

On egin

Dastatu
gurea,
dastatu
bertokoa

Tokian tokikoa,
sasoian sasoikoa
eta hurbilekoa.
Bertoko ekoizleek
eta ostalariak eskaintzeko
daukatena ezagutzeko da
On Egin gehigarria.



Porru-pastela



Porru-pastela. AINHOA ASTARLOA BEOTEGI

OSAGAIAK

- Porrua
- Hostorea
- Esnea
- Irina
- Arrautza
- Esnegaina
- Gurina
- Sesamoa
- Gatza

● Sukaldariak: JOSE RAMON ORMAETXEA ETA MARIA JOSE OLEA

Katxi Jatetxeak sasoiko produktuen erabilera bermatzen duen heinean, hainbat errezeten artean porru-pastela dute; jatetxeak argi adierazi du ez dela zeliakoentzako errezeta egokia. Hori jakinik, bederatzi osagaiz osatutako errezeta da, porrua osagai nagusitzat duena.

Pausoz pauso

Porruak garbitzea da porru-pastela prestatzerakoan eman beharreko lehenengo pausoa, Katxi Jatetxeak adierazi duenez. Behin porruak garbi izanda, egosi egin behar dira. Egosi, eta bigun daudenean, kontserbatu.

Era berean, besamel bat egin behar da, horretarako irina, gurina eta esnea nahastuz. Besamela eginda izanik, aurretiaz egositako porruarekin nahastu behar da, masa bat sortuz. Bestalde, molde bat hartu behar da, eta hartutako molde hori hostorez blai-blai egin ez inguratu. Ondoren, nahastutako besamel eta porruen masa horrekin molde hori bete behar da.

Behin horrela, berriz ere hostorea erabiliz, moldea hostore-geruza luze batekin estali, eta arrautzarekin marraztu behar da. Labea 180 gradutan jarri, eta aurretik egindakoa labean sartu behar da, 20 minutuz.

Aurkezpena

Behin aterata, aurkezpenerako esnegain soberakina kendu, eta bi triangelu jartzen dituzte pertsonako. ●

KATXI Jatetxea

Sasoiko produktuak eta hurbileko tratua bermatzen dituen Katxin Jatetxeak belaunaldiz belaunaldi familia ondarea mantentzen dirau.

Familiarteko negozioaren adibide garbia da Morgaren bihotzean kokatzen den Katxi Jatetxea. Belaunaldiz belaunaldi, ondarea mantenduz, eta garai bakoitzean beharrezko aldaketak eginez, aurrera egiten jarraitzen du Katxi, bere presentzia herrikoia argi erakutsiz. «Gutxi gorabehera 1830 urteaz geroztik dago martxan etxe hau, hainbat funtzio desberdin izanik. Hasieran, jendeak lo egiteko etxe gisa hasi zen, ondoren, supermerkatua ere izan zen, eta abar luze bat dira horren erakusle», gaineratu du negozioaren bazkide den Jose Ramon Ormaetxeak. Bere aitaren izena Graciano izanik, Katxi ezizenez ezagutzen zuten herrian, eta negozioa bera ere izen horrekin mantendu dute.

Aldaketa ugari eta beste horrenbeste lan jasan dituen eraikina, gaur egun jatetxea, taberna eta hotela ere bada: «Egindako berrikuntzetako azkena, hotel bat sortzea izan zen. 9 gelatako hotel txiki bat dugu». Hainbeste aldaketaren artean, baina, generoak «berdina» izaten jarraitzen du Katxi Jatetxean: denboraldiko produktuak eskaintzen dituzte, eta momentuko adibidetzat aipatu ditu perretxikoak, piperrak, alkatxofak edota tomateak: «Sasoien arabera, harekin edo horrekin egiten dugu aurrera».

