

SUKALDARITZAKO TEKNIKAK

Maren Goti Tubet



ELHUYAR
edizioak

Lanbide Heziketa



SUKALDARITZAKO TEKNIKAK

Maren Goti Tubet



ELHUYAR
edizioak

Ikasmaterial honek Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailaren
egokitasun-aitormena du. 2002-04-08

Koordinazioa eta maketa: Elhuyar Edizioak
Hizkuntz zuzenketak: Elhuyar Hizkuntz Zerbitzuak
Azalaren diseinua: Olatz Goenaga

© Edizio honena: Elhuyar Fundazioa. Asteasuain 14. 20170 USURBIL (Gip.) (2004)
elhuyar@elhuyar.com - www.elhuyar.org

© Maren Goti Tubet

AURKIBIDEA

1. BLOKEA

SUKALDARITZAKO LEHEN MAILAKO TEKNIKAK

1. U.D. LIKIDOTAN EGINDAKO EGOSKETAK	6
• Unitatearen helburu nagusia	7
• Proposatzen diren jarduerak	8
• Ingeles-erara egostea	12
• Egosketa luzeak	13
• Galdarraztatzea	14
• Zuritzea	14
• Lurrinetan egostea	14
• Salda zuritan egostea	15
• Salda laburra	16
• Maria bainutan egostea	16
• Proposatzen diren ariketa zehatzak	18
• Ebaluazioa	19
2. U.D. KOIPEZ KOZINATZEKO ERAK	20
• Unitatearen helburu nagusia	21
• Proposatzen diren jarduerak	23
• Labean erretzea	26
• Plantxan edo parrillan erretzea	27
• Frijitzea	28
• Salteatzea	30
• Erregostea	31
• Ebaluazioa	32

3. U.D. TEKNIKA MISTOAK	33
• Unitatearen helburu nagusia	34
• Proposatzen diren jarduerak	35
• Txingarreztatzea	39
• Ragoutak egitea	40
• Ebaluazioa	41

2. BLOKEA

ERABILPEN ANITZEKO OINARRIZKO ELABORAZIOAK

4. U.D. OINARRIZKO HONDOAK	43
• Unitatearen helburu nagusia	44
• Proposatzen diren jarduerak	45
• Hondo zuria	47
• Hondo iluna	47
• Fumeta	48
• Kontsomea	49
• Gelatinak	49
• Glazeak	50
5. U.D. GAINERAKO HONDOAK	51
• Unitatearen helburu nagusia	52
• Proposatzen diren jarduerak	53
• Likidoak sendotzeko moduak	54
• Roux-a	54
• Fekulak	55
• Patata eta arroza	56
• Ogi errea	57
• Ogi birrindua	57
• Manie gurina	58
• Emultsioak	58
• Gutxitzeak	59
• Arrautza	60
– Arrautza gordina	
– Arrautza-gorringoa	
– Arrautza-zuringoa	
• Ebaluazioa	62



1. BLOKEA

SUKALDARITZAKO LEHEN MAILAKO TEKNIKAK

1. U.D. LIKIDOTAN EGINDAKO EGOSKETAK

2. U.D. KOIPEZ KOZINATZEKO ERAK

3. U.D. TEKNIKA MISTOAK



1

Unitate didaktikoa

LIKIDOTAN EGINDAKO EGOSKETAK

- **UNITATEAREN HELBURU NAGUSIA**
- **PROPOSATZEN DIREN JARDUERAK**
- **INGELES-ERARA EGOSTEA**
- **EGOSKETA LUZEAK**
- **GALDARRAZTATZEA**
- **ZURITZEA**
- **LURRUNETAN EGOSTEA**
- **SALDA ZURITAN EGOSTEA**
- **SALDA LABURRA**
- **MARIA BAINUTAN EGOSTEA**
- **PROPOSATZEN DIREN ARIKETA ZEHATZAK**
- **EBALUAZIOA**

UNITATEAREN HELBURU NAGUSIA

Ikaslea likidotan egindako egosketak egiten gaitzea, alderdi hauek kontuan hartuta:

- Sukaldeko teknikak zuzen aukeratzea
- Osagaien prestaketa; aurreprestakuntzak
- Egoki egostea, nahi ditugun emaitzak lortzeko
- Geroko kontserbazioa edota banaketa

Edukiak

Bere izaeraren arabera banatu ditugu edukiak; jarduerazkoak lehenago aukeratu ditugu, horiek baitira, azken finean, erreferentziazat hartu behar ditugunak, eta horiexek baitira beste eduki-motak zehazten dituztenak ere. Ikasleak “egiteko gauza” izatea dugu azken helburua.

Prozedurazkoak

- Egosteko erak bereiztea, emaitzak aurreikusita.
- Kozinatze teknika egokiena aukeratzea, egoera, osagaiak, prestaketa, etab. kontuan izanda.
- Egosteko erak erabiltzea, prozesuaren unerik garrantzitsuenaz ohartuta. Likido-kopuruaren eta osagai-kopuruaren arteko lotura, hastean likidoak duen tenperatura, egosteko denborak, akats-mugak, etab.
- Makineria eta tresneria erabiltzeko gauza izatea, beharrezko egosketak egiteko.
- Kontserbatzeko, biltzeko edota banatzeko izatearen arabera, une bakoitzean erabaki eta dagokien erabilera aukeratzea.

Kontzeptuzkoak

- Egosteko erak ezagutzea eta menderatzea, hau da, teknika bakoitza zertan datzan, bakoitzaz zer-nolako emaitzak lortzen diren eta beraren “zergatia”.

- Egin beharreko aurreprestakuntzak zeintzuk diren jakitea, egosten hasi baino lehen. Erabiltzen den hizkera eta hitz bakoitzari dagokion ekintza jakitea.
- Tresneria eta makineria ezagutzea, beren ezaugarri nagusiak eta segurtasun- zein garbitasun-arauak.
- Egoskeraren ohiko erabilerak zeintzuk diren jakitea.

Jarrerazkoak

- Finkatuta dauden prozedurak errespetatzea, azkeneko emaitza horren arabera izango dela jakinda.
- Segurtasun- eta garbitasun-arauak betetzea, bai osagaiak, bai tresneria eta bai makineria erabiltzean, hori guztia behar-beharrezkoa delako eta beti eguneroko lanean islatzen delako.
- Garbitasuna eta ordena zaintzea prozedura guztietan zehar.
- Uniformetasun eta puntualtasun egokia izatea, sukaldeko hizkera zuzen erabiltzea eta lanean ardura eta arreta erakustea ere bai.

Hemendik hasita, orain prozedurazko edukiak sakon aztertzeari ekingo diogu, adibide eta jardueren bitartez, beti ere gure ikastetxeko errealitatea eta lantegian egiten dugun lana kontuan izanda.

Metodologia

Hasieran kontzeptu-edukiak emango dizkiegu ikasleei, gaian “sartzeko” beharrezkoak direlako, eta prozesu guztien nondik-norakoak jakin ditzaten.

Unitate honi lotzen zaio “Sukaldeko teknikak” deituriko euskarri teorikoa, eta bereziki “Egosteko erak” izeneko atala lantzen dugu.

Garrantzi handiko kontzeptu hauek gogoratuko ditugu:

- Definizioak
- Egosteko erak
- Bakoitzaren erabilerak

PROPOSATZEN DIREN JARDUERAK

Kontzeptu-ezaguerak gelan azaltzen baditugu ere, prozedurazkoak lantegian lantzen ditugu osorik. Gure kasuan gainera, beti –edo ia beti– ekoizpen-prozesu baten barruan kokaturik daude, eta horren ondorioz, denboralizazioa zehaztea oso zaila izaten da.

Hala eta guztiz ere, unitate didaktiko honen prozedurak sukalde beroan egiten dira, entremetier atalean hain zuzen ere. Beste ataletan ere egiten dira, baina gutxiagotan.

Orain hasiko gara gehienetan betetzen ditugun eginkizunak zeintzuk diren zehazten.

1. Egin behar ditugun egosketak zeintzuk diren zehaztu, eta egosteko erak aukeratu. Erabiliko dugun ohizko tresna, aste horri dagokion ekoizpen-fitxa izango da edo “programazioa” guk deitzen dugun moduan.

2. Egosteko era egokia aukeratu, osagaiak eta lortu nahi dena kontuan izanik.
3. Kopuruak zeintzuk diren zehaztu, –“programazioak” dio– eta batez ere egin behar ditugun aurreprestakuntzak zeintzuk diren erabaki.
4. Lan horiek guztiak noiz egin behar ditugun erabaki; beti “programazioari” begira.
5. Ekipamendua, makineria eta tresneria hautatu, prozesu eta kantitateen arabera.

Oro har gauza horiei guztiei “programazioa lantzea” deituko diegu, eta sukaldean sartu bezain laster –edo sartu baino lehen hobe– egingo dugu.

Adibidea

Programazio bat hartu, eta egosi behar ditugun elikagaiak zeintzuk diren aztertu. Erabiliko dugun egosteko era esan, platerean duen eginkizuna erabaki, beharrezko aurreprestakuntzak zehaztu eta hori guztia egiteko behar den makineria eta tresneriaren zerrenda egin. Komenigarria izango litzateke egosteko era guztiak –edo gehienak– dauzkan programazio aproposen bat aukeratzea.

Adibidez:

Babarrun gorriak

Arrain-budina

Lekak

Orburuak italiar-erara

- Ingeles-erara: lekak
- Egoketa luzeak: babarrunak eta goarnizioa
orburuentzako hondo zuria
- Lurrunetan egosi: orburuak izoztuak badira.
- Galdarraztatu: orburuentzako “concasse” tomatea.
- Salda laburretan: budinentzako arraina.
- Salda zuritan: orburuak naturalak badira.
- Maria bainutan egosi: arrain-budina.

Orain plater bakoitzaren eskemak egingo ditugu, lehen ikusi duguna aztertzeko:

Babarrun gorriak				
	Duen eginkizuna	Aurreprestakuntzak	Kozinatzeko erak	Beharrezko makineria eta tresneria
Babarrunak	Osagai nagusia	Beratu	Egosceta luzea	Kazola edo lapiko finko bat
Azenarioa	Ongailua	Zuritu eta ilargi-erditan moztu	Egosceta luzea	Berdin
Tipula	Ongailua	Zuritu eta julianan moztu	Sueztitu	Metalezko kazola
Porrua	Ongailua	Garbitu eta ilargi erditan moztu	Egosceta luzea	Kazola edo lapiko finko bat
Txorizoa	Goarnizioa	Kordelak kendu	Egosceta luzea	Berdin
Saiheskia	Goarnizioa	Zatitu karratu txikitan	Egosceta luzea	Berdin
Urdaia	Goarnizioa	Zatitu karratu txikitan	Egosceta luzea	Berdin
Piper txorizeroa	Ongailua	Beratu	Tipularekin erregosi	Metalezko kazola eta iragaztekoa
Patata	Goarnizioa	Zuritu, garbitu eta kraskatu	Egosi lapikokoan bertan	Kazola edo lapiko finko bat

Lekak hirugiharrarekin				
	Duen eginkizuna	Aurreprestakuntzak	Kozinatzeko erak	Beharrezko makineria eta tresneria
Lekak	Osagai nagusia	Bastoitan moztu	Ingeles-erara egosi	Aiztoa, lapiko finko bat, xukatzeak eta plakak
Hirugiharra	Goarnizioa	Karratu txikitan moztu	Labean erre	Ohola, labana eta plakak
Baratxuria	Ongailua	Zuritu eta xerrak egin	Oliotan frijitu	Aiztoa, ohola, zartagina eta sutondoa
Olioia	Ongailua			

Arrain-budina				
	Duen eginkizuna	Aurreprestakun- tzak	Kozinatzeko erak	Beharrezko makineria eta tresneria
Legatz izoztua	Osagai nagusia	Desizoztu, garbitu eta zatitu	Salda laburretan egosi, eta budina maria bainutan egosi	Kazola zabal bat, plakak sutondoak eta labea
Arrautza	Apailu edo prestaketa	Kraskatu eta irabiatu	Maria bainutan egosi	Plakak, moldeak, labea
Esnea	Apailu edo prestaketa		Maria bainutan egosi	Plakak, moldeak eta labea
Tomate-saltsa	Apailu edo prestaketa		Maria bainutan egosi	Plakak, moldea eta labea
Margarina	Itsats ez dadin			
Arrautza pasteurizatua	Maionesa egiteko			Treska eta turmixa
Olio	Maionesa egiteko			Berdina
Ketchup-a	Saltsa arrosa egiteko			Berdina

Orburuak italiar-erara				
	Duen eginkizuna	Aurreprestakuntzak	Kozinatzeako erak	Beharrezko makineria eta tresneria
Orburu naturalak	Osagai nagusia	Garbitu, moztu eta limoiaz igurtzi	Salda zuritan egosi	Kazola edo lapiko finkoa
Tomate udarekara naturala	Goarnizioa	Galdarraztatu zuritu eta moztu	Oliotan sueztitu	Kazola edo lurrunean egoskailua, rondoia
Tipula	Ongailua	Zuritu eta brunoisetan (dado txikitan) moztu	Oliotan sueztitu	Metalezko kazola eta sutondoa
Txanpinoiak	Goarnizioa	Garbitu eta laurdenetan moztu	Tipula eta olioarekin erregosi	Zartagina, bitsadera plakak eta sutondoa
Hondo zuria	Bustitzekoa		Egosceta luzea	Marmita edo lapikoa eta sutondoa
Olio	Ongailua eta sueztitzekoa			
Piper zuria	Ongailua			

INGELES-ERARA EGOSTEA

Hasi baino lehen, gogoratu prozesuaren ekintzak

Irakiten ari den ur ugari + gatz asko (15 g. litroko) + freskatzea

Ekintzak zehaztu:

- Makineria eta tresneria aukeratu eta prestatu. Kantitate handia denean, kontuan hartu behar da urak irakiteko behar den denbora luzea izan daitekeela eta aldeztu aurretik ipini behar dugula.
- Egosi beharreko osagaiaren kantitatea erabaki, baita behar dugun ur-kopurua ere. Gutxi gorabehera ur osagai-kilo bakoitzeko. Interesgarria da ekintza bakoitzaren "zergatia" azaltzea.

