

ARIKETAK

IDAZKIAK

- 1 Hona hemen 12 hitz. Jarri bakoitza bere definizioaren ondoan:

Gezatu, puregailua, almaiza, sueztitu, pitxerra, lurrunetan egosi, burrunztalia, birrindu, zartagina, anoatu, bitsadera, koipetu/koipeztu

- _____ Errazioak egin.
- _____ Jaki edo prestakin bat xeha-xeha egin; esate baterako, turroiak eta mazapanak egiteko prozesuan, fruitu lehorrei hori egiten zaie normalean.
- _____ Gatzetan kontserbatutako janari bat prestatu aurretik ordu batzuez uretan eduki.
- _____ Moldeei edo plakei koipe-geruza fin bat eman, kozinatzerakoan janaria ez iftsasteko.
- _____ Jaki bat ur-lurrunetan egosi. Teknika honi esker, jakiak ahalik eta zapore eta onura gutxien galtzea lortuko dugu.
- _____ Jaki bat koipetan bigundu, estalita eta su ez oso bizian, kolorea hartzeraino iritsi gabe.
- _____ Janariak ontzeko gaiak (gatza, perrexila...) mazpitzeko erabiltzen da, eta saltsa jakin batzuk egiteko ere bai.
- _____ Jakiak biltzeko eta saldei aparra kentzeko erabiltzen da.
- _____ Neurri desberdinetakoak daude, eta saldak, saltsak, etab. ontzi batetik bestera pasatzeko erabiltzen dira.
- _____ Sukaldeko tresna, hainbat eratakoa; lekaleak, arrainak, frutak, etab. iragazteko erabiltzen da.
- _____ Erabilera asko ditu: frijitzeko, salteatzeko, sueztitzeko...
- _____ Edaria edukitzeko ontzia: beirazkoa, metalezkoa edo lurrezkoa. Kirtena izaten du.

- 2 **Bakailao tortilla** egin nahi dugu, baina horretarako lehenengo osagaiak testutik bereizi beharko ditugu, eta gero pausuak, apur bat bada ere, ordenatu:

BAKILAO TORTILLA (8 lagunentzat, 20 bat minutu)

- ▶ Barazkiak ondo bigunduta daudenean, bakailaoa gehitu.
- ▶ Olio berotzen denean, suezfitu bertan piperra, tipulatxo eta porrua; pipermin lehorra ere gehitu egingo diogu.
- ▶ Eman gatz pittin bat eta tortilla egin. Kontuz! ez utzi lehortzen barrua mamitsuago gera dadin.
- ▶ Paratu erretilu batean bakailaoa (ondo beratua, 600 g) eta bota gainetik olio tanta batzuk eta sartu labean edo mikrouhinetan 5 bat minutuan (120º-tan edo 650 w-tan).
- ▶ Kendu azala eta hezurak. Izpitu edo papurtu eta geroko gorde.
- ▶ Txikitu fin-fin barazkiak (porru txiki bat, tipulatxo bat eta piper berde txiki bat), bota olio (oliba olio, 5 kolarakada) kazola edo padera batera eta su motelean jarri.
- ▶ Eragin eta eragin egingo diogu, harik eta bakailaoa ondo berotzen den arte.
- ▶ Kraskatu arrautzak (8 arrautza) ontzi batean, irabiatu eta bota paderara; erantsi bertara perrexil pikatua.
- ▶ Atera erretilu batera, eta bero-bero dagoela jango dugu.

GRAMATIKA

- 3 Zuzendu esaldi hauek, aditzaren aspektuari erreparatu:

1. Kristo aurreko lehen milaurtekoan finkatzen dira lehenengo herri zeltak Euskal Herrian.
2. 1936an hasten da Espainiako Gerra Zibila, uztailaren 18an hain zuzen.
3. Joaten gara bihar mendira?
4. Dokumentazio lan handia eskatzen du horrek, eta nahi baduzu egiten dugu bion artean.
5. Datorren astean hasten da Donostiako ikastaroa eta goizez eta arratsaldez izango denez, nahi baduzue bazkalitzen dugu elkarrekin.
6. Haren partez beti neuk joan behar nuen.
7. Ez zituzten atzo dokumentu guztiak argitaratu, ez zutelako nahi.
8. Ez daude gela horretan; zarata handia zegoen eta beste gela batean bildu behar dute.
9. Joan den udan amak ez zuen oporretara gurekin etorri nahi.
10. Hori entzutean, kulturako zinegotzia jaikitzen da haserre eta bilera gelatik ateratzen da.
11. Eta proiektu berria aztertu ondoren, zinegotzi guztiek onartzen dute aho batez.
12. Barkatu lehenago ez deitzea, goiz osoa bilerarik bilera ibili naiz.

