

Zer egin genuen azaroan?

3 bisita izan genituen azaroan. Lehena, Madril, Soria eta Bilboko jendetalde bat, azaroaren 4an.



Bigarren bisita Barakaldoko aisialdi-talde batena izan zen, azaroaren

12an;

eta hirugarrena, Euskal Herriko 4 familia, azaroaren 26an, igandean.



Egurraldia dela eta...

Joan den hileko eguraldiak gauden urtarokoa zirudien, salbuespenak

salbuespen. Oro har, temperatura minimoak 10 °C-tatik beherakoak

eta maximoak 12 °C eta 15 °C artekoak izan ziren. Egun bero eta le-

horrak izanagatik ere, oro har hezetasun handiagoa izan zen eta 207

litro bildu genuen plubiometroan.Â



Egun lainotsu eta euritsuetan, apoak

beren ezkutalekuetatik atera ziren.



Zer jan zuten behiek?

Esne-behiek alpapa, belar siloratua, belar ondua eta pentsu pixka bat

jan zuten.

Hileko errezeta: *Katxopoa*

Hona hemen Asturiasko *katxopo* tipikoaren errezeta. Halere, osagaiak nahi

bezala molda daitezke, haragi-mota ezberdinak erabiliz, barazkiak erantsiz...

8 xerra (100 eta 120 g artekoak) oso-oso fin eta, ahal dela, tamaina berekoak

4 urdaiazpiko-xerra (serranoa edo bestelakoa)

8 gazta-xerra (nahi den motakoa; baita gazta urdina ere, nahi bada)

Gatza eta piperbeltza

100 g irin

2 arrautza handi, irabiatuak

200 g ogi birrindu

Olio

Sartu irina katilu batean, arrautza irabiatuak beste batean eta ogi

birrindua hirugarren batean. Utzi albo batean geroko.

Egurrezko mailuaz edo antzerako zerbaitez, jo haragia, ahalik eta

xamurren eta finen egon dadin. Ondu eta jarri gainazal lau batean.

Jarri xerra baten gainean urdaiazpiko- eta gazta-xerra bana, edo, na-

hiago baduzu, erantsi geruza gehiago. Estali beste haragi-xerra batekin

eta batu ondo, izkinak zapalduz, ondo itxita edo zigilatuta geratzeko.

Pasa irinetan, gero arrautzetan eta, azkenik, ogi birrinduan. ondo zapaldu

ogi birrinduaren geruza, behar bezala bananduta gera dadin eta haragi

guztia estal dezan. Behar izanez gero, pasa berriz ere arrautzetan eta

ogi birrinduan.

Berotu olioia zartaginean, ~~berotuz~~ berotuz tenperatura altuaz

ginean jartzean, haragia ondo egin behar da (horregatik izan behar dira

xerra fin-finak), eta gazta urtu. Horrela, zartaginean gutxi gorabehera 2

minutuz egongo dira alde bakoitzetik, ondo gorritu arte.

Zartaginetik ateratakoan, jarri sukaldeko paperaren gainean, soberako

olioa xurgatzeko.

(Piper erreak hornigai onak dira, bai barruan bai albo batean).

Hileko landarea. *Mycenaceae*





Mykorialela albajointermedia 705 onddo-espezia ditu, haxe barne. Non aur-



Sanitzauneko kalitatea
Antropologia