- Egosketa-puntuak zehaztu, dastatzearen garrantzia azaldu eta erreferentziatzat hartzen ditugun denborak ezagutu.
- Freskatzeko moduak aztertu, egosteko ura kenduz eta ur hotzetan murgilduz. Modurik egokienak erakutsi. Ondo legoke ingeles-erara egosketa bat ondo egitea eta beste bat ur hotzetatik hasita, edo ur gutxitan egina, emaitzak konparatzeko.
- Azkenik, prozesu osoaren alde garrantzitsuak berrikusi:
 - **Ur-kantitatea**
 - **Temperatura –bor-bor irakitean–.**
 - **Gatz-kantitatea –15 g litroko–.**
 - **Osagaia sartzean, etengabe mugitu behar dugu hasierako uneetan, temperatura homogeneoa izan dadin.**
 - **Denbora hartu, eta erreferentzia moduan hartu dugun unea baino apur bat lehenago, dastatu –normalean ingeles-erara egindako egosketetan oso akats-muga txikia dagoela kontuan hartuta –.**

EGOSKETA LUZEAK

Prozesua gogoratu:

Ur hotza + osagai nagusia + atontzeko elementuak

- Ur-kantitatea beti prestaketaren arabera izango da, baina beti saiatu behar da behar den ura baino apur bat gutxiago ipintzen, horrela oso konponketa erraza baitauka, baina kontrakoa eginez gero, zailago bailitzateke konpontzea.
- Behar dugun makineria, bateria eta tresneria prestatu, egosi behar dugun kantitatearen arabera.
- Su motelean egiten dira gehienetan egosketa luzeak, baina batzuetan ez da beharrezkoa, haragia egosteko, esate baterako, eta beste batzuetan nahitaezkoa da su handitan egitea, garbantzuak egosteko, besteak beste.
- Egosteko denbora, beti bezala, gutxi gorabeherakoa izango da, eta erreferentzia moduan hartu behar da. Hala eta guztiz ere, dastatu egin behar da beti, egosteko puntua egokia dela ziurtatzeko. Egosketa luzeetan akats-muga ingeles-erara egindakoetan baino zabalagoa da.

Egosteko modu hori askotan erabiltzen da sukaldean; adibide batzuk ikusiko ditugu:

- Lapikokoetan: beti hasten gara dena batera eta hotzetatik egosten, garbantzuak salbu.
- Hondoak egiten ditugunean: gauza bera gertatzen da, dena batera ipini eta hotzetatik hasi, su motelean, etab. Bi hauexek dira gehienetan ikusiko ditugunak, baina haragia eta tripakiak ere horrelaxe egosten dira.

GALDARRAZTATZEA

Prozesua gogoratu:

Irakiten ari den ura + osagaia murgildu + oso denbora gutxi

Askotan erabiltzen da tomatea zuritzeko; beste batzuetan orri-barazkien bolumena murrizteko eta besteetan, barazki berdeak izozteko, lehenengo galdarraztatu egiten dira, entzima aktiborik ez izateko.

ZURITZEA

Prozesua gogoratu:

Ur hotza + osagaia + irakite puntura heltzean atera

Elikagai batzuek duten kiratsa, itxura txarra edota zapore gogorra desagerrarazteko erabiltzen da.

Gehienetan era guztietako barrukiak prestatzeko erabiltzen dugu; muinak, txerri-hankak, arandoiak, sabelak, giltzurrunak edo belarriak prestatzean, esate baterako.

Bai zuritzeko prozesua, bai galdarraztatzekoa, askotan aurreprestakuntzat hartzen ditugu, baina gehienetan lehen mailako teknika bezala hartzen dira eta horrexegatik ipini ditugu unitate honetan.

LURRUNETAN EGOSTEA

Bi modu desberdinez egin daiteke lurrunetan egosketa, bata presioarekin, bestea presiorik gabe. Gaur egun, lurrunean egosteko makina bat badago, egoskailua deitzen dena, eta gehienetan makina honetaz egiten da. Makinak ematen du presioarekin edo presiorik gabe egosteko aukera.

Egoskailurik ez badago eta presiorik gabe egin nahi badugu, kazola zabal batean ur-apur bat ipiniko dugu, gainean sareta bat ura ukitu gabe, eta sareta horren gainean egosi behar den



osagaia. Estalita egon behar du. Egoskailurik ez badago, eta presioarekin egin nahi badugu, lehen ikusi duguna egingo dugu, baina presio-eltze batean.

Prozesua gogoratu:

Osagaia sareta batean + lurruna + presioa ————— denbora gutxi
“ “ “ + “ + presiorik gabe ————— denbora luze

- Desberdintasunik nabarmenena erraz ikusten da: egosteko era honetan ez dugu osagaia likido baten barruan murgiltzen, eta horrela ez da disoluzioagatik galerarik gertatzen, ez pisuarenik, ez mantenugaiarenik. Bestalde, beroa barneratzea zailagoa da, eta horren ondorioz, bolumen gutxiko osagaiak egosiko ditugu teknika honetaz.
- Tenperaturaren eraginaz kolore-galerak ere izan daitezke, eta kolorea mantentzeko premia dagoenean, ez dugu teknika hori erabili behar.
- Egosteko denborak finkoak dira, eta egoskailua erabili baino lehen ezagutu behar ditugu. Denbora zehatza zein den ez badakigu, hurbilketa egingo dugu, beti hurbilketa hori azpitik egin behar dela kontuan hartuz, bestela, elikagaia gehiegi egos liteke eta horrek ez luke konponbiderik.
- Modu horretaz gehienetan egosten ditugunak barazkiak, arrautzak, itsaskiak eta arrainak izaten dira.
- Lurrunetan egosteko, saiatu sareta duten plakak erabiltzen, beroa erraz barneratzen da eta.
- Interesgarria izan daiteke osagai berdina lurrunetan eta ingeles-erara egostea, eta emaitzaren desberdintasunak ikustea.

Eskolan egunero daude osagaiak lurrunetan egosteko, sukaldeko edozein ataletan, eta maiz praktika daiteke teknika hori.

SALDA ZURITAN EGOSTEA

Prozesua gogoratu:

Ur hotza + azidoa + olioia + irina + erraz zurmintzen den barazki bat

- Erraz zurmintzen diren barazkientzat berariazko prozesua da hau.
- Gehienetan egosten duguna orburua da, eta batzuetan kardua eta zerbaren orri-mami edo penkak ere bai.
- Barazkia garbitzen hasi baino lehen, salda zuria prestatzea komenigarria da; horrela, barazkia garbituta, salda zuri horretan murgil dezakegu, zurmintze hori galarazteko edo zailtzeko, gutxienez.

- Hotzetatik hasten da, eta barazkiak guztiz murgiltzen saiatu behar da, bestela, uretatik kanpo dagoen parteak kolore iluna izango luke.
- Gaur egun beste modu batzuk erabiltzen dira kolore ilunik ez agertzeko, zeren eta era horretan limoiak zapore garratza ematen baitio barazkiari eta orain janariak ahalik eta naturalenak hartzeko joera dagoenez, beste modu batez baliatzen gara barazkiak ilun ez daitezen, ingeles-erara egosita hain zuzen ere.

SALDA LABURRA

Arrainak egosteko berariazko modua da, nahiz eta batzuetan beste osagai batzuk ere horrela egosten dira.

Prozesua gogoratu:

**Substantzia handiko likido-kantitate gutxi + hotzetan hasi +
+ gatza + osagaia**

Entremetierren zein saltseroan ikusten da, eta hotz-gelan ere bai, gehienetan arrainak osorik edo zatituri egosteko. Egosten den bitartean, mantenugai gutxi galtzea da helburua. Hain kontzentrazio handia daukanez, mantenugai gutxi aldatzen da osagaitik likidora.

MARIA BAINUTAN EGOSTEA

Prozesua gogoratu:

**Osagaia molde baten barruan +
+ molde hori urez betetako ontzi baten barruan +
+ labea edo sutondoan ipini**

Gehienetan gozogintzan erabiltzen da, baina batzuetan, budina egiteko esate baterako, sukaldean ere erabiltzen dugu.

- Oso tenperatura alturik behar ez dugunean erabiliko dugu modu hau.
- Normalean osagaiak estalita egon behar du.

- Askotan labean egiten dugu, eta orduan derrigorrez estali behar dugu, gainazala erre ez dadin.

Eginda dagoen ala ez jakiteko, estekatzeko orratzaz baliatuko gara, erdian sartuta; bustirik ateratzen bada, barrukoa mamitu gabe dagoen seinale da; aldiz, lehor ateraz gero, mamituta dago, eta sutatik atera egingo dugu. Askotan goiko partea ukituta barrukoa mamituta dagoen ala ez nabaritutako dugu, osagaiak eginda daudenean ehundura tinko izaten baitu.

Kontuan hartu:

- Zuritzea eta galdarraztatzea hemen edo bestela bigarren mailako tekniken atalean ikusiko ditugu.
- Salda laburretan eta salda zuritan egosten 2. urtean ikasiko dugu batik bat, eta ez da oso beharrezkoa teknika horiek lehen maila honetan gehiegi aztertzea.
- Hirugarren modulu honetan, beraz, egokiena ingeles-erara egindako egosketak, egosketa luzeak eta lurrunetan egindakoak lantzea izango litzateke, nahiz eta besteak ikusi eta erakusketaren bat egin.

Proposatzen diren ariketa zehatzak

Entremetierreko programazio oso bat hartuta, identifikatu eta aukeratu:

1. Egosi behar ditugun osagai guztiak, prestaketaren, osagaien izaeraren arabera...
2. Zein egosteko modu erabili behar dugun bakoitzean, eta adibide batzuk aukeratu, ikasleek erabiliko dituzten sukaldeko tekniken arrazoiak azal ditzaten. Oso garrantzitsua da eginkizunen **“zergatia”** jakitea, **“nola”** egin behar diren ezagutzea bezain garrantzitsua.
3. Erabaki egin beharreko aurreprestakuntzak zein diren, eta gero horiek burutu: zuritu, garbitu, moztu, etab.
4. Zehaztu prestaketa desberdinak egiteko behar ditugun makineria eta tresneria, eta aukera bakoitzaren arrazoia azaldu.
5. Kozinatu ondoren osagaiak nola erabili behar diren ezagutzea:
 - Egosteko puntuak erabaki. Hori, askotan egiten da sukaldean.
 - Freskatzeko modurik onenak, ur gehiegi ez kontsumitzeko eta osagaiak, erabilera desagokiagatik, apur ez daitezen.
 - Kontuan hartu egosi eta gero oso bigun egoten direla eta uretan murgildurik dauden bitartean erabili behar direla.
6. Erabileraren arabera, erabaki zein izango den osagai horien xedea. Berehala erabiltzekoak diren ala ez, eta horrela ez bada, zein kontserbatzeko modu erabiliko dugun, izaera eta erabiltzeko epea kontuan hartuz.

Jarduera horiek guztiak entremetier partidan egiten dira. Hortik ikasturtean sei aldiz pasatuko direla eta prozesu horiek burutzeko aukera egunero izaten dutela jakinda, partida bakoitzeko ikasle guztiek gehien errepikatzen diren ekintzak bete ditzaten saiatuko gara:

- Barazki-egosketak
- Pasta-egosketa
- Egoskari lehorren egosketa
- Hondoan egosketa

Ebaluazioa

Helburu nagusia erreferentziazat hartuko dugu, hau da, ikaslea egosketa-mota guztiak egiteko gai izatea.

Ebaluazio-prozesu horrek baliagarria izan behar du hasieran ipini ditugun prozedura, kontzeptu eta jarrera horiek betetzen diren ala ez, eta hori zein neurritan egiten den, ikusteko.

Hori dela eta, aztertu egingo dugu:

- Ikasleak egosketa-motak bereizten dituen, eta bata ala bestea egoeraren arabera zuzen erabiltzen dituen.
- Egosketa bakoitzaren une garrantzitsuak ezagutzen dituen.
- Ikasleak tresnak eta makineria behar den abileziaz eta arintasunaz erabiltzen dakien. Segurtasun- eta garbitasun-neurriak betetzen dituen.
- Ikaslea gai den banaketa eta kontserbazioa egiteko, bata edo bestea egoeraren arabera aukeratuz.
- Edozein ekintzatan, ezarritako pausoak betetzen dituen.
- Prozesu guztietan zehar garbitasun- eta segurtasun-neurriak betetzen dituen.
- Uniformetasun, puntualtasun, sukaldeko hizkeraren erabilera... betetzen dituen, eta lanean ardura eta arreta erakusten dituen.

2

Unitate didaktikoa

KOIZEZ KOZINATZEKO ERAK

- **UNITATEAREN HELBURU NAGUSIA**
- **PROPOSATZEN DIREN JARDUERA**
- **LABEAN ERRETZEA**
- **PLANTXAN EDO PARRILLAN ERRETZEA**
- **FRIJITZEA**
- **SALTEATZEA**
- **ERREGOSTEA**
- **EBALUAZIOA**



UNITATEAREN HELBURU NAGUSIA

Helburua ikasleak koipez kozinatzeko erak erabiltzen gaitzea da, alderdi hauek kontuan hartuz:

- Koipez kozinatzeko erak erabiltzeko aproposak diren osagaiak eta egin beharreko aurreprestakuntzak jakin ditzan.
- Osagai eta prestaketei dagozkien sukaldeko teknika egokiak aukeratzeko gai izatea.
- Behar duen makineria eta tresneria ezagutu eta erabiltzeko gai izatea, segurtasun-eta osasun-arautegia kontuan hartuz.
- Beharrezkoa den sukaldeko hizkera erabiltzea eta arretaz, garbitasunez, prozesuak errespetatuz eta gainera jarrerak erakutsiz lanak betetzea.