Denetariko eskaintza dute, halaber, jatetxean:



Katxi Jatetxea, Morgan. AINHOA ASTARLOA BEOTEGI

menuak eta karta eskaintzeaz gain, ezkontzak, bataioak, lehen jaunartzeak, eta abar ospatzeko aukera ere badago. Baina, batez ere, kartako eskaintza anitza izan ohi da Katxin gehien saltzen dutena. Produktuaz gain, eskaintzen dutena, mimos eskaintzen dutela nabarmendu du Ormaetxeak: «Jendea mimos tratatzen dugu, hurbileko tratua eskainiz. Negozio txikiok hori egin behar dugu. Gainera, jendearen erantzuna beti izaten da positiboa; jendeak berak markatzen digu, askotan, nondik norakoa, eta horrela, errazagoa da». Taberna egunero lehen ordutik aurrera zabalik izaten dutela gogoratu du, eta jatetxea,

aldiz, astelehenetan izan ezik, beste egunetan 13:00etatik aurrera. Familiarteko negozioa izanik, belaunaldien arteko aldaketa bermatzea «zaila» dela badakien arren, Katxi Jatetxeak «nola edo hala, eta astiro-astiro» aurrera egingo duela argi dute. ●

FORUEN BIDEA, 20 · MORG

94-625 02 95

INSTAGRAM: @KATXIJATETXEA

FACEBOOK: KATXI JATETXEA



Josu Uruburu ekoizle muxikarra. BASERRITIK GERNIKARA

«Kalitatea bilatzen du jendeak, eta guk hori eskaintzen dugu»

JOSU URUBURU
Ekoizlea

Tokiko eta sasoiko ortuariak eskaintzen ditu Josu Uruburuk, tokian tokiko produktuen kalitatea eta ekoizleen lana balioan jarritz.

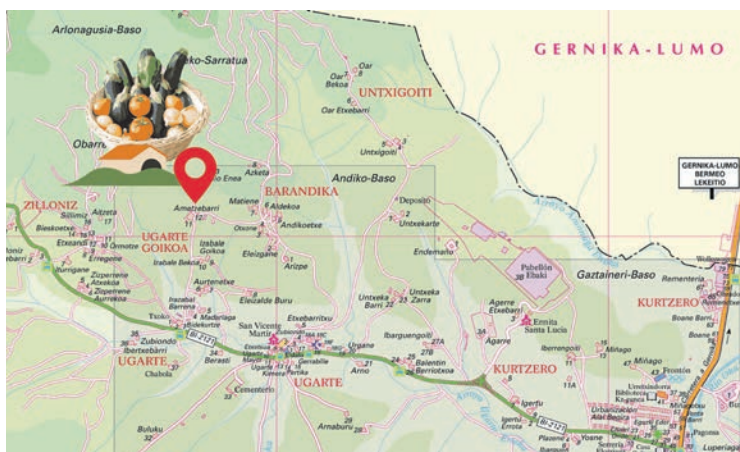
Ane Maruri Aransolo

MUXIKA— Bertoko produktuekin lan egiten du Josu Uruburu nekazari muxikarrak. 2018an ortuariak landatzeko eta saltzeko ekindako bidearekin jarraitzen du, bere produktuak bere kabuz zein Baserritik Gernikararen bidez zabaltuz. Bertoko ortuariak eskaintzen dituzu, sasoikoak, ezta? Bertokoa eta sasoikoa eskaintzen dugu, ahalik eta kalitate onenean, gainera. Izan ere, bertoko produktuek bestelako ukitu berezia

daukate. Gureak ez datoz urrutitik, produktua ez da berde dagoe-la batu eta ontzi batean hainbat egun igaro ostean saldu. Hemen batu eta bizpahiru egunetan saltzen ditugu. Eta, nola eskuratu daitezke? Telefonoz edo whatsapppe eginen dute askok, baina plazan ere egoten naiz. Orain produktuen esperoan nago, baina laster hasiko naiz berriro plazara joaten. Bertoko ekoizleei erosteak lehen sektorekoen lana aitortzen du eta kalitatea bermatzen du, ezta? Jendearentzat baliteke errazagoa

