eta deshidratutako aza hosto batzuekin eta odolki gainean jarri.

Azkenean platera apaintzeko pikillo-piper saltsa erabiliko dugu.



Senen Gonzalez, Sagartoki Sagardotegiko sukaldaria.
Sagartoki Sagardotegia, 01.005 Gazteiz (Araba).

Odolkiz betetako patatak

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-8 patata txiki.
-600 g odolki.
-perrexila.
-porru bat.
-Ibarrako piperminak.
-gatza.

Prestaera:

Odolkia prestatzeko:

Odolkia 45 minutuz uretan egosi, perrexila, porrua eta gatzarekin.

-Patatak prestatzeko:

Uretan patatak ondo garbitu ondoren, gatza eta olioa gehitu eta aluminiozko paper batez bildu. Labean 200º C-tan berotu 30 minutuz.

Aurkezpena:

Patatari punta bat ebaki eta hustu. Patata odolkiaren haragiz bete, ondoren patataren punta itsatsiz.

Behin denak bete eta gero, berriro labean 5 minutuz sartu.

Hori guztia barazki krema batez lagun daiteke Ibarrako piperminekin.

Gorka Salaberria eta Jose Ignacio Duhau, Rubiorena Jatetxeko sukaldariak. Rubiorena Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

Goierritar irlandar

8 irlandes.

Osagaiak:

-200 g babarrun.
-tipula erdia.
-aza erdia.
-2 baratxuri.
-patata.
-600 g odolki.
-perrexila.
-porru bat.
-ura.
-olioa.
-gatza.

Prestaera:

Odolkiak ordubetez egosi.

Babarrunak betiko erara prestatu.

Aza patatekin egosi eta pure lodi bat egin.

Aurkezpena:

Kokteleko kopa batean txikitutako odolki koilarakada bat ipini. Ondoren, aza-pure pixka bat, gero babarrunak eta bukatzeko ere aza-purea jarriko ditugu.

Aholkua:

Irlandar itxura izan dezan, bukatutakoan dena geruzatan geratu behar da. Beraz, zati bakoitza ondo zabaldu behar da.

Gorka Salaberria eta Jose Ignacio Duhau, Rubiorena Jatetxeko sukaldariak. Rubiorena Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

Arroza odolkiarekin

Osagaiak:

-200 g arroz biribil.
-2 tipulin.
-litro erdi bat hegazti salda.
-800 g odolki.
-Idiazabal gazta.
-perrexila.
-porrua.
-olioa, gatza.

Prestaera:

Lehendabizi, odolkia 40 minutuz egosi eta azala kendu. Barrukoa txikitu.

Tipulinak oliotan egin 10 minutuz, su oso motelean.

Arroza puntuan dagoenean (12 minutu gutxi gorabehera) sutatik kendu

Aholkua:

Beste arroz mota batzuk ere erabil daitezke: integrala, erdi-integrala, beltza...

Gorka Salaberria eta Jose Ignacio Duhau, Rubiorena Jatetxeko sukaldariak. Rubiorena Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

Odolki eta patata pure erregosia

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-odolki handi bat.
-tipula.
-perrexila.
-litro erdi bat esne.
-4 patata eder.
-Idiazabal gazta berria.
-olioa eta gatza.

Prestaera:

Lehendabizi, tipula eta perrexil sorta txiki bat urez betetako lapiko batean jarri eta 90 minutuz egosi ahalik eta polikien.

Era berean, patatak zuritu, zatitan egin eta uretan egosten jarri 40 minutuz. Lapikora gatz pixka bat ere bota. Ondoren, ura kendu patatari eta esnea pixkanaka botatzen dugun bitartean irabiagailuarekin nahastu pure goxo bat lortu arte. Garrantzitsua da purea oso lodi ez gelditzea, bestela ezingo dugu errezeta ondo burutu. Beraz, purearen lodieraren arabera esne gutxiago edo gehiago botako dugu.

