

Ustel gozoa

FRUITUEN SASOIAN haiei koskaka ari naiz. Joanak dira gehienak, ez denak ordea. Azken sagar eta udare gogorak, kiwiak, basakarak, mizpirak... Azkenekoak eskura dira. Eskura... ondo eskura ganbara zabalean txukun-txukun zabaldua jasotako golde edo egon sagarrak, hurrak, intxaurrak eta kiwiak. Horiei ahal den neurrian gogor, gordin eta heldugabe eustea komeni, gero pixkanaka-pixkanaka berez umotu edo geuk helarazi ahala jateko; udazkena bukatu gabe negua sartu da, eta noiz amaituko den ez jakin...

Ahalik eta gozoen jartzea komeni denetik ere bada. Izoztu ondoren bildutako sagarrekin eta mahatsarekin egindako ardoak boladan daude. Izozteak fruitua urgabetu eta lehorteaz gain haren azukreak aldatzen ditu, batzuen ustez hobera. Antzeko ustea dut neuk ere patxaranarekin: basakara izotzak erre badu askoz ere gozoagoa da, eta kokkor horretatik sueto duen patxarana miretsiko du harritutako ahosabaiak. Izotzak pasatako fruituak lehenbailehen erabili behar dira, aitaren batean ustelduko dira eta.

Beste batzuk usteltzea komeni. Zeinek ez du mizpira ustela gustuko? Sekula dastatu ez duenak! Hau irakurtzen duzuen ia-ia denek... Aukera izanez gero, eskuratu mizpirak, itsu-itsu. Etxean



toki lehor eta hotz batean zabaldua jarri, eta usteldu ahala jan. Ahosabaiari zenbaitzuk ahozerua zergatik deitzen dioten ulertuko duzu.

Ahozeruaren gaineko garunarentzat mizpiraren kulturarenak beste baterako utzi eta zero horri berari helduko diot. Mizpira jatenarenari, alegia. Tori lehena: mizpira konfitura. Theodore Francis Garrettek 1890ean argitaratu zuen liburu ospetsu batean jasotako Erdi Aroko errezetan mizpira-gazta deitzen dio. Lurrezko ontzi batean mizpirak urez estali eta su eztian egosi, ura lurrindu eta ore fin bat egin arte. Iragazi.

Ore libranko, gosaritako katilu eta erdi azukre larri eta koilaratxo erdi bat Jamaikako piperbeltza erantsi eta sutan jarri, mantso-mantso etengabe nahasi. Nahikoa loditzen denean moldean jarri. Bigarrena: mizpiraren jelea, mahaian arkumea eta ehiza laguntzeko aproposa. Jele hori izugarria da, hasieran irasagar ore dirudienak gero egur, lur eta orbel kutsua du, horrela esanda nazkagarria badirudi ere benetan ahotik ezin utzizkoa da. Edozein eratarere mizpira beti sagar edo mahats ardoarekin hartu... ■



Hondarribia

Liburu azoka abenduaren 13tik 16ra, San Pedron

EUSKADIKO LIBURU GANBARA

- Euskal eta erdal nobedadeak
- Euskal musika
- %10eko beherapena

Bizi irakurriz!