IDAZKIAK

1 Definizioak:

| | |
|--------------------|--|
| Anoatu | Errazioak egin. |
| Birrintu | Jaki edo prestakin bat xeha-xeha egin; esate baterako, turroiak eta mazapanak egiteko prozesuan, fruitu lehorrei hori egiten zaie normalean. |
| Gezatu | Gatzetan kontserbatutako janari bat prestatu aurretik ordu batzuek uretan eduki. |
| Koipeku/koipeztatu | Moldeei edo plakei koipe-geruza fin bat eman, kozinatzerakoan janaria ez itsasteko. |
| Lurrunetan egosi | Jaki bat ur-lurrunetan egosi. Teknika honi esker, jakiak ahalik eta zapore eta onura gutxien galtzea lortuko dugu. |
| Sueztitu | Jaki bat koipean bigundu, estalita eta su ez oso bizian, kolorea hartzeraino iritsi gabe. |
| Almaiza | Janariak ontzeko gaiak (gatzak, perrexila...) mazpitzeko erabiltzen da, eta saltsa jakin batzuk egiteko ere bai. |
| Bitsadera | Jakiak biltzeko eta saldeki aparta kentzeko erabiltzen da. |
| Burruntzalia | Neurri desberdinetakoak daude, eta saldak, saltsak, etab. ontzi batetik bestera pasatzeko erabiltzen dira. |
| Puregailua | Sukaldeko tresna, hainbat eratakoa; lekaleak, arrainak, frutak, etab. iragazteko erabiltzen da. |
| Zartagina | Erabilera asko ditu: frijitzeko, salteatzeko, sueztitzeko... |
| Pitxerra | Edaria edukitzeko ontzia: beirazkoa, metalezkoa edo lurrezkoa. Kirtena izaten du. |

1 Errezeta

BAKAILAO TORTILLA

Osagaiak (8 lagunentzat, 20 bat minutu)

Bakailaoa, ondo beratua, 600 g
 8 arrautza
 Porru txiki bat
 Tipulatxo bat
 Piper berde txiki bat
 Oliba olioia, 5 koilarakada
 Perrexil pikatua
 Pipermin lehorra

Prestaera

- ▶ Paratu erretilu batean bakailaoa, bota gainetik olio tanta batzuk eta sartu labean edo mikrouhinetan 5 bat minutuan (120º-tan edo 650 w-tan).
- ▶ Kendu azala eta hezurrak. Izpitu edo papurtu eta geroko gorde.
- ▶ Txikitu fin-fin barazkiak, bota olioia kazola edo padera batera eta su motelean jarri.
- ▶ Olioia berotzen denean, sueztitu bertan piperra, tipulatxoa eta porrua; pipermin lehorra ere gehitu egingo diogu.
- ▶ Barazkiak ondo bigunduta daudenean, bakailaoa gehitu.
- ▶ Eragin eta eragin egingo diogu, harik eta bakailaoa ondo berotzen den arte.
- ▶ Kraskatu arrautzak ontzi batean, irabiatu eta bota paderara; erantsi bertara perrexil pikatua.
- ▶ Eman gatz pittin bat eta tortilla egin. Kontuz! ez utzi lehortzen barrua mamitsuago gera dadin.
- ▶ Atera erretilu batera, eta bero-bero dagoela jango dugu.

SOLUZIOAK

GRAMATIKA

3 Zuzendu esaldiak:

1. Kristo aurreko lehen milaurtekoan **finkatu ziren** lehenengo herri zeltak Euskal Herrian.
2. 1936an **hasi zen** Espainiako Gerra Zibila, uztailaren 18an hain zuzen.
3. **Joango gara** bihar mendira?
4. Dokumentazio lan handia eskatzen du horrek, eta nahi baduzu **egingo dugu** bion artean.
5. Datorren astean hasten da Donostiako ikastaroa eta goizez eta arratsaldez izango denez, nahi baduzue elkarrekin **bazkalduko dugu**.
6. Haren partez beti neuk joan **behar izaten nuen**.
7. Ez zituzten atzo dokumentu guztiak argitaratu, **ez zutelako nahi izan**.
8. Ez daude gela horretan; zarata handia zegoen eta beste gela batean bildu **behar izan dute**.
9. Joan den udan amak ez zuen oporretara gurekin **etorri nahi izan**.
10. Hori entzutean, kulturako zinegotzia **jaiki zen** haserre eta da bilera aretotik **atera zen**.
11. Eta proiektu berria aztertu ondoren, zinegotzi guztiak **onartu dute** aho batez.
12. Barkatu lehenago **deitu ez izana**, goiz osoa bilerarik bilera ibili naiz.