Edukiak izaeraren arabera sailkatuko ditugu, hau da, prozedurazkoak, kontzeptuzkoak eta jarrerazkoak. Prozedurazkoak erreferentziatzen hartuko ditugu, horiek baitira besteak zehazten dituztenak. Ez dugu ahaztu behar ikaslea “egiteko gauza” izatea dugula helburu nagusia.

Edukiak

Prozedurazkoak

1. Koipez kozinatzeko erak bereiztea. Sukaldaritzako egokia den teknika aukeratzeko, osagai, prestaketa eta lortu nahi dugun emaitzaren arabera.
2. Koipez kozinatzeko erak erabiltzeko gauza izatea, garrantzizko aldeak ezagututa:
 - Kozinatzeko tenperatura
 - Kozinatzeko denborak
 - Lortu behar diren emaitzak
 - Erabili behar diren aurreprestakuntzak
 - Gerta litezkeen akatsen zuzenketa
3. Beharrezkoa den makineria eta tresneria aukeratzeko eta erabiltzeko gauza izatea.

4. Gauzak egin behar diren unea erabakitzea, eta beharrezkoa denean kontsumora edo kontserbatzera bideratzen jakitea.
5. Prestaketa bakoitzarentzat kontserbatzeko modurik egokienak aukeratzea, osagai eta beharren arabera.

Kontzeptuzkoak

1. Koipez kozinatzeko erak zertan dautzan jakinda, zer-nolako elikagaiak erabiliko ditugun bakoitzarekin erabakitzea, modu hori zergatik erabiltzen dugun eta ez beste bat azaldtzea, eta zer nolako emaitza lortu behar dugun jakitea.
2. Egin daitezkeen aurreprestakuntzak ezagutzea
3. Beharrezkoak diren makinak eta tresnak ezagutzea, teknika, kantitate eta lortu nahi dugun emaitzaren arabera
4. Teknika bakoitzaren erabilerarik arruntenak ezagutzea
5. Koipez kozinatzeko eraz egindako elikagaiak kontserbatzeko modu ohikoenak ezagutzea, baita elikagai horiek kontserbatzekoak diren ala ez ere.

Jarrerazkoak

- Finkatuta dauden prozedurak errespetatzea, azkeneko emaitza horren arabera izango dela jakinda.
- Segurtasun- eta garbitasun-arauak betetzea, osagaiak, tresneria, eta makineria erabiltzean, gauza horiek guztiak behar-beharrezkoak direlako eta eguneroko lanean islatzen direlako.
- Garbitasuna eta ordena zaintzea prozedura guztietan.
- Uniformetasun eta puntualtasun egokia izatea eta sukaldeko hizkera zuzen erabiltzea, baita lanean ardura eta arreta erakustea ere.

Hemendik aurrera prozedurazko ezagutzak aztertzeari ekingo diogu, adibideen bidez, eta batez ere eguneroko sukaldeko lanari begiratuz. Ikasleari aldeztu aurretik eman behar dizkiogu kontzeptu-ezagutzak, prozesuak ezagutzeko. Kasu honetan “Sukaldaritzako teknikak” gaiaren barruan daude, gai hori lehenengo hiru unitateontzat baliagarria izango baita: “Likidotan egindako egosketak”, “Koipez kozinatzeko erak” eta “Teknika mistoak”.

Euskarri teorikoaren edukia

- Definizioak
- Koipez kozinatzeko erak
- Bakoitzaren erabilera

Ezagutza kontzeptualak ikasgelan azal ditzakegu, baina prozedurazkoak lantegian landu behar dira, gehienetan gure ekoizpen-prozesuaren barne. Nahiz eta kozinatzeko era horiek sukaldeko atal batzuetan erabili, saltseroan ikusiko ditugu gehien bat. Ikasturtean zehar 6 aldiz pasatzen dira ikasleak partida honetatik eta egun guztietan ikusteko aukera izango dute.

PROPOSATZEN DIREN JARDUERAK

Hasieran programazioa aztertu eta “programazioa lantzeari” ekin. Hauexek dira eman behar ditugun urratsak:

1. Koipez kozinatzeko eraz prestatu behar diren osagaiak aukeratu. Horretarako programazioaz egindako lanaz baliatuko gara.
2. Erabili behar dugun sukaldaritzako teknika zehatza zein den erabaki, osagaien, prestaketaren edo lortu nahi dugun emaitzaren arabera. Askotan hau oso erraza izaten da, plateraren izenak teknika zein den esaten baitigu. Adibidez: txahal-xerra plantxan, txerri-solomoa labean errea, eskalopetxoak salteaturik, legatz frijitua, etab.
3. Osagaiari egin behar dizkiogun aurreprestakuntzak zeintzuk diren erabaki, baita horretarako behar ditugun kantitateak ere.
4. Eragiketa horiek guztiak noiz egin behar ditugun erabaki, produkzio-orriaren arabera.
5. Makineria eta tresneria aukeratu, prozesuaren eta kantitatearen arabera.

Orain koipez kozinatzeko era guztiak dauzkan programazio bat aztertuko dugu.

Adibidez:

- Txerri-solomo errea, barazki eta txanpinoiekin
- Entrekota plantxan errea, patata frijituekin eta bertako piperrekin
- Legatz arrautzeztatua, piper gorriekin
- Txitxarroa labean errea, okin-patatekin

Ondo datorkiguke eskemak prestatzea, koipez kozinatzeko teknika guztiak aztertu eta sailkatzeko. Osagai bakoitzak platerean duen eginkizuna eta horri egin beharreko aurreprestakuntzak erabaki, eta bide batez, premiazkoa den makineria eta tresneria ere bai. Hona adibide batzuk:

Txerri-solomoa barazkiekin eta txanpinoiekin				
	Duen eginkizuna	Aurreprestakuntzak	Kozinatzeko erak	Beharrezko makineria eta tresneria
Txerri-solomoa	Osagai nagusia	Hezurgabetzea, garbitzea eta estekatzea	Labean erretzea	Labea, irradiazio zuzeneko edo konbekziozkoa
Ilarrak	Goarnizioa		Ingeles-erara edo lurrinetan egostea	
Lekak	Goarnizioa	Garbitzea eta bastoiak egitea	Ingeles-erara edo lurrinetan egostea	
Txanpinoiak	Goarnizioa	Garbitzea eta laurdenak egitea	Salteatzea	
Hondo zuria	Zuku sendotuta egiteko		Egoketa luzea egitea	
Ardo zuria	Ongailua			

Entrekota patatekin eta bertako piper frijituekin				
	Duen eginkizuna	Aurreprestakuntzak	Kozinatzeko erak	Beharrezko makineria eta tresneria
Entrekota	Osagai nagusia	Hezurgabetzea, garbitzea eta xerrak egitea	Plantxan edo parrillan erretzea	Plantxa edo parrilla, espatula
Patatak	Goarnizioa	Zuritu, garbitu eta bastoitan moztea	Frijitzea	Zuritzeko makina eta robota, frijigailua
Bertako piperrak	Goarnizioa	Txortena moztea eta zulatzea	Frijitzea	Zartagina edo frijigailua
Olio	Ongailua eta frijitzeko			

Legatza irin-arrautzetatik pasatuta eta frijituta, piper gorriekin				
	Duen eginkizuna	Aurreprestakuntzak	Kozinatzeako erak	Beharrezko makineria eta tresneria
Legatza	Osagai nagusia	Garbitzea, hezurgabetzea, azala kentzea eta anoatzea	Babesturik frijitzea olio txikitan	Labanak, erretilua, platera, zartagina eta bitsadera
Irina	Babesa sortzeko			Erretilua
Arrautzak	Babesa sortzeko			Platera
Pipermorrea	Goarnizioa	Labean erretzea eta zuritzea	Labean erretzea eta gero salteatzea	Plakak, labea, zartagina eta sutondoa
Baratxuria	Ongailua	Zuritzea eta xerrak egitea	Oliotan gorritzea	Zartagina
Olio	Ongailua eta frijitzeko			

Txitxarroa labean okin-erara, patatarekin				
	Duen eginkizuna	Aurreprestakuntzak	Kozinatzeako erak	Beharrezko makineria eta tresneria
Txitxarroa	Osagai nagusia	Garbitzea eta irekitzea	Labean erretzea	Plakak eta labea
Patatak	Goarnizioa	Zuritzea, okin-erara moztea	Arin frijitzea eta labean erretzea	Zuritzeko makina eta robota, frijigailua, plakak eta labea
Tipula	Goarnizioa	Zuritzea eta juliana fin egitea	Sueztitzea eta labean erretzea	Metalezko kazola, plakak eta labea
Baratxuria	Ongailua	Zuritzea eta xerrak egitea	Oliotan frijitzea	Zartagina
Olio	Sueztitzeko			

LABEAN ERRETZEA

Prozesua gogoratu:

**Koipez igurtzi + gatzaz eta espeziaz atondu + labe beroan sartu +
+ erdi egosita dagoenean ardo zuriaz atondu +
+ amaitu eta gero plaka desglasatu, zuku sendoa lortzeko**

- Koipez igurtzi behar da pieza, batetik atontzeko, eta bestetik, kanpoko geruzaren proteinak erraz mami daitezen.
- Labearen tenperaturak oso altua izan behar du hasieran, geruza babeslea sorrarazteko.
- Geruza hori sorrarazi eta gero, tenperatura aldatu egin beharko dugu, osagaiaren tamainaren arabera. Oso bolumen handiko pieza bada, denbora luzez egon beharko du labe barruan, eta tenperatura ertaina beharko du kanpoko aldea kiskal ez dadin. Pieza txikia izanez gero, lehen bero-kolpea nahikoa izango da eta ez dugu hasierako tenperatura aldatu beharrik. Oro har, hau esan daiteke:

- | | |
|-----------------|--|
| – Pieza handiak | Denbora luzea + tenperatura ertaina |
| – Pieza txikiak | Denbora laburra + tenperatura altua |

- Erretzen dugun pieza erdieginda dagoenean ardo-zorrotada bat erantsiko diogu, atontzeko eta hezetasuna apur bat gehitzeko.
- Egosteko puntua erabakitzeke, beti bezala probatu egin behar da, baina beharrezkoa dugu erreferentziazko denbora bat izatea, probatzen noiz hasi behar dugun jakiteko.
- Eginda dagoen ala ez jakiteko.
- Piezaren barruko tenperatura jakin behar dugu, eta horretarako bi modu ditugu:
 - Termometro berezi batez: mutur batean termometroa daukan orratza sartu behar dugu piezaren erdia-erdiraino, eta horretan barruan dagoen tenperatura agertuko da.
 - Estekatzeko orratz normal edo burduntzi txiki batez ere egiten da. Lehen egin dugun bezala barru-barruraino sartu eta han une batez eduki eta gero ezpainetara eramango dugu orratza, daukan beroa “dastatzeko”; horrela jakiten da eginda dagoen ala ez.

Eduki behar duen barruko tenperatura desberdina izango da osagaiaren arabera.

Batzuetan barrukoak guztiz “eginda”, hau da, mamituta egon behar du; esate baterako, txerriak edo ardikia egitean; besteetan, barrukoak “erdieginda” edo guztiz mamitu gabe geratu beharko du, *roast-beef*-a egitean adibidez. Arrainak kozinatzen ditugunean, berriz, barrukoa mamitzea dugu helburu, baina gehiegi egin gabe, bestela gehiegi lehortuko bailirateke.

- Labetik atera eta gero, une horretan kontsumitzeko bada, xerretan edo anoako zatietan moztu, eta zuku sendotua egiten da. Zuku sendotu hori, erretzeko plakan geratzen den zarakar edo geruza desglasatuz lortzen da, hau da, disolbatu egiten da ardo zuriaz eta hondoaz, koipe guztia kendu eta gero. Geratzen den likido hori gehienetan arto-fekulaz sendotuko dugu.



- Une horretan kontsumitzeko ez bada, kontserbatzeko modurik egokiena aukeratu eta bideratu
- Arrainak direnean, askotan olio frijitua gaineratuko dugu, baratxuri eta piperminez. Olio frijitu hori, arrainak erretzean botatzen duen saldarekin nahasi eta gainera botako diogu.

Oso interesgarria litzateke denetariko osagaiak labean zelan erretzen diren ikustea, beren arteko berdintasunak eta desberdintasunak aztertuz.

Azken prozesu honen alderdi garrantzitsuenak:

1. Labe-tenperatura oso altua hasieran.
2. Geruza osatu eta gero, tenperatura piezaren tamainaren arabera egokitu.
3. Erreferentzia-denbora hartu eta egosteko puntua jakiteko probak egin.
4. Zer egin behar den erabaki: zerbitzatzeko bada moztu, kontserbatzeko bada behar den bezala gorde.
5. Beharrezkoa bada, desglasatu eta zuku lingardatua egin.

PLANTXAN EDO PARRILLAN ERRETZEA

Prozesua gogoratu:

**Ale edo pieza ez oso lodiak + koipez igurtzi +
+ plantxa edo parrilla beroa + buelta eman zulatu barik +
+ gatza azkeneko unean**

- Plantxa edo parrillaren tenperatura egokitu kozinatzen hasi baino lehen. Tenperaturak ez du oso altua izan behar, pieza kanpotik kiskalita eta barrutik gordinik gera ez dadin. Garbi egon behar du oso, plantxak edo parrillak.
- Pieza koipez igurtzi, edo plantxan bada, koipea bota dezakegu plantxan bertan.
- Zerbitzatutakoan ikusiko den aldea, hasieran ipiniko dugu plantxan, politagoa geratzen delako.
- Alde batetik eginda dagoenean, sardeaz zulatu gabe buelta eman, zukuak kanpora ez daitezzen. Kanpoko gainazalak txigortuta geratu behar du, baina ez kiskalita.
- Erretzeko puntuak oso desberdinak izan daitezkeela kontuan izan behar dugu, osagaiaren arabera, eta osagai berean ere, gustuaren arabera. Beti bezala erreferentziazko denbora edukiko dugu, baina oraingo honetan akats-muga oso txikia da eta, horrexegatik, dastatu egin beharko dugu. Haragi gorriak direnean odol-tantak agertzen dira kanpoko aldean, barrukoa mamitzen hasten denean.
 - Oso gutxi eginda nahi badugu, ukitzean bigun eta malgua izan behar du ehundurak. “Bleu” deitzen zaio puntu horri, eta barrukoak gordinik geratu behar du.

