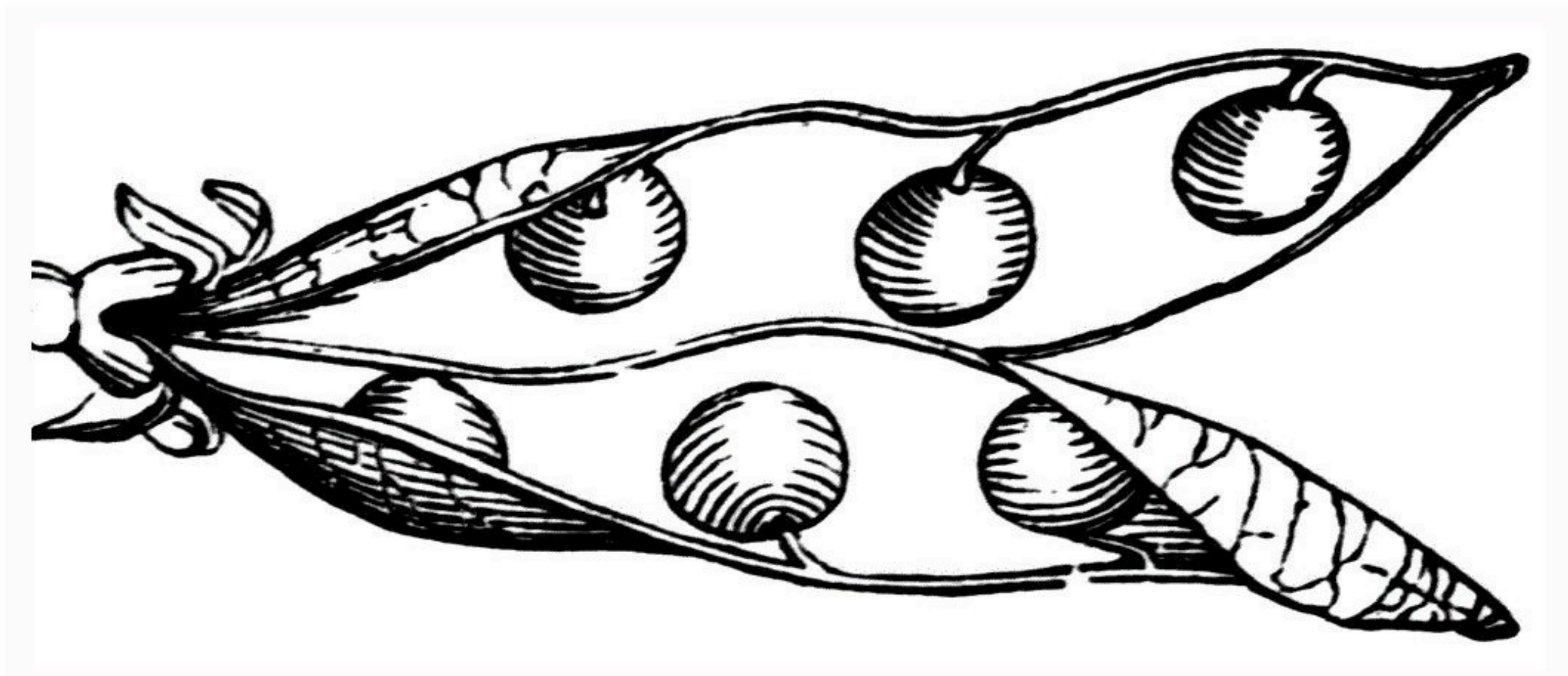




BERRIAK	JATETXEAK	SUKALDARITZA	ARZAK-ETIK	JANARI-DENDA	ISTORIOTXOAK		
AZKEN BIDALKETAK		ONTTO NAHASKIA KOPAN				<	>

ARZAK-ETIK



UDABERRIAREN SEKRETUAK

API 27, 2014 | JUAN MARI ARZAK | NO COMMENT | ARZAK-ETIK

Urtaro lasai eta normalean euritsua izaten da udaberria, baina gastronomia eta sukaldaritzari dagokionean garrantzitsuenetako bat dugu. Gure biltegi berdeak bere perla onenak erakusten dituen momentua da. Baratzeko produktu nagusien garaia da, gure lurretan bata bestearen jarraian agertzen doazenak, hala nola: babatxoak; zainzuriak; orburuak; baratxuri freskoa; tipulinak; malko-ilar ñimiñoak (baratzeko erreginetako bat); leka mantentzen duten ilarrak, Frantziar gourmand ilarrak edo mange tout deiturikoak; negutegitik kanpo hazitako ziaberbak; mingarratz zorrotzak, eta naturak bere lurtean eskaintzen dizkigun beste hainbeste kutxi. Horietariko asko menestra edo panatxe bihurtuko dituzte sukaldariek, klasikoak, konplexuak edo modernoak, prestatzen dituen eskuaren arabera. Entsaladetan erabiltzeko ostu berezien txanda da: iturri-belarra, asun basatia edo apur bat mikatza den sorgin-belarra. Guzti hauekin batera baso eta zelaietan perretxiokoak ugaritzen doaz.