izatea supermerkatu handietara joatea, baina ez dakite produktu horiek nondik datozen, ez eta zelan landu dituzten ere. Guk, behintzat, bermatzen dugu gure produktua bertakoa dela, ahal den heinean, ekologikoa. Gainera, bertoko ekoizleei erostean, bertoko ekonomia sustatzen ari gara. Ze, zenbat eta eskaera gehiago izan, orduan eta aukera gehiago egongo da jendea bertoko produktuak eskaintzera edo lehen sektoreko animatzeko. Eta, zenbat eta ekoizle gehiago batu, eskaintza ere zabalagoa izango da. Ze, zelakoa da lehen sektoreko ekoizleen errealitatea? Ez da erraza, baina bizimodua ateratzeko modukoa bada. Ez gara asko, baina bagaude honestan ari garenak, eta nahikoa ondo gainera. Esan daiteke gaur egun jendea hasi dela geroz eta gehiago aztertzen zer jaten duen, ze produktu erosten duen... Nabaritzen

da kontzientzia aldaketa dagoela. Kalitatezko zerbait bilatzen du jendeak, eta guk hori eskaintzen dugu. Zerk bultzatuta hasi zinen? Ni 2018an hasi nintzen ekoizle modura lanean. Baserrian bizi naiz, baserrian jaio naiz eta etxean beti egin izan dugu lan, baina beti etxean kontsumitzeko asmoz. Hala ere, nik baso ingeniartza ikasi nuen eta horretaz jarduten nuen, baina leku bate-tik bestera nenbilen, leku zehatzik barik. Nekatu egin nintzen, eta etxean lurra genituela eta zerbait egin nezakeela ikusita, lanean hasi nintzen. Eta, bi urte beranduago sortu zen Baserritik Gernikara. Nola baloratzen duzu proiektua? Guretzat itzela da, zailena jendearengana ailegatzea delako. Etxean lan egin dezakegu, eta hori ingurukoei saldu, baina ez da erraza jendearengana heltzea. Ni plazara



PRODUKTUAK

BARAZKIAK

- Tomatea
- Piperra
- Uraza
- Aza
- Azalorea
- Brokolia
- Leka
- Indaba
- Kalabaza

FRUITU LANDARAK

- Kiwia
- Ahuakatea
- Sagarra

ere joaten naiz, baina horrelako plataforma batekin askoz ere jende gehiagorengana ailegatzen gara, eta guk gure produktuak ezagutzera ematen ditugu. Zenbat eta ikusgarritasun gehiago izan, orduan eta errazago ailegatuko gara bezeroengana.

Baserritik Gernikarak nolako garapena izan du?

Astiro-astiro gero eta gehiago garela esan genezake. Ez gaude ekoizle asko, baina duela gutxi ere beste mutil bat sartu da. Gainera, gure arteko hartu-emanak ere areagotu dira, ze hasieran ez ginen denok ezagutzen, eta plataformak ekarri du elkar ezagutze hori, gure arteko saretzea, alegia. **Eta hori garrantzitsua da, ezta?** Beste batzuk ere nola dabilen jakitea ahalbidetzen du, eta elkar laguntzeko tresna ere bada. Baserritik Gernikaren, gainera, nik ez daukadana beste ekoizle batzuek dute, eta eskaintzen diren produktuak osagarriak dira. Bertan gaudenak gara Allende Salazarreko jantokira produktuak erosten ditugunak, batak bestearen eskaintza osatuz. Hala, besteren bat gehituz gero, hobeto. ●