Odolkia egosten denean, platera kontu handiz atera eta 15 bat minutuz epeltzen utzi. Bost bat zentimetro lodierako xerratan moztu eta laberako balio duen plaka batean jarri bata bestearen alboan eta zutik. Ez hartu oso ontzi handirik, odolki zatiak elkarren ondoan egotea komeni baita. Patata purea gainetik bota dena ahalik eta ondoen estaliz. Horren gainetik, berriz, Idiazabal gazta xigortua botako dugu. Hori egin ostean, labea erregosteko funtzioan jarrita ondo berotu eta bertan ontzia sartu 5 bat minutuz. Prest dago jadanik mahaira ateratzeko. On egin!

Gazta gustuko ez baduzue, gabe ere presta liteke.

Iker Markinez, Kuko Jatetxeko sukaldaria. Kuko Jatetxea, 20.216 Ormaiztegi (Gipuzkoa).

iñaki landa

Beasaingo odolkiaren brick-a porru saltsarekin

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-*brick* pasta.
-odolki bat (Beasaingoa noski).
-2 porru.
-patata bat.
-barazki-salda.
-gatza.

Prestaera:

Odolkia egosi eta geroko gorde.

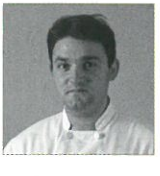
Porruak patatarekin sueztitu[15] eta barazki-saldarekin nahastu. Irakinanarazi eta zatiak txikitu. Txinatar iragazkitik[10] pasa eta saltsa fina lortuko dugu. Gatz pittin bat bota.

Brick-a odolkiaren haragiarekin bete eta saski itxura eman (edo beste edozein itxura). Ondoren frijitu.

Aurkezpena:

Platerean prestatutako krema zabaldu eta odolkiaren *brick*-a erdian jarri. Platera apaintzeko porru frijituak zabalduta jarriko ditugu.

On egin diezazuela janak eta kalterik ez edanak.



Iñaki Landa, Gartxo Jatetxeko sukaldaria. Gartxo Jatetxea, 20.200 Beasain (Gipuzkoa).

karlos argiñano

Aza-krema odolkiarekin

4 lagunentzat.

Osagaiak:

-aza bat.
-4 patata.
-odolki bat.
-8 ogi xerra.
-3 tipulin.
-3 baratxuri ale.
-piperrauts mina.
-ura.
-gatz larria.
-olioa.

Prestaera:

Aza ondo garbitu eta zatitu. Patatak zuritu eta zatitu. Hau guztia egosten jarri ur irakinetan eta gatz pixka bat bota. Egosten utzi 8-10 minututan. Barazkiak egositakoan, krema egiteko dena irabiagailu batez irabiatu[9] eta epelean gorde.

Ogi xerrak labean xigortu eta odolkia ur irakinetan egosi. Odolkia ondo egositakoan, azala kendu eta barruko haragia txikitu.

Tipulinak xehatu eta zartagin batean oliotan sueztitu[15].

Barazki horiei odolki txikitua gehitu eta ondo nahastu. Ipini odolki nahasketa txukun-txukun ogi xerra bakoitzaren gainean.

Baratxuriak xerratan moztu eta zartagin txiki batean oliotan gorritu[7]. Kolorea hartu dutenean, zartagina su gainetik kendu eta pittin bat epeltzen utzi. Piperrauts pixka bat gehitu eta ondo nahastu.

Ontzi batean aza-krema bero-beroa jarri eta horren gainera baratxuriz eta olioz egindako nahasketa hori bota. Hori plater batean jarri ogi xigortuarekin eta odolkiarekin egindako mokadutxoekin. Apaintzeko perrexil hosto bat erabiliko dugu. On egin!

Karlos Argiñano, Argiñano Jatetxeko sukaldaria.
Argiñano Jatetxea, 20.800 Zarautz (Gipuzkoa).