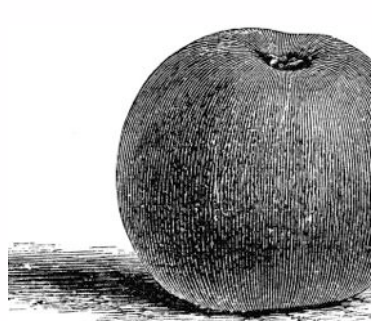
Ezin da galdu ere udaberrietako arraindegietako moda-desfilea. Aurrekari gisa datorkigu berdela, balioa handitu duena azken urteotan; ordezkaezinak diren antxoak, egunetan beharlean, orduetan zehar gozaten ditugunak; eta barbarin bihurri eta hezurduinak, jatetxeetan hezurak kentzeko lana hartzen duen gozamenarako, eta lana aurrezteko. Eta nola ez, urtaro hau dugu "erreka arrainen erregearen" aroa, izokin basatiarena; berriro ere, kutsaduraren mamua gainetik kenduta, gure ingurutako ur gozoak gobernatzen dituzte berriro ere. Eta nola ez, ezin ditugu aipatu gabe utzi arkumea, eta historia luzeko baina beti ere modan dagoen mamia, bere momentu egokian, maiatzetik-ekainera, jasotako ardi-esnearekin eginak.

TAGS: **ARRAINAK ARZAK AZKENBURUKOAK BARAZKIAK HARAGIA UDABERRIA**

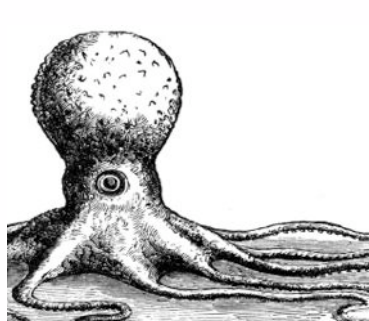
ABOUT JUAN MARI ARZAK



Juan Mari Arzak es uno de los grandes chefs vascos. Impulsor de la Nueva Cocina Vasca, lleva años dirigiendo con maestría el restaurante Arzak, situado en Intxaurre, que cuenta con 3 estrellas Michelin, la tercera obtenida en el año 1989, y que está considerado como el octavo mejor restaurante del mundo. Una referencia culinaria. Un maestro.



SAGAR ERRE KONPOTA INTXAURREKIN



PULPO ERREA, PATATA ETA GURIN KREMA



"BLOODY MARY" BERBERETXOekin



BEGIHANDI LAMINAK AIREAN

Utzi erantzuna

Zure helbide elektronikoa ez da argitaratuko. Beharrezko eremuak * markatuta daude

Izena *

Helbide elektronikoa *

Webgunea

Iruzkín

Ondorengo XHTML etiketa eta atributuak erabili ditzakezu: <abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <code> <del datetime=""> <i> <q cite=""> <strike>

BIDALI IRUZKINA

Español

Euskara

TOP POSTS

DESPEPTSA

LA CATEDRAL DE NAVARRA-REN PIKILO PIPERRAREN KANPAINA

ORAITZ GARCÍA RECONDO | URR 14, 2013

Bideoan, La Catedral de Navarra-ren Lodosako pikilo piperraren, landatze, biltze...

JATETXEAK TOLOSALDEA

ROUTE 33 GOURMET, PLAN EZINHOBEEA ALEGIAN

ORAITZ GARCÍA RECONDO | AZA 4, 2013

Gaur eskaintza berezi eta interesgarri bat dakarkizuegu motxila barruan. Udazken...

SUKALDARITZA

TXIPIROI BETEAK TINTAN

BORJA VAQUERIZO AVASTUY | ABE 21, 2013

Alde batetik, txipiroiak betetzeko tipulen erdia eta txipiroin hankak erabiliko...

BERRIAK

OTSAILAK 6: JA(KI)TEAREN II. FESTA

ORAITZ GARCÍA RECONDO | OTS 5, 2014

Bihar, otsailak 6, Ja(ki)teak (Euskal Sukaldaritzaren aldeko elkartea) bere urteroko...

BERRIAK

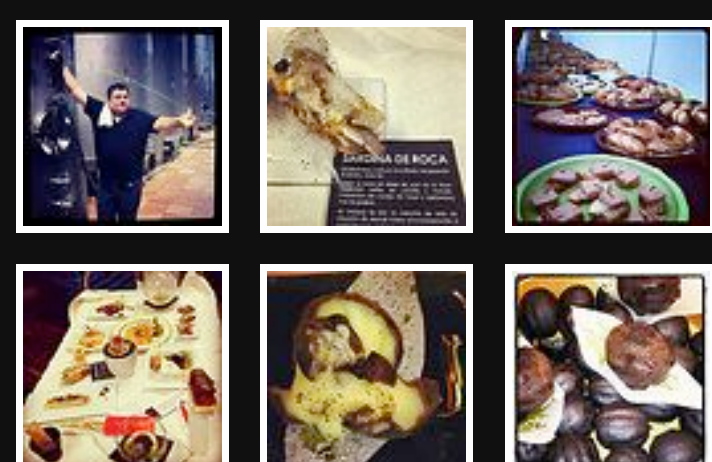
AFARI ETA GARAGARDO-DASTAKETA KATA4N KELER ETA DAMMEKIN

ORAITZ GARCÍA RECONDO | MAR 27, 2014

Atzokoan afari-dastaketa bikain batekin gozatzeko zortea izan genuen. Afaria Donostiako...

GALLERIES

EN FLICKR...



View More +

TAGS

ahatea araba arrainak arzak azkenburukoak azoka bakallaoa barazkiak bokado cava damm donostia euskal-sukaldaritza gabonetako-menua garagardoa gastrominimal gazta gure-jatetxeak haragia hondarribia igor-zalakain itsaskiak jakitea jardunaldiak kongresua lehiaketa madrid madrid-fusion madríl minimal murgia onttoak patata pintxoak pintxoak pintoxfesta produktuak r-k sagardo sagardotegia sukaldaritza-informala sukaldaritza-tradizionala sukaldean torello txotx

EN TWITTER...

44 years ago

Joined Followers @191074378