- Gutxi eginda nahi izanez gero, odol-tanta horiek agertzen hasten direnean atera egin behar dugu parrillatik. Barrukoak kolore gorria izan behar du, eta erdimamituta egon behar du. Ukituta, ehundura tinkotzen hasten da piezaren muturretan, baina erdian oraindik malgutasun-apur bat nabari diezaiokegu. “Saignant” deitzen zaio puntu horri.
 - Ondo eginda geratzea nahi badugu, hau da, barrukoa guztiz mamituta eta odolik gabe, lehen ikusi ditugun odol-tantak mamitzean, aterako dugu pieza. Ukituta, tinko dagoela nabarituko dugu. Honi “bien fait” deitzen zaio.
- Haragi zuriak ondo eginda ateratzen dira beti, eta puntu hori lortu den jakiteko, hoberena piezaren erdia ukitzea da. Arrainek ere ondo mamituta eduki behar dute barruko aldea, baina oso kontuz ibili behar da, zeren eta puntutik pasatuz gero, lehorregi geratuko baitira.
 - Gatza azken unean botako dugu, batez ere haragi gorriak kozinatzean; arrainak eta haragi zuriak, aldiz, alde zurretik gazitzen ditugu gehienetan.
 - Plantxan edo parrillan kozinatzen dugunean, beti une horretan zerbitzatzeko da; ez da kontserbatzen. Hori kontuan hartu behar dugu, noiz hasi behar dugun jakiteko.

Azken prozesu honen gauza garrantzitsuenak laburbilduz:

1. Plantxak oso garbi egon behar du kozinatzen hasi baino lehen.
2. Temperatura hasi aurretik egokitu; ez du oso beroa izan behar, ezta oso motela ere.
3. Agerian utzi nahi dugun gainazala, hasieran ipiniko dugu plantxan.
4. Buelta emateko, ez dugu inoiz pieza zulatu behar.
5. Erretzeko puntua ezagutzeko “ukitzea” funtsezkoa da, eta ondo egiten ikasteko, askotan egin behar dugu.
6. Gatza emateko hau gogoratu behar dugu: arrainei eta haragi zuriei alde zurretik eta haragi gorriari, azken momentuan.
7. Beti egiten da zerbitzatzeko, oso arraroa litzateke kontserbatzeko egitea.

FRIJITZEA

Bi modu bereizten ditugu, olio ugariz eta olio gutxiz frijitzea. Biak parekoak dira, baina badituzte desberdintasun batzuk.

Prozesua gogoratu:

Olio ugariz frijitzea

**Olio asko, edo hobeto esanda, olio-sakonera handia bero-bero +
+ osagaia guztiz murgilduta**

Olío gutxiz frijitzea

Olío-sakonera gutxi + osagaia + buelta eman beste aldetik kozinatzeke

Ez da beti gertatzen, baina gehienetan lehen modua pieza txikiak prestatzeko erabiltzen dugu, eta bigarrena pieza handiagoentzat. Prozesu bi horietan, babesturiko edo babesik gabeko osagaiak erabiltzen dira.

- Osagaia prestatu frijitu baino lehen, gatza eta babesa eman, beharrezkoa bada.
- Olíoaren temperatura osagaiaren izaera eta tamainaren arabera izango da. Dena den, 190°-tik gora ez gendake igoarazi behar, olíoaren deskonposatzea gerta bailiteke bestela, eta horrek arriskutsuak diren gaiak sorraz ditzake. Keak ohartarazten gaitu noiz heldu garen temperatura kritiko horretara; beraz kea botatzen hasten bada, temperatura jaitsi egin beharko dugu nahitaez.
- Hezetasun handiko osagaiak temperatura ertainean behar dute; patatak egiteko, esate baterako; hezetasun gutxiko osagaiak, edo lehendik kozinaturik daudenak, aldiz, temperatura altuagoaz frijituko ditugu.
- Bolumen handiko osagaiak temperatura ertainean frijituko ditugu, beroa piezaren barruraino hel dadin, baina kanpoko kiskali gabe. Bolumen txikikoak badira, temperatura altuagoaz friji daitezke.
- Kanpoko gainazalak gorrituta geratu behar du. Ez du kolore gehiegirik hartu behar, baina aldi berean barrukoak kozinatu egin behar da, eta horretarako, garrantzi handikoa da kasu bakoitzean temperatura egokitzea.
- Frijitu eta gero, paper xurgatzailea duen plater batera aterako dugu osagaia, sobera duen olío kentzeko.
- Frijituta dauden osagaiak, inoiz ez ditugu estali behar, lurrunaren kondentsazioak frijituak bigun ez ditzan.
- Frijituak ez dira ia sekulan kontserbatzen; gehienetan unean bertan kontsumitzeko egiten ditugu.
- Olíoaren gutxi gorabeherako temperatura:
 - Temperatura baxuak edo motelak: 140 °C-tik 160 °C-era.
 - Temperatura ertainak: 160 °C-tik 170 °C-era.
 - Temperatura altuak: 180 °C-tik gora.

Une garrantzitsuen laburpena:

1. Olíoaren temperatura egokitu, osagaiaren izaera eta tamainaren arabera.
2. Kanpoko geruza gorritzea lortu behar da, kolore gehiegi hartu gabe. Barrukoak guztiz eginda geratu behar du.
3. Egin eta gero paper xurgatzaile batera atera. Ez dugu inoiz estali behar.
4. Gehienetan zerbitzatzeko unean bertan egiten ditugu frijituak.

SALTEATZEA

Prozesua gogoratu:

**Bolumen txikiko osagaiak + kantitate txikia +
+ zartagina bero-bero olio-tanta batzuekin + estali gabe +
+ etengabe mugituz**

- Bolumen txikiko osagaiak salteatzen ditugu. Tamaina handiko piezak kanpotik gorritzeari “errisolatu” esaten zaio.
- Salteatzen dugun bakoitzean, kantitate gutxi ipiniko dugu zartaginean, hondoa estaltzeko beste baino ez, osterantzean tenperatura gehiegi jaitsiko bailitzateke, eta salteatu ez ezik, osagaia egosi egingo genuke horrela.
- Zartagina oso bero egoteak garrantzi handia dauka; ez dugu ahaztu behar pieza “ixtea” eta kanpotik gorritzea dugula helburu. Horretarako azkar egin behar dugu, eta hori lortzeko tenperatura oso altua izan behar da.
- Oso olio-kantitate gutxi ipini behar dugu, osagaiak “labain egiteko” beste, baina ez gehiago.
- Ez dugu estali behar, kondentsaziorik egon ez dadin.
- Etengabe mugituko dugu, ale guztiak alde guztietatik berdin egin daitezen.

Hau guztia laburbilduz:

1. Ale txikiak salteatzen dira.
2. Zartaginkada bakoitzean kantitate gutxi, hondoa estaltzeko gehienez jota.
3. Olio gutxi eta bero-bero.
4. Etengabe mugitu behar da.

Hedapenaz egindako koipez kozinatzeako erak

Kozinatzeako era horiek berariazko osagai batzuentzat erabiltzen ditugu, berezko ur asko daukaten osagaientzat, hain zuzen ere.

Ez ditugu erabiltzen besteak bezain sarri.

ERREGOSTEA

Prozesua gogoratu:

**Osagai nagusia, ur asko daukana + olio-apur bat + barazki ongailuak +
+ dena elkarrekin eta hotzean hasiz + estalita**

- Kazola zabal batean edo metalezko kazolan ipintzen ditugu osagai guztiak, aldi berean eta hotzetan hasiz.
- Koipe-apur bat erantsiko dugu, atontzeko eta batez ere osagaiak kazolaren hondoan ez itsasteko.
- Estalita egon behar du, lurrin-kondentsazioa lortzeko eta osagaiak berezko urarekin egin daitezen. Helburua osagaien arteko mantenugai eta zaporeen trukea gertatzea da.
- Noizean behin prestaketari eragin egingo diogu espatula batez, alde guztietatik berdinean kozinatzen eta ez itsasteko.
- Egosteko puntua ezagutzeko dastatu egingo dugu, bigun dagoen ala ez jakiteko.
- Egin eta gero osagai nagusia atera egiten da eta saltsa egingo dugu barazki ongailuekin eta osagaiek atera dituzten zukuekin. Sendotzeko, irina edo arto-fekula erabili eta, sendotu eta gero, txikitu eta iragazi egingo dugu.
- Gehien bat txipiroiak dira horrela kozinatzen ditugunak, baina haragi gogorrak prestatzeko ere erabiltzen dugu, idi isatsa egiteko adibidez. Oso gutxitan, barazkiak ere horrela prestatzen ditugu.

Ebaluazioa

Helburu nagusia hartuko dugu erreferentziatzat: ikaslea gai izan dadila koipez kozinatzeko era horiek guztiak burutzeko.

Ebaluazio-prozesu horrek baliagarria izan behar du, hasieran ipinitako helburu horiek –prozedurak, kontzeptuak eta jarrerak– betetzen diren ala ez eta hori zein neurritan egiten den ikusteko.

Horregatik, honako alderdi hauek aztertuko ditugu:

- Ikasleak koipez kozinatzeko era desberdinak bereizten dituen, eta zuzen aukeratzen dituen bata edo bestea, egoeraren arabera.
- Teknika bakoitzaren une garrantzitsuak ezagutzen dituen.
- Noiz hasi behar den kozinatzen dakien, teknika eta prestaketaren arabera.
- Ikasleak tresnak eta makineria erabiltzen dakien, behar den abileziaz eta arintasunaz. Segurtasun- eta garbitasun-neurriak betetzen dituen.
- Ikaslea banaketa eta kontserbazioa egiteko gai den; egoeraren arabera bata edo bestea ondo aukeratzen duen.
- Edozein ekintzatan, ezarritako pausoak ematen dituen.
- Prozesu guztietan garbitasun- eta segurtasun-neurriak betetzen dituen.
- Uniformetasun- eta puntualtasun-arauak betetzen dituen, sukaldeko hizkera zuzen erabiltzen duen eta lanean ardura eta arreta dituen.

3

Unitate didaktikoa

TEKNIKA MISTOAK

- **UNITATEAREN HELBURU NAGUSIA**
- **PROPOSATZEN DIREN JARDUERAK**
- **TXINGARREZTATZEA**
- **RAGÔUTAK EGITEA**
- **EBALUAZIOA**

UNITATEAREN HELBURU NAGUSIA

Ikasleak gaitzea “teknika mistoak” erabiltzen, honako hauek kontuan hartuz:

- Teknika mistoez kozinatzeko aproposak diren osagaiak eta egin beharreko aurreprestakuntzak ezagutzea.
- Sukaldeko teknika zuzen aukeratzeko egiteko gai izatea, osagaiaren eta prestaketaren arabera.
- Behar duen makineria eta tresneria ezagutu eta erabiltzeko gai izatea, segurtasun- eta osasun-arauegia kontuan hartuz.
- Beharrezko sukaldeko hizkera erabili eta arretaz, garbitasunez, prozesuak errespetatuz eta gainera jarrerak kontuan izanez lanak egitea.

Edukiak izaeraren arabera sailkatuko ditugu, hots, prozedurazkoak, kontzeptuzkoak eta jarrerazkoak. Prozedurazkoak ardatz bezala hartuko ditugu, hauexek baitira besteak zehazten dituztenak. Ez dugu ahaztu behar ikaslea “egiteko gauza” bihurtzea dugula helburu nagusia.

Edukiak

Prozedurazkoak

- Teknika misto guztiak bereiztea. Egokia den sukaldaritza-teknika aukeratzea, osagai, prestaketa eta lortu nahi dugun emaitzaren arabera.
- Teknika mistoak egiteko gauza izatea, garrantzizko alderdi hauek ezagututa:
 - Kozinatzeko tenperaturak prozesuan zehar
 - Kozinatzeko denborak
 - Lortu beharreko emaitzak
 - Egin beharreko aurreprestakuntzak
 - Gerta litezkeen akatsak zuzentzea
- Beharrezko makineria eta tresneria aukeratzeko eta erabiltzeko gauza izatea.
- Ekintzak burutzeko unea erabaki eta beharrezkoa denean kontsumora edo kontserbatzera bideratzea.

- Une bakoitzean, osagaien eta premiaren arabera, kontserbatzeko modu egokienak aukeratzea.

Kontzeptuzkoak

- Teknika mistoak ezagutzea; bakoitza zertan datzan jakitea, modu bakoitzaz zer-nolako elikagaiak darabiltzagun ezagutzea, modu hori zergatik erabiltzen dugun (eta ez beste bat) jakin eta zer-nolako emaitza lortu behar dugun ezagutzea.
- Beharrezko aurreprestakuntzak ezagutzea.
- Teknika, kantitate eta lortu nahi dugun emaitzaren arabera, beharrezko makinak eta tresnak ezagutzea.
- Teknika bakoitzaren ohiko erabilerak ezagutzea.
- Kontserbatzeko modurik ohikoenak ezagutzea, eta elikagai horiek kontserbatzekoak diren ala ez jakitea.

Jarrerazkoak

- Finkatuta dauden prozedurak errespetatzea, azkeneko emaitza horren arabera izango dela jakinda.
- Segurtasun- eta garbitasun-arauak betetzea, osagaiak, tresneria, eta makineria erabiltzean, guztiak behar-beharrezkoak direlako eta eguneroko lanean islatzen direlako.
- Garbitasuna eta ordena zaintzea prozedura guztietan zehar.
- Uniformetasun eta puntualtasun egokiak izatea eta sukaldeko hizkera zuzen erabiltzea, eta lanean ardura eta arreta erakustea.