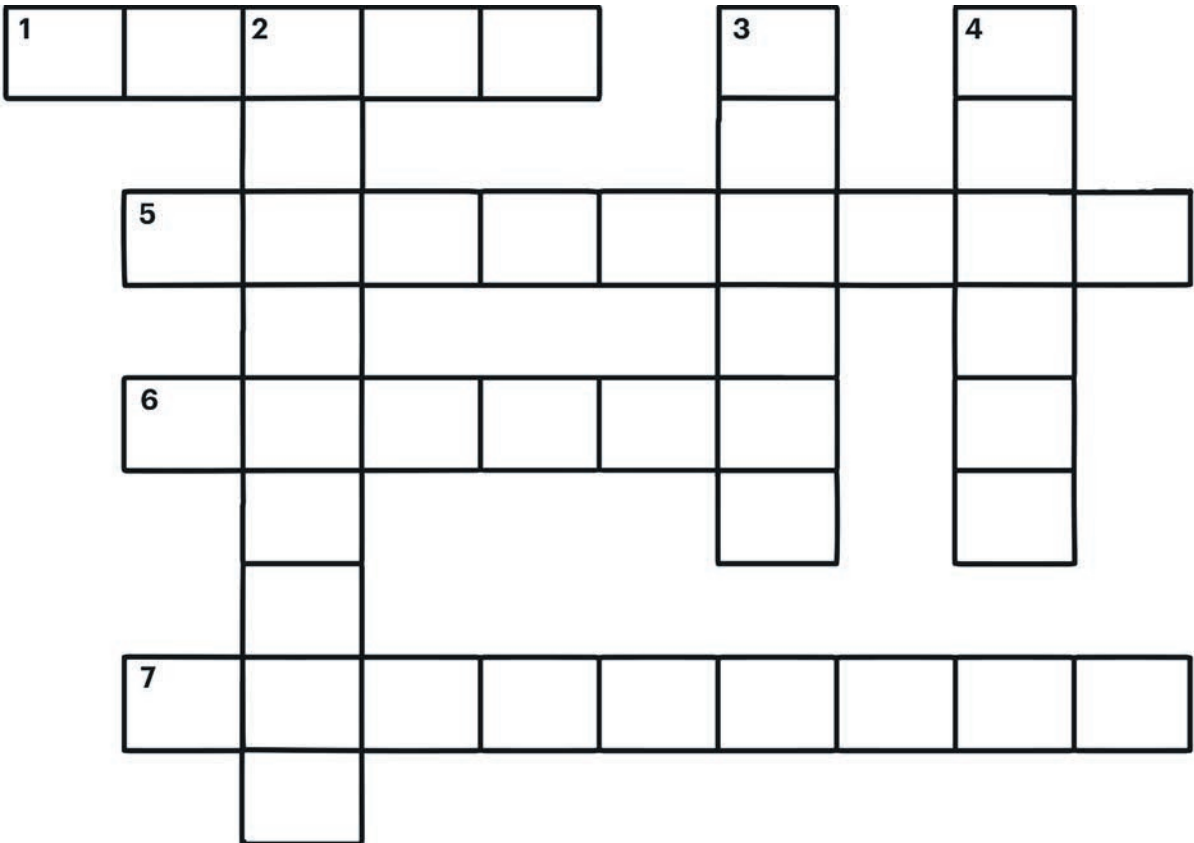


baserritigernikara.eus
Baserriko produktuen salmenta zuzena

Ugarte goikoa auzoa, 11.
Muxika
48392
652 71 28 41
ametsebarri@gmail.com

GURUTZEGRAMA

Osatu eta irabazi Baserritik Gernikara kalitatezko bertoko produktu sorta!



- GALDERAK:
1. Zertaz inguratzen da moldea?
 2. Non egosten da pastela?
 3. Non dago Katxi Jatetxea?
 4. Zer saltzen du Josu Uruburuk?
 5. Nongoak dira Josuren produktuak?
 6. Zer bermatzen du bertoko ekoizleei erosteak?
 7. Non saltzen ditu Josuk bere produktuak?

Osatu gurutzegrama, atera argazki bat
eta bidali postaz edo whatsapppez:
maitadezagunhitza@hitza.eus
747492925

Epea: 2025-06-09
Saria: Baserritik Gernikara produktuen sorta bat.



Bertokoagaz konprometituta



www.maier.es

Anabieta industrialdea 3/g 48230 AJANGIZ (Bizkaia)