Hemendik aurrera prozedurazko ezaguerak aztertzeari ekingo diogu, adibideen bidez, eta batez ere eguneroko sukaldeko lana kontuan hartuz. Ikasleari alde aurretik eman behar dizkiogu kontzeptu-ezagutzak, prozesuak ezagutzeko. Kasu honetan “Sukaldaritzako teknikak” gaiaren barruan daude, gai hori lehenengo hiru unitateetarako baliagarria izaten baita —“Likidotan egindako egosketak”, “Koipez kozinatzeako erak” eta “Teknika mistoak” izenekoentzat hain zuzen ere—.

Euskarri teorikoaren edukia

- Definizioak
- Teknika mistoak zer diren
- Bakoitzaren erabilpena

Ezagutza kontzeptualak ikasgelan adieraz ditzakegu, baina prozedurazkoak lantegian landu behar ditugu, eta gure ekoizpen-prozesuaren barnean gehienetan. Nahiz eta kozinatzeako era horiek sukaldeko atal batzuetan erabili, gehien bat saltseroan aztertuko ditugu, ikasturtean zehar 6 aldiz pasatzen baitira ikasleak partida honetatik eta egun guztietan prozesu horiek ikusteko aukera izango baitute.

PROPOSATZEN DIREN JARDUERAK

Hasieran programazioa lantzeari ekingo diogu. Hauexek dira gure eginbeharrak:

1. Teknika mistoaz egin behar diren osagaiak aukeratu. Horretarako programazioan egindako lanaz baliatuko gara.

2. Erabili behar dugun teknika zehatza erabaki; osagai, prestaketa edota lortu nahi dugun emaitzaren arabera. Askotan hau oso erraza da, zeren eta plateraren izenak teknika zein den esaten baitigu. Esate baterako: oilaskoa txingarreztatua edo otarrainsken ragôuta.
3. Osagaiari egin behar dizkiogun aurreprestakuntzak zein diren erabaki eta prestatu behar ditugun kantitateak ere bai.
4. Eragiketa horiek guztiak noiz egin behar ditugun erabaki, ekoizpen-orriaren arabera.
5. Makineria eta tresneria aukeratu, prozesuaren eta kantitatearen arabera.

Orain adibide bat ipiniko dugu:

- Txerri-solomo txingarreztatua, barazkiekin eta txanpinoiekin
- Oilaskoa txilindron-erara

Ondo datorkiguke, bi plater horien programazioa hartuta, eskemak egitea, hau da, osagai bakoitzak platerean duen eginkizuna, egin behar dizkiogun aurreprestakuntzak, kozinatzeke era eta beharrezko makineria eta tresneria zehaztea.

Txerri-solomoa txingarreztatua barazkiekin				
	Duen eginkizuna	Aurreprestakuntzak	Kozinatzeako erak	Beharrezko makineria eta tresneria
Solomoa	Osagai nagusia	Garbitzea, zatitzea eta estekatzea	"Errisolatzea" eta txingarreztatzea	Plakak eta labeak
Azenarioa	Ongailua	Garbitzea, zuritzea, eta ilargi-erditan moztea	Txingarreztatzea	Plakak eta labeak
Tipula	Ongailua	Zuritzea eta karratu handitan moztea	Txingarreztatzea	Plakak eta labeak
Porrua	Ongailua	Zuritzea, garbitzea eta ilargi-erditan moztea	Txingarreztatzea	Plakak eta labeak
Lekak	Goarnizioa	Erronbotan moztea	Ingeles-erara egostea	Marmita edo lapikoa, xukadera, plakak
Ilarrak	Goarnizioa		Ingeles-erara egostea	Marmita edo lapikoa, xukadera, plakak
Azenarioa	Goarnizioa	Zuritzea eta bastoi txikitan moztea	Ingeles-erara egosi	Marmita edo lapikoa, xukadera, plakak
Patatak	Goarnizioa	Zuritzea eta karratu txikitan moztea	Frijitzea	Frijigailua
Txanpinoiak	Goarnizioa	Garbitzea eta laurdenetan moztea	Salteatzea	Zartagin eta sutondoak
Ardo zuria	Ongailua			
Hondo zuria	Bustidura-elementua		Denbora luzez egostea	Marmita edo lapikoa, txanoa, burrunzalia

Oilaskoa txilindron-erara				
	Duen eginkizuna	Aurreprestakuntzak	Kozinatzeako erak	Beharrezko makineria eta tresneria
Oilaskoa	Osagai nagusia	Maneatzea eta zatitzea	Salteatzea eta gero egostea –ragôuta egitea–	Zartagina eta kazola, edo bestela baskulante bat
Tipula	Ongailua	Brunoisetan (dado txikitan) moztea	Sueztitzea eta gero egostea	Kazola eta sutondoak
Azenarioa	Ongailua	Brunoisetan (dado txikitan) moztea	Sueztitzea eta gero egostea	Kazola eta sutondoak
Porrua	Ongailua	Brunoisetan (dado txikitan) moztea	Sueztitzea eta gero egostea	Kazola eta sutondoak
Ilarrak	Goarnizioa		Ingeles-erara egostea	Marmita edo lapikoa eta sutondoak
Txanpinoi-potoa	Goarnizioa	Potoa irekitzea eta xukatzea	Salteatzea	Zartagina eta sutondoa
Pipermorrea	Goarnizioa	Potoa irekitzea, xukatzea eta zerrendatan moztea		Kazola
Irina	Sendotzeko elementua			
Piper txorizeroa	Ongailua	Beratzea eta mamia ateratzea		Kazola
Hondo zuria	Bustidura-elementua		Egosceta luzea egitea	Marmita
Olioia	Ongailua eta salteatzeko			
Piper beltza	Ongailua			

TXINGARREZTATZEA

Prozesua gogoratu:

**Pieza handiak + errisolatu –labean edo zartagin batean– +
+ barazki ongailuak + bustidura txikia + egosten utzi +
+ ongailuak eta bustidura sendotu, txikitu eta iragazi**

- Piezari beharrezko aurreprestakuntza guztiak egingo dizkiogu, garbitu, lardatu, urdaiztatu, estekatu, etab.
- Normalean pieza handiak eta gogorrak egiten dira prozedura horretaz. Pieza labean sartzen da; tenperaturak oso altua izan behar du, piezaren gainazala ahalik eta azkarren gorritu eta bere zukuak barruan gera daitezen. Batzuetan labean egin beharrean zartagin baskulagarrian egingo dugu.
- Laberako plaka batean ipiniko dugu pieza, barazki ongailuak erantsi eta ardo zuriaz eta hondoaz busti, baina bustiduraren kantitateak txikia izan behar du. Piezak ez du guztiz estalita geratu behar, gehienez jota, erdiraino iritsi behar du bustidurak.
- Labean sartu eta egiten utzi. Askotan labean egin beharrean kazola zabal batean egingo dugu. Biak erabilgarriak dira, baina labean hobeto zabaltzen da beroa. Kazolan egiten denean nahitaezkoa estaltzea.
- Lantzean behin buelta emango diogu piezari, alde guztietatik berdín egin dadin.
- Egosteko puntua ezagutzeko, orratz batez ziztatu behar da, bigun dagoen ala ez igartzeko. Kozinatzeko era honetan pieza gogorrak egiten dira eta helburua bigun egotea da. Barrukoak guztiz eginda geratu behar du eta prozesua oso luzea denez, akats-muga nahiko zabala da.
- Kozinatuta dagoenean, pieza atera egiten da, eta plakan edo kazolan geratzen denaz saltsa egiten da.
- Irin edo arto-fekulaz sendotzen da saltsa, gero birringailuaz txikitu eta txano batetik iragazi. Atondu eta gorde.
- Goarnizioa aparte kozinatzen da, osagai bakoitzaren izaeraren arabera; salteatu, ingeles-erara egosi, frijitu...
- Kontserbatzeko edo une horretan kontsumitzeko den ala ez erabaki eta bideratu.
- Zerbitzatzeko bada, pieza moztu egingo dugu. Gehienetan xerrak egingo ditugu, baina hegaztia bada, tamaina desberdineko zatiak egin daitezke. Moztu eta gero zerbitzatzeko erretiluan ipini, goarnizioaz apaindu eta saltsa ipiniko diogu.

Garrantzitsuena laburbilduz

1. Pieza handiak eta gogorrak gehienetan.
2. Errisolatu, ongailuak erantsi eta bustidura laburra.
3. Egosten utzi eginda dagoen arte.
4. Saltsa ongailu eta bustiduraz egiten da.

RAGÔUTAK EGITEA

Prozesua gogoratu:

**Ale edo pieza txikiak + salteatu + barazki ongailuak txiki-txiki eginda +
+ busti estali arte + egosten utzi + goarnizioa erantsi**

- Osagai nagusiari aurreprestakuntzak egin. Garbitu, moztu, etab.
- Atondu gatzaz eta espeziez eta salteatu, gorrituta geratu arte. Askotan, hobeto gorritzeko eta gero saltsa sendotzeko batez ere, irineztatu egingo dugu osagai nagusia salteatu baino lehen.
- Bestalde, barazki ongailuak suezitzen ipiniko ditugu, eta osagai nagusia salteatuta dagoenean, barazkiei gehituko diegu; ardo eta hondoaz busti eta egosten utziko dugu osagai nagusia eginda egon arte.
- Noizean behin, zurezko espatula batez eragingo diogu, behekoa itsats ez dadin eta zati guztiak berdin egin daitezen.
- Egosteko puntua ezagutzeko, osagai nagusiaren zati bat dastatu egingo dugu. Aurreko kasuan bezala, helburua osagai nagusia biguntzea da, gehienetan osagai gogorrak kozinatzen baititugu horrela.
- Goarnizioa beharrezkoa den moduan kozinatu, hau da, salteatu, ingeles-erara egosi, frijitu, etab. azken unean eranstea. Guztiak utziko dugu egiten une batez.
- Gatz-puntua ipini, saltsari kolorea eman eta, beharrezkoa izanez gero, sendotzeko puntua zuzendu egingo dugu.
- Momentu horretan kontsumitzeko edo kontserbatzeko den erabaki eta bideratu.
- Berehala erabiltzeko bada, ontzi batean ipini eta atera zerbitzatzeko. Kontserbatzeko bada, ahalik eta azkarren hoztea oso garrantzitsua da mikroorganismoak gutxi ugaltzeko. Gainera, horrela gehienetan egiten duguna haragia da, eta honen gantza erraz zurmintzen da. Horrexegatik, hotzaz kontserbatzeaz gain, komenigarria da hutsean ontziratzea, oxigenoarekin ahalik eta kontaktu txikiena egon dadin.

Laburpena

1. Ale txikiak eta gogorrak gehienetan.
2. Irineztatu, beharrezkoa bada, eta salteatu.
3. Ongailu-barazkiak txiki-txiki eginda sueztitu eta osagai nagusiarekin nahastu.
4. Hondoaz busti, estali arte, baina ez gehiegi.
5. Egosten utzi, goarnizioa erantsi eta gatza eta sendotzeko puntua zuzendu.

Batzuetan, ikusi ditugun bi teknika horiek nahasi egiten ditugu; hori gerta ez dadin, dauzkaten desberdintasunik nabarmenenak azpimarratuko ditugu:

1. Txingarreztatzean pieza handiak erabiltzen ditugu; ragôutak egitean, aldiz, zati txikiak.
2. Txingarreztatzean bustidura-elementua gutxi izaten da, baina ragôutak egitean, likidoak osagai nagusia estali egin behar du.
3. Txingarreztatzean saltsa iragazi egiten da, eta ragôuta egitean ez, horregatik ongailu-barazkiak txiki-txiki eginda sartuko ditugu.

Ebaluazioa

Helburu nagusia hartuko dugu erreferentziazat: ikaslea gai izan dadila koipez kozinatzeko era guztiak erabiliz.

Ebaluazio-prozesu horrek baliagarria izan behar du hasieran ipini ditugun helburu horiek –prozedurak, kontzeptuak eta jarrerak– betetzen diren ala ez eta hori zenbateraino egiten den ikusteko.

Honako hauek aztertuko ditugu:

- Ikasleak teknika mistoak bereizten dituen, eta bata edo bestea, egoeraren arabera, zuzen aukeratzen dituen.
- Teknika misto bakoitzaren une garrantzitsuak ezagutzen dituen. Osagaiak teknika horietaz prestatzen dakien.
- Teknika eta prestaketaren arabera kozinatzen noiz eta nondik hasi behar den dakien.
- Ikasleak tresnak eta makineria erabiltzen dakien, behar den abileziaz eta arintasunaz. Segurtasun- eta garbitasun-neurriak betetzen dituen.
- Ikaslea banaketa eta kontserbazioa egiteko gai den eta egoeraren arabera bata edo bestea aukeratzen duen.
- Edozein ekintzatan, ezarritako pausoak jarraitzen dituen.
- Prozesu guztietan garbitasun- eta segurtasun-neurriak betetzen dituen.
- Uniformetasun eta puntualtasun egokia daukan, sukaldeko hizkera zuzen erabiltzen duen eta lanetan ardura eta arreta erakusten dituen.

2. BLOKEA

ERABILPEN ANITZEKO OINARRIZKO ELABORAZIOAK

4. U.D. OINARRIZKO HONDOAK

5. U.D. GAINERAKO HONDOAK

4

Unitate didaktikoa

GINARRIZKO HONDOAK

- UNITATEAREN HELBURU NAGUSIA
- PROPOSATZEN DIREN JARDUERAK
- HONDO ZURIA
- HONDO ILUNA
- FUMETA
- KONTSOMEA
- GELATINAK
- GLAZEAK

UNITATEAREN HELBURU NAGUSIA

Ikasleak gaitzea oinarritzko hondoak egiten, ondoko xede hauek kontuan hartuz:

- Behar diren oinarritzko hondoak zeintzuk diren erabakitzea.
- Hondoak noiz, nola eta zenbat egin behar diren jakitea.
- Hondo horiek egiteko beharrezko makineria eta tresneria hautatzen eta erabiltzen jakitea.
- Geroko erabilpenak ezagutzea, hau da, hondo bakoitza zertarako erabiltzen den jakitea.
- Unean bertan erabiltzeko edo kontserbatzeko den jakitea.
- Beharrezkoa den sukaldeko hizkera erabiltzea, eta lanak arretaz, garbitasunez, prozesuak errespetatuz eta ohiko beste jarrerak erakutsiz betetzea.

Edukiak izaeraren arabera sailkatuko ditugu, prozedurazkoak erreferentziatzat hartuz, hauexek baitira besteak zehazten dituztenak. Gure azken helburua, ez dugu ahaztu behar: ikaslea “egiteko gauza” izatea.

Edukiak

Prozedurazkoak

- Erabilpenaren arabera, oinarritzko hondoak bereiztea eta erabiltzea.
- Oinarritzko hondoak egiteko behar diren osagaien kalitate eta freskotasunaren ezau-garriak bereiztea.
- Oinarritzko hondoak egiteko gauza izatea, garrantzizko alderdi hauek ezagututa:
 - Beharrezko osagaiak eta egin behar diren aldez aurreko prestaketak zeintzuk diren.
 - Nolako kantitatea egin behar den eta horretarako beharrezkoa den tresneria makineria eta bateria.
 - Prozesua noiz hasi eta burutzeko zenbat denbora behar den.
 - Lortu behar diren emaitzak eta balizko akatsak zuzentzeko neurriak zeintzuk diren
 - Kontserbatzeko bada, nola, non eta noiz arte kontserbatu behar den.
- Lanpostua garbi eduki.

Kontzeptuzkoak

- Oinarrizko hondoan bereizgarriak ezagutzea; euren arteko berdintasunak eta desberdintasunak zeintzuk diren eta bakoitzaren definizioa eta erabilerak ezagutzea.
- Batetik, ondoak egiteko erabili behar diren aurreprestakuntzak eta, bestetik, sukaldaritzako teknikak (baita makineria, tresneria eta bateria ere) ezagutzea.
- Hondo bakoitzaren erabilerak ezagutzea.
- Kontserbazio-moduen oinarriak ezagutzea; bereziki hondoentzat erabiltzen direnak: hozketa eta izozketa

Jarrerazkoak

- Finkatuta dauden prozedurak errespetatzea, azkeneko emaitza horren arabera izango dela jakinda.
- Segurtasun- eta garbitasun-arauak betetzea, bai osagaiak, bai tresneria eta bai makineria erabiltzean. Gauza horiek guztiak behar-beharrezkoak direlako eta beti eguneroko lanean islatzen direlako.
- Garbitasuna eta ordena prozedura guztietan zaintzea.
- Uniformetasun eta puntualtasun egokiak izan, sukaldeko hizkera zuzen erabili eta lanean ardura eta arreta erakustea.

Hemendik hasita, orain prozedurazko edukiak sakonki aztertzeari ekingo diogu, adibide eta jardueren bitartez, beti geure ikastetxean dugun errealitatea eta lantegietan dugun lana kontuan izanda.

Metodologia

Ikasleari kontzeptu-ezagutzak aldeztetik azaldu behar dizkiogu, prozesuak ezagutzeko.

Oraingo honetan, euskarri teorikoaren 9. gaia “Oinarrizko hondoak” izeneko gaiaren barruan daude.

Euskarri teorikoaren edukia:

- Definizioak
- Hondo bakoitzaren osagaiak eta elaborazioa
- Bakoitzaren erabilpenak

PROPOSATZEN DIREN JARDUERAK

Kontzeptu-ezagutzak gelan azaltzen baditugu ere, prozedurazkoak lantegian lantzen ditugu osorik. Gure kasuan, gainera, azken horiek beti —edo ia beti— ekoizpen-prozesu baten barruan kokaturik daude, eta horren ondorioz, denboralizazioa zehaztea oso zaila izaten da.

Hala eta guztiz ere, unitate didaktiko honen prozedurak sukalde beroan egiten dira, entremetier eta saltsero ataletan, hain zuzen ere, eta 6 aldiz pasatzen dira ikasleak partida bakoitzetik urtean zehar.

Orain hasiko gara oro har betetzen ditugun eginkizunak zeintzuk diren zehazten.

1. Behar diren hondoak erabaki. Zer-nolako hondo-motak eta bakoitzaren kantitatea. Horretarako programazioan egindako lanaz baliatuko gara.
2. Hozkailuan sartu eta hondo zaharrak atera, egoera onean eta behar den beste dagoela ziurtatu eta, horrela ez bada, egin behar den kantitatea erabaki.
3. Beharrezko osagai guztiak eskuratu: gela hotzean osagai nagusiak eskatu, barazkiak ganberatik atera eta beharrezko aurreprestakuntzak egin.
4. Behar den besteko kantitatea egiteko ontzia aukeratu eta eskuratu. Lapiko edo marmitak dira hondoak egiteko hoberenak; batetik kondentsazio gehiago dute eta horrela ur-galera ez da gertatzen; bestetik, leku gutxi hartzen dute sutondoan. Egin behar dugun kantitatea kontuan hartuta, ez dute ez handiegiak ezta txikiegiak izan behar. Estalkia beharrezkoa da, baita bitsa kentzeko burruntzali bat ere, burruntzaliaz bitsaderaz baino hobeto egiten baita.
5. Hasieran hotzetik hasi behar da, azkar berotzeko su handitan ipiniz; gero, irakiten hasten denean, su motelean ipini, hondoak ez zikintzeko.
6. Hondo bakoitzak bere egosteko denbora du. Hondo zuriak, ilunak eta kontsomeak luze egoten dira egosten; 3 edo 4 orduz alegia. Fumeta ordu-erdi batez edo 45 minutuz gehien jota; bestela, zapore txarrak ager daitezke. Gelatinak eta glazeak oso luze egoten dira egosten.
7. Egin ondoren, osagaiak baztertu eta hondoak iragazi. Koipea dekantazioz kentzen da.
8. Unean erabiltzeko edo kontserbatzeko den erabaki. Kontserbatzeko bada, mikroorganismoak ugai ez daitezen, hondoak azkar hoztea oso garrantzitsua da. Hozkailu barruan estalita gordetzen da.
9. Unean erabiltzeko bada, "bere puntuan" ipintzen da, esate baterako gatz, espeziak, indartzeko edota kolorea emateko produkturen bat, *starlux* edo antzekoren bat botata. Horretaz aparte, kantitatea egokia dela ziurtatu behar da, eta gutxi bada, ura edo beste hondoren bat gehitu behar zaio.
10. Hozkailuan egon diren hondoak altxatu egin behar dira, eta, erabili baino lehen, egoera onean daudela egiaztatu behar da.

Gehienetan, ekoizpen-orrian agertzen da behar den hondo-mota zein den; askotan baita kantitatea ere. Horrela ez bada, kantitatea kalkulatu egin behar da, eta hondoak egitean, behar den baino % 20 gehiago gutxi gorabehera ipini behar da, gertatzen diren gutxitzeak ordezkatzeko eta, badaezpada, nahikoa edukitzeko.

Hondo bakoitza egiteko beharrezkoak diren osagaiak, zelan egiten den eta ohiko erabilerak zeintzuk diren, euskarri teorikoan oso ondo azaltzen da, baina hala eta guztiz ere, errepasatu egingo dugu hondo bakoitzaren prestaera.

HONDO ZURIA

Prozesua gogoratu:

**Ur hotza + barazki ongailuak +
+ haragiaren edota hegaztien hezur eta hondakinak + estalkia +
+ su motela + bouquet garni**

- Hondo zuriak okela-mota bakarraz egiten dira, behikiz ala hegaztiz, esate baterako, baina mistoak ere egiten dira, hau da, osagai nagusien nahasteez osatutako hondoak.
- Egosteko denbora osagai nagusiaren arabera izaten da; hegaztiarenak egiteko denbora gutxi behar da, behikiarenak egiteko aldiz, denbora gehiago.
- Hondo zuriak egitean zikinegi gera ez daitezen, osagai guztiak ondo garbitu behar dira, hezur-hautsa, lurra eta gainerako zikinkeriak kentzeko.
- Hondoak egin eta gero koipea kendu behar da. Egun batetik bestera uzten bada, erraz egiten da hori, koipea solidotu egiten delako.
- Hondoak egin ondoren marmitan geratzen diren hezur, hegazti, barazki eta bestelako hondakinak kentzea oso kontuz egin behar da. Poltsa bikoitz baten barruan sartuko ditugu, hezurrek poltsarik apur ez dezaten.
- Hozkailura sartzekoan ona da marmita edo lapikoari etiketa bat ipintzea, zer den eta noiz egina den jakiteko.

HONDO ILUNA

Prozesua gogoratu:

**Behi-hezur erreak+ barazki-ongailu erreak + ardo beltza + ur hotza +
+ estalkia + su motela + bouquet garni**

- Komenigarria da hezur- eta barazki-puskak oso handiak ez izatea eta, lehen ikusi dugun bezala, garbi egotea.
- Hondoentzako hezurak eta barazkiak labean gorritu; hasieran hezurak ipini, eta erdieginda daudenean, barazki-ongailuak gehitu, horiek denbora gutxiago behar baitute.
- Labean utziko ditugu kolorea hartu arte, baina ez dute gehiegirik hartu behar, hondoak zapore txarrik eta kolore ilunegirik ez izateko.
- Behi-hezurak eta barazki-ongailuak gorrituta daudenean, plakatik marmita batera atera eta hor geratzen den koipe guztia kendu.



- Plakan geratzen diren hondarrak desglasatu egin behar dira. Ardo beltz apur bat gainera isuri eta plakan dagoen geruza errea bertan disolbatu. Nahaste hori lapikora botako dugu.
- Behar den beste ur erantsi eta sutan ipini; hasieran, irakiten hasi arte, su handitan egon behar du, baina irakin bezain laster, su txikitan ipintzen da eta lau orduez gutxi gorabehera utziko dugu egosten. Eginda dagoenean hondoa iragazi. Kontserbatzeko bada, ahalik eta azkarren hoztu, mikroorganismoak gutxi ugal daitezen.
- Unean erabiltzeko bada, koipea kendu eta gatzez, kantitatez, kolorez eta zaporez puntuan ipini.
- Hondoa egin ondoren lapikoan geratzen diren hezur, hegazti, barazki eta bestelako hondakinak oso kontuz kendu behar dira. Poltsa bikoitz baten barruan sartuko ditugu, hezurrek poltsa apur ez dezaten.
- Hozkailura sartzean, ona da marmitari etiketa bat ipintzea, zer den eta noiz egina den jakiteko.
- Posible da beste hezur-mota batzuk ere erabiltzea, hegaztienak, ehizakienak, etab.

FUMETA

Prozesua gogoratu:

**Arrain-buruak, hezurak eta azalak + barazki-ongailuak + ur hotza +
+ estalkia + su motela + 45 minutuz gehien jota**

- Fumeta egiteko arrain zurien hondakinak erabiliko ditugu; hoberenak zapoarenak, legatza-renak eta itsas aingirarenak dira. Hala ere, berariazko prestaketa batzuentzat arrain urdinen hondakinak erabiltzen ditugu, marmitakoa egiteko, esate baterako.
- Barazki-ongailuak betikoak izaten dira, baina fumetari kolorerik ez emateko azenariorik ez da botatzen. Dena den, prestaketa berezi batzuetarako fumet iluna egiten da, baina oso gutxitan.
- Fumeta ez da gehiegi egosi behar, zapore txarra ager daitekeelako. Gehienez 45 minutuz egosten da, 30 badira hobe.
- Beste hondoak bezala, bitsatu egiten da irakiten hasten denean, su motelean ipini eta estali. Beste prozesuak aurreko hondoenak bezalakoak dira.
- Fumeta ez da kontserbatzen normalean, bere izaeragatik erraz galtzen baita. Gainera oso denbora laburrean egiten da eta horregatik gehienetan egunean egiten da.

KONTSOMEA

Prozesua gogoratu:

**Behi-hezurak + 3. mailako haragi-puskak + barazki-ongailuak +
+ ur hotza edo hondo zuria + estalkia + su motela**

- 3. mailako edozein haragiz egin daiteke, baina gehien erabiltzen dena zangarra da, zapore ona eta gelatina ugari daukalako.
- Ura bota beharrean hondo zuria erabiltzen da bustitzeko, horrela zapore gehiago edukiko du eta.
- Kolore-apurra emateko modu desberdinez egiten da: tipula ongailua plantxan erre, glaze-apur bat erantsi, Paris saltsa gehitu, etab.
- Ahalik eta garbien egiten saiatu behar da, arreegi gera ez dadin. Hori lortzeko aholku batzuk: su motelean irakiten utzi, irin ehundura duen osagairik ez bota edo, botaz gero, oso gutxi –azenarioa, esate baterako–; marmita edo lapikoan ipini baino lehen, osagai guztiak garbitu, eta, bukatzeko, behar den neurrian bitsatu, batez ere irakiten hasten denean eta bitsa agertzen den bakoitzean.
- Kontserbatzeko eta gordetzeko, aurrekoan ikusi ditugun aholkuek balio dute.

GELATINAK

Hiru motako gelatinak erabiltzen ditugu:

- Gelatina “artifizialak”. Gehien erabiltzen direnak “arrain-kolak” dira; zapore, kolore eta usain gabeko gelatina-olatak dira. Ehundura gelatinatsua eman nahi diegun salda gardenduei eransten diegu. Oso errazak dira erabiltzeko eta batez ere neutroak dira, hau da, ez dute ez kolorerik, ez zaporerik eta ez usainik.
- Arrain eta haragi batzuek duten kolagenotik ateratzen dira gelatinak. Zangarra eta txerri-edo behi-hankak dira gehien erabiltzen direnak, haragi-gelatinak egiteko. Prozedura oso erraza da; haragi horiek egosteko erabili den salda gutxitu egiten da, nahi dugun ehundura lortu arte. Hori egin baino lehen gardendu egin behar da salda. Arrainena berdinean egiten da, baina aukeratu egin beharko ditugu kolageno edo “gelatina” asko duten arrainak eta horien zatirik gelatinatsuenak; esate baterako, bakailaoaren mendrezkak, kokotxak, isatsak, etab.
- Fruitu batzuk dituzten “pektinak”. Gehienetan fruituen azaletan daude eta fruituak egostean saldara pasatzen dira. Gozogintzan erabiltzen dira.

Euskarri teorikoan azaltzen da zelan erabili bata eta bestea, baina interesgarria da mota bakoitzaren adibide bat ikustea. Hortaz aparte, gelatina artifizialek dituzten erabilerarik arruntenak aztertuko ditugu, bakoitzaren adibideak eman eta litroko beharrezkoa den “arrain-kolaren” kantitateak zehaztu. Horiek gauza guztiak euskarri teorikoan agertzen dira.

GLAZEAK

Hondo iluna lurrunduz gutxituta sortutako gaia da. Saldak saltsak eta horrelako prestaketen saporea indartzeko erabiltzen da. Zoritxarrez oso gutxitan egiten da sukaldeetan, merkatuan gauza asko baitaude glazeak ordezkatzeko, Starlux, Bovril eta antzeko produktuak, esate baterako.

Egitean, hondo zapoetsu batetik ateratzen saiatu behar da.



5

Unitate didaktikoa

GAINERAKO HONDOAK

- UNITATEAREN HELBURU NAGUSIA
- PROPOSATZEN DIREN JARDUERAK
- LIKIDOAK SENDOTZEKO MODUAK
- ROUX-A
- FEKULAK
- PATATA ETA ARROZA
- OGI ERREA
- OGI BIRRINDUA
- MANIE GURINA
- EMULTSIOAK
- GUTXITZEAK
- ARRAUTZA
 - Arrautza gordina
 - Arrautza-gorringoa
 - Arrautza-zuringoa
- EBALUAZIOA



UNITATEAREN HELBURU NAGUSIA

Ikaslea erabilpen anitzeko oinarrizko elaborazioak egiten eta erabiltzen gaitzea, alderdi hauek aintzat hartuz:

- Beharrezkoak diren erabilpen anitzeko oinarrizko elaborazioak identifikatzea, egitea eta erabiltzea.
- Osagaien aurreprestakuntzak egitea.
- Lortu behar diren emaitzak aurrikustea.
- Geroko kontserbazioa edota banaketa egitea.

Edukiak

Bere izaeraren arabera banatu ditugu edukiak, eta jarduerazkoak lehenago aukeratu ditugu, zeren horiek baitira, azken finean, erreferentziatzat hartu behar ditugunak, eta horiexek dira beste eduki-motak zehazten dituztenak. Ikasleak “egiteko gauza” izatea dugu azken helburua.

Prozedurazkoak

- Erabilpen anitzeko oinarrizko elaborazioak bereiztea, bakoitzaren erabilera jakinda.
- Erabilpen anitzeko oinarrizko elaborazioak burutzen jakitea, beharrezko emaitza lortzeko.
- Behar den arintasunaz eta abileziaz premiazko makineria eta tresneria erabiltzeko gai izatea.
- Erabilpen anitzeko oinarrizko elaborazioak noiz eta zenbat egin behar diren erabakitzea, ekoizpen orria kontuan hartuz.
- Erabilpen anitzeko oinarrizko elaborazioen kontserbazioa egiteko gai izatea.

Kontzeptuzkoak

- Erabilpen anitzeko oinarrizko elaborazioak zeintzuk diren jakitea. Bakoitza zertan datzan eta zertarako erabiltzen den jakitea.
- Elaborazio bakoitzaren aldaerak, eta horiek erabiltzearen “zergatia” jakitea.

- Egin behar diren aurreprestakuntzak ezagutzea.
- Erabilpen anitzeko oinarritzko elaborazioak egiteko premiazko makineria eta tresneria ezagutzea.
- Kontserbazio-moduak eta euren erabilerak ezagutzea.

Jarrerazkoak

- Finkatuta dauden prozedurak errespetatzea, azkeneko emaitza horren arabera izango dela jakinda.
- Osagaiak, tresneria eta makineria erabiltzean segurtasun- eta garbitasun-arauak betetzea, gauza horiek guztiak behar-beharrezkoak izan eta eguneroko lanean islatzen direlako.
- Prozesu guztietan garbitasuna eta ordena zaintzea.
- Uniformetasun eta puntualtasun egokiak izatea, sukaldeko hizkera zuzen erabiltzea eta lanean ardura eta arreta erakustea.

Hemendik aurrera prozedurazko ezagutzak aztertzeari ekingo diogu, adibideen bidez eta batez ere eguneroko sukaldeko lana kontuan hartuz. Ikasleari aurretiaz eman behar zaizkie kontzeptu-ezagutzak, prozesuak ezagutzeko. “Gainerako hondoak” deituriko gaiaren barruan daude.

Euskarri teorikoaren edukia

- Definizioak
- Erabilpen anitzeko oinarritzko elaborazioak zeintzuk eta zer diren
- Bakoitzaren erabilera

Beti bezala, euskarri teorikoa ikasgelan lantzen da, baina prozedurazko ezaguerak lantegian aztertzen ditugu, gure ekoizpen-prozesuan barne gehienetan.

Erabilpen anitzeko oinarritzko elaborazioak sukaldeko atal guztietan egiten dira.

Hala eta guztiz ere, “Ligazoiak” beste elaborazioak baino garrantzi handiagoa dute, etengabe erabiltzen baititugu. Horregatik hasieran eta sakonki ikusiko ditugu horiek.

PROPOSATZEN DIREN JARDUERAK

- Likidoak sendotzeko modu guztiak errepasatzea, banan-banan eta dauzkaten berezitasunak aztertuz.
- Programazio aproposa aukeratu eta beharrezko sendotzeko moduak identifikatzea.
- Aukera-arrazoiak ematea.

LIKIDOAK SENDOTZEKO MODUAK

Hasieran almidoien gelifikazioz sendotzeko moduak ikusiko ditugu eta, horietan, garrantzi handia duten hiru hauek:

- Roux-ak
- Fekulak
- Patata eta arroza

ROUX-A

Roux-aren definizioa, motak eta erabilerak euskarri teorikoan lantzen dira; oso garrantzitsua da, berau ondo ikasita edukitzea, euskarri teorikoa sukaldean lantzerako pasatu baino lehen.

Prozesua gogoratu:

Koipea eta irin ahula kantitate berean +

+ sendotu nahi dugun likido beroaren apur bat +

+ irabiatu hagatxo batez roux-a desegiteko eta nahasteko +

+ geratzen den likidoa gehitu + irakiten utzi etengabe eraginez

- Koipe-mota desberdina izan daiteke prestaketa bakoitzean. Gehien erabiltzen ditugunak olioak –edozein motatakoa– eta gurina dira, baina margarina edo txerri-gantza ere erabil daitezke. Prestaketa bakoitzari koipe-mota bat dagokio, eta, horrela, bexamela egiteko, gurina erabiltzen dugu beti, saltsa berdea egiteko gradu bateko oliba-olioa, etab.
- Askotan roux-arekin batera barazki-ongailuak daude, gehienetan erabiliko dugun olioan bertan erregosirik.
- Irin ahula erabiliko dugu, indartsuak prestakinari gomazko ehundura uzten baitio.
- Irinaren eta koipearen kantitateak berberak izaten dira, baina koipe-apur bat gehiago botatzen bada, ez da nabaritzen; gehiegi bada, sendotu nahi dugun likidoaren gainean geratuko da.
- Likido bat sendotzeko roux-a egitean, lehenik beharrezko ontzia aukeratuko dugu; horrek roux-a eta likido guztia hartzeko nahikoa handia izan behar du. Bigarrenik, koipea eta irina pisatu.
- Koipea berotu, eta gehiegi berotu baino lehen irina erantsi, etengabe eraginez. Horretarako, zurezko espatula bat edo irabiagailua erabiltzen da, baina aukeratutako ontzia aluminiozkoa bada, horren hormak gehiegi ukitzea ez da komeni, kolore grisa hartu baitezake bestela.
- Roux-a sutan egiten utziko dugu pixka batean, irinak zapore gordina gal dezan. Roux gorria bada, denbora gehiago beharko du, baina ez gehiegirik, erre-zaporea ez agertzeko. Roux-a eginda dagoenean, sutatik atera egingo dugu, bero-apur bat galtzeko.



- Roux-a eta sendotu nahi dugun likidoa nahastean, temperaturak garrantzi handia dauka. Roux-a eta likidoa elkartzeko unean bero-bero badaude, roux-a ez da ondo desegiten, eta bikorrak agertzen dira. Roux-a eta likidoa hotzik badaude, aldiz, almidoia ez da gelifikatzen momentu horretan eta, hori gertatzeko, sutan luze egon behar da berotu arte, eta orduan hondoan itsatsi egiten da askotan. Hori kantitate asko dagoenean gertatzen da batez ere, hainbeste likido berotzeko denbora asko behar delako. Laburbilduz, roux-ak epel eta esneak berorik egon behar dute nahastean.
- Nahastea egiten hasteko, likidoaren apur bat gehitzen da, roux-a disolba dadin. Hala eginda dagoenean eta ehundura mehea daukanean, hau da, bikorrik gabe dagoenean, geratzen den likidoa erantsi egiten da, etengabe eraginez, nahastea homogeneo geratu arte.
- Nahastea irakiten utzi behar da momentu batez, erabat sendotzeko eta batez ere irinaren zapore gordina desagerrarazteko.
- Kontuz ibili behar da roux-a hondoari itsas ez dakion, eta horretarako eragin egin behar zaio etengabe
- Azkenean gatza eta piper-puntua eman.

Roux-a, saltsak sendotzeko gehien erabiltzen dugun modua da, eta eskolako lantegietan egunero egiteko aukera asko daude. Nola egin behar den ondo ikasteko, askotan egitea komeni da.

FEKULAK

Ikusi den bezala, jatorri askotako fekulak erabiltzen ditugu sukaldean, hau da, artoarena, arrozarena eta patatarena. Artoaren fekularen erabilera besterik ez dugu ikusiko, beste guztiak ere modu berean erabiltzen baitira.

Hauexek dira bi erabilera arruntenak:

- Prestaketa berezi batzuk sendotzeko erabiltzen da; zuku sendotua egiteko, esate baterako.
- Beste modu batez sendotu eta meheegi geratu den prestaketa “konpontzeko”.

Dena den modu berean egiten da. Prozesua gogoratu:

**Arto-fekula + likido hotza + irakiten ari den eta sendotu nahi dugun
likidoari erantsi apurka-apurka eta etengabe mugituz**

- Gehienetan erabiltzen dugun likidoa ardo zuria da, baina prestaketa iluna bada, ardo beltza erabil daiteke. Ura, esnea eta salda ere erabiltzen dira.
- Arto-fekula hotzik dagoen likidoan disolbatzen da. Likido-apur batean arto-fekula asko disolba daiteke; gehienetan ez dugu fekularen kantitatea zehatz-mehatz neurtzen, eta begiz egitea nahikoa izatea da; baina zehazki egin nahi izanez gero, 30 g litroko gehituko dugu gutxi gorabehera.
- Nahaste hori, sendotu nahi dugun irakiten duen likidoari apurka-apurka erantsi behar zaio irabiagailuz eraginez, beharrezko ehundura hartu arte.

- Modu hori ez da egokia edozein prestaketarako, zapore handiegi ematen duelako. Horregatik, gehienetan meheegi geratu den prestaketan, sendotzeko puntua “konpontzeko” erabiltzen dugu.
- Horrela sendotutako saltsek itxura homogeen eta distiratsua hartzen dute.
- Patataren eta arrozaren fekula berdin erabiltzen dira, baina gure artean ez da hori askotan egiten, erraz aurkitzen ez direlako.

PATATA ETA ARROZA

Ez ditugu nahastu behar patata eta arrozaren erabilera eta patatatik eta arrozetatik ateratako fekularena.

Patata edo arroza likido bat sendotzeko erabiltzen dugunean, likidoan bertan egosten ditugu oso bigun geratu arte; orduan txikitu eta iragazi egiten dugu.

Askotan kremak eta pureak sendotzeko erabiltzen da, bai patata hutsa, bai arroz hutsa edota bion nahastea. Arroza itsaski-kremak sendotzeko ere erabiltzen da askotan.

Prozesua gogoratu:

**Nahi dugun likidoari arroza edota patata erantsi +
+ egosten utzi 30 minutuz gutxi gorabehera, ia desegin arte +
+ txikitu + iragazi**

- Gehienetan, kremak sendotzeko erabiltzen da modu hau, eta hauek barazki-ongailuak sueztituta hasten dira egiten. Hor bertan likidoa erantsi, gehienetan hondo edo fumeta da, eta beharrezko patata- edo arroz-kantitatea gehitu.
- Patata erabiltzen dugunean aurretiaz zuritu eta kraskatu egiten dugu; erabili behar den kantitatea 180-200 g litroko izaten da.
- Arroza erabilia 50 g litroko behar da saltsa-ehundura hartzeko. Hala eta guztiz ere, kantitate horiek gutxi gorabeherakoak dira eta lortu nahi dugun emaitzaren arabera alda daitezke.
- Oso garrantzitsua da patata edo arroza ondo egosita egotea; bestela iragaztean arrozaren edo patataren zati txikiak nabaritu egin daitezke.
- Txikitzeko eta iragazteko turmix-a eta txanoa erabiltzen dira gehienetan, baina pure-egitekoaz ere egin daiteke.
- Modu horretaz likido bat sendotzean hobe dugu lodi samar gelditzea; lodiegi gelditzen bada, erraz konponduko da, likido pixka bat erantsita, aldiz, meheegi geratzen bada, denbora eta lan asko behar da konpontzeko.

OGI ERREA

Ez da asko erabiltzen; prestaketa jakin batzuetan bakarrik bizkaitar saltsa sendotzeko, esate baterako.

Prozesua gogoratu:

**Ogi errea + sueztitutako barazkiak + egiten utzi ogiak olioak xuka dezan +
+ busti + utzi egosten une batez + iragazi**

- Edozein saltsa sendotzeko erabil daiteke, baina ez da askotan egiten, ogi-zaporea uzten duelako eta beste moduak baino lan gehiago ematen duelako.
- Ogi lehorra erabiltzen saiatuko gara.
- Ogia erregutada edo xerratan moztzen da eta labean edo salamandran erretzen da. Kontuz, ez du kolore gehiegirik hartu behar, zapore txarrik ez emateko.
- Barazki-ongailuak eginda daudenean gehitzen zaie ogia; nahasteari eragingo diogu dagoen olioak xuka dezan. Hau garrantzitsua da; bestela olioak agertuko da saltsan.
- Ogia olioaz blai dagoenean bustidura erantsi, biguna egon arte egosten utzi eta gero txikitu eta iragazi.
- Gure ingurunean bizkaitar saltsa sendotzeko erabiltzen da batzuetan, ohitura delako, baina bizkaitar saltsa beste modu batzuek ere sendotzen da.

OGI BIRRINDUA

Erabiltzen errazena da. Sendotu nahi dugun likidoari gehitu eta egosten utzi besterik ez da egin behar. Hala eta guztiz ere baditu muga batzuk: kolore ilunegia ematen dio prestaketari eta geratzen den ehundura ez da oso fina.

Prozesua gogoratu:

Ogi birrindua + sendotu nahi dugun likidoa + irakiten utzi

- Ogi birrinduak oso xehea izan behar du.
- Ez dugu erabiliko argi geratu behar duten prestaketetan.
- Saltsa oso mehe geratzea nahi badugu, modu hau ez dugu erabiliko.
- Askotan, bestela sendotuta mehegi gelditu den saltsa konpontzeko erabiltzen da.

MANIE GURINA

Erabilterraza berau ere, baina gurin-zapore handiegia uzten du; horregatik, meheegi geratu den prestaketa “konpontzeko” erabiltzen da.

Manie gurina irinarekin eta gurinarekin hotzetan egindako nahastea da. “Pomada”-puntuak dagoen gurinari irina gehitzen zaio apurka-apurka, eskuz landuz.

Prozesua gogoratu:

**Manie gurinaren zati txikiak + sendotu nahi dugun likidoa irakiten +
+ nahasteari eragin**

- Gutxitan erabiltzen da, eta inola ere ez likidoa guztiz sendotzeko, gurin-zapore handiegia ematen baitu.
- Irinaren eta gurinaren proportzioa aldakorra da, beti begiz egiten delako, baina gurina baino irin gehiago erantsiko dugu, bestela koipetsuegi geldituko litzatekeelako.
- Manie gurina likidoari gehitzean oso zati txikiak botako ditugu, likidoari etengabe eraginez zatiak ahalik eta azkarren desegin daitezzen.
- Aproposa da gurinarekin egindako saltsak sendotzeko.

EMULTSIOAK

Emultsioak, emultsionatzaile baten bidez sendotutako koipe eta likido-nahasteak dira. Sukaldaritzan askotan egiten dira eta garrantzi handia dute.

Euskarri teorikoan ondo azalduta dago emultsioa zer den, nola egiten den eta prestatzen eragina duten faktoreak zein diren. Hala ere, emultsioen oinarria gaingiroki errepetatu egingo dugu.

Emultsioa egiteko koipe bat eta likido bat behar dira. Badakigu horien arteko nahastea lortzea oso zaila dela, eta eginez gero, nahastea pausatzean azkar desegiten dela eta fase bakoitza bere aldetik joaten dela; koipea, arinagoa denez, gainean geratzen da, eta likidoa, astunago izanik, behean.

Hori ez gertatzeko, beste osagai bat behar da, emultsionatzailea, alegia. Labur esanda, lehen ikusi ditugun osagai biek bateragarria da. Sukaldean gehien erabiltzen dena arrautzetan dagoen lezina da, baina arrainetan eta barazkietan dauden beste substantzia batzuk ere erabiltzen dira.

Honela sendoturiko prestaketarik ezagunenak hauexek dira:

- Maionesa
- Holandar saltsa

- Pil-pil saltsak
- Saltsa berde batzuk
- Barazkiez egindako saltsa batzuk

Askotan, emultsioa lortu ez edo apurtu egiten denean, emultsioa “moztu egin dela” esaten dugu. Hori gerta ez dadin, emultsio bat egitean kontuan izan behar ditugun alderdi garrantzitsuok ikusiko ditugu.

Prozesua gogoratu:

**Sendotu nahi dugun likidoa edo nahastea (arrautza, arrain-zukuak, etab.) +
+ koipea erantsi apurka-apurka nahasteari eragiten diogularik**

- Emultsioa lortu eta mantentzeko, bi faseen artean proportzioak egon behar du. Askotan emultsioa “moztu” egiten denean proportzio faltagatik izaten da, gehienetan koipe gehiegi eta likido gutxiegi dauka eta. Horrela, askotan likido-pixka bat eranstea nahikoa izaten da emultsioa lortzeko.
- Eragiteko modu desberdinak daude, batzuetan irabiagailuz egiten da eta besteetan ontzia mugituz edo turmix-a erabiliz.
- Tenperaturak eragin handia du, eta hotzetan emultsioa lortzea zailagoa da tenperatura epelean baino. Horregatik maionesa egiteko, arrautza hotz-hotzik ez egotea komenigarria da.
- Sendotzeko puntua koipe eta likidoen arteko proportzioaz lortzen da. Lodiegi badago, koipe asko daukalako da; orduan ura, salda, esnea edo beste likidoren bat gehitu behar zaio nahi dugun puntua lortzeko. Prestaketa loditzeko, aldiz, koipea erantsi behar zaio.
- Koipea eranstea, hasieran batez ere, pixkanaka gehitu behar da, erraz “hartzen” duelako. Emultsioaren kantitatea handia denean, eransten den koipe-kantitatea handiagoa izan daiteke.
- Emultsio bakoitzak bere berezitasunak dauzka, baina hori saltsak ikustean aztertuko dugu.

GUTXITZEAK

Ez da egiten zaila, eta askotan koipe edota almidoiaren erabilera duten likidoak lurrunketaz gutxituz sendotzen ditugu. Adibiderik ezagunena esne-gainarena da, baina fekula duten likidoak edo, beste modu batez sendotuta meheegi geratu diren likidoak ere horrela sendotzen dira.

Prozesua gogoratu:

**Sendotu nahi dugun likidoa irakiten ipini +
+ nahi dugun ehundura lortu arte egosten utzi**



- Estalkirik ez da ipini behar.
- Hobeak dira kazola zabalak lapikoak edo lapiko-erdiak baino, lurruntzeko azalera handiagoa dutelako.
- Kontuz ibili behar da lurruntzean, likidoak zenbat eta sendoago dauden, hainbat eta errazago itsasten baitira; hori ez gertatzeko, likidoari etengabe eragin behar diogu.
- Horrela sendotuko dugun likidoari ez diogu gatzik emango, sendotzeko prozesua bukatu arte, zeren eta, hori hasieran eginez gero, lurruntzean likidoak gatz-kontzentrazio handiegia hartuko baitu.
- Berdin gerta daiteke zaporea dela eta; likido zaporetsu bat lurrunduz hasten bagara edo gutxitze-prozesua luzea bada, emaitzak zapore handiegia hartuko du. Horregatik zapore-kontzentrazio handiko likidoak sendotzeko ez da modu hau erabili behar.

ARRAUTZA

Hainbat modutara erabiltzen da, euskarri teorikoan agertzen den bezala. Hemen, dauden erabilerak aztertuko ditugu.

Arrautza gordina

Batez ere apailu edo prestaketak egiteko erabiltzen da. Berez, arrautza, saltsa bat eta esne edo esne-gainaren arteko nahastea da. Modu askotara erabili ohi da, gozogintzan eta sukaldaritzan, baina oinarria bera da.

Erabileraren arabera azukrez edo gatzez atontzen da, edo saltsa bat edo bestea gehitzen zaio.

- Arrautza eta likidoa prestatzean, behar ekonomiko eta gustuen arabera proportzioa desberdina izan daiteke. Flan bat egiteko litroko sei edo zortzi arrautzak erabiltzen dira, arrain-budina egiteko, aldiz, hamasei arrautza litroko erabiltzen dira, baina gutxiago botaz gero, hamabi litroko, adibidez, berdin mamitzen da. Askotan, aurrekontua oso justu dagoenean eta anoako prezioa mantentzea garrantzitsua denean gutxiago erabilia ere egiten da.
- Likidoak ere bat baino gehiago izan daitezke; batzuetan esnea baino ez da gehitzen; prestaketa aberatsago egiten denean, esnea esne-gainarekin nahasten da. Bestetan, prestaketa berezi batzuetan osagai nagusiarentzat egokia den saltsa esnearekin nahasten da, tomate-saltsa edo amerikar saltsa esate baterako.
- Kontuan hartu behar da arrautzen tamaina, eta txikiak badira, litroko gehiago beharko da. Gehienetan 60-65 g-ko arrautzak erabiltzen dira eta horrelako hamasei arrautzaren bolumena gutxi gorabehera litro batekoa da.
- Apailua egiteko, arrautzak hasieran kraskatuko ditugu. Arrautza bakoitza kikara batera bota eta egoera onean dagoela ziurtatzen da, besteekin zuzenean nahasten bada eta txarto badago, nahaste osoa bota beharko baita.
- Arrautzak irabiatu eta gero esnea eta gainerako likidoak gehitzen dira. Dena batera irabiatzea askoz zailagoa da. Gatza edo azukrea orduan eransten da.
- Budinak, flanak eta terrinak maria bainuan egosten dira, “quiche”ak eta tarta zabal eta meheak, aldiz, labekatu egiten dira zuzenean.
- Arrautza osorik ipini beharrean proportzio desberdineko gorringo- eta zuringo-nahasteak erabil daitezke.



Arrautza-gorringoa

Batzuetan, saltsak sendotzeko gorringoa gordinik erabiltzen da, baina gehienetan saltsa horiek beste modu batez sendotuta egoten dira, eta gorringoa ehundura leuna emateko besterik ez da eranstean. Kontuan hartu behar dugu gorringoa gordinik botatzen bada, prestaketak ezin duela berriro irakin.

Arrautza-gorringo egosia zopak eta eltzekariak sendotzeko eta indartzeko erabiltzen da. Prestaketari erantsi baino lehen zuringotik bereizi eta birrindu egiten da.

Arrautza-zuringoa

Gutxitan erabiltzen da sukaldean, fartsa batzuk itsasteko izan ezik, kenefas fartsan hain zuzen ere; saldak gardentzeko nahastea egitean derrigorrezko osagaia da, horren albuminak salda gardentzen eragin handia baitauka.

Gainerako hondoen taldeko beste prestaketak, hau da, salda zuriak, salda laburra, marinadak, adobatzeak, etab. oso talde heterogeneoa dira. Horretaz gain, sukaldean gutxitan ikusten diren prestaketak dira. Hala eta guztiz ere, beste gai hauen barruan aztertzen dira:

- Salda zuria eta salda laburra egosteko erak lantzen diren gaian aztertzen dira.
- Marinadak ehizakiaren gaian ikusten dira
- Adobatze eta eskabetxeak kontserbazioaren gaian lantzen dira.

Ebaluazioa

Helburu nagusia hartuko dugu erreferentziatzat, hau da, ikaslea gai izatea erabilpen anitzeko oinarritzko elaborazioak burutzeko.

Ebaluazio-prozesu horrek baliagarria izan behar du, hasieran ipini ditugun helburu horiek –prozedurak, kontzeptuak eta jarrerak– betetzen diren ala ez eta hori zein neurritan egiten den ikusteko.

Horregatik alderdi hauek aztertuko dugu:

- Erabilpen anitzeko oinarritzko elaborazio guztiak egiteko gai den.
- Ikasleak erabilpen anitzeko oinarritzko elaborazioak ezagutzen eta bereizten dituen; zuzen aukeratzen dituen bata edo bestea, egoeraren arabera.
- Erabilpen anitzeko oinarritzko elaborazioen bat egitean, alderdi garrantzitsuak ezagutzen dituen.
- Erabilpen anitzeko oinarritzko elaborazioak, teknika eta prestaketaren arabera, noiz eta nola erabiltzen diren dakien.
- Ikasleak beharrezko tresnak eta makineria erabiltzen dakien, beharrezko abileziaz eta arintasunaz. Tresneria eta makineria erabiltzen segurtasun- eta garbitasun-neurriak betetzen dituen.
- Ikaslea erabilpen anitzeko oinarritzko elaborazioen kontserbazioa egiteko gai den.
- Edozein ekintzatan, ezarritako pausoak ondo ematen dituen.
- Prozesu guztietan zehar garbitasun- eta segurtasun-neurriak betetzen dituen.
- Uniformetasun eta puntualtasun egokia daukan, sukaldeko hizkera zuzen erabili eta ardura eta lanean arreta erakusten dituen.



ELHUYAR Edizioak

Lanbide-heziketako gaiak

- Administrazioa
- Elektrizitatea
- Elektronika
- Elikagaigintza
- Fabrikazio mekanikoa
- Kimika
- Nekazaritza eta abere-hazkuntza
- Osasungintza
- Ostalaritza eta turismoa
- Zehar-lerroak
- Zurgintza eta altzarigintza



ELHUYAR
edizioak