

“ZER JAN, HALAKO BAZTAN”

Udazkena sagarrak, intxaurrak, gaztainak, barazkiak, onddoak... biltzeko garaia dugu.

El otoño es tiempo de recolección: manzanas, nueces, castañas, hortalizas, hongos...

**UDAZKENERAKO
PARA OTOÑO**

ONDDOAK HONGO

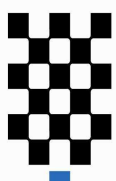
Onddoen proteinen aminoazido-konposizioa animalia-jatorrikoen proteinei iduriagoa da landare-jatorrikoen proteinei baino.

La composición de aminoácidos de las proteínas de las setas es más parecida a la de la proteína animal que a la de la vegetal.

Ba al zenekien onddoei buruzko lehen aipamen filologikoa 1562koa dela eta hartan “pirrichicuac” “hongos de prado” gisara itzulua agertzen dela?

¿Sabías que la primera referencia filológica sobre los hongos data de 1562, y que en ella aparece la traducción de “pirrichicuac” como “hongos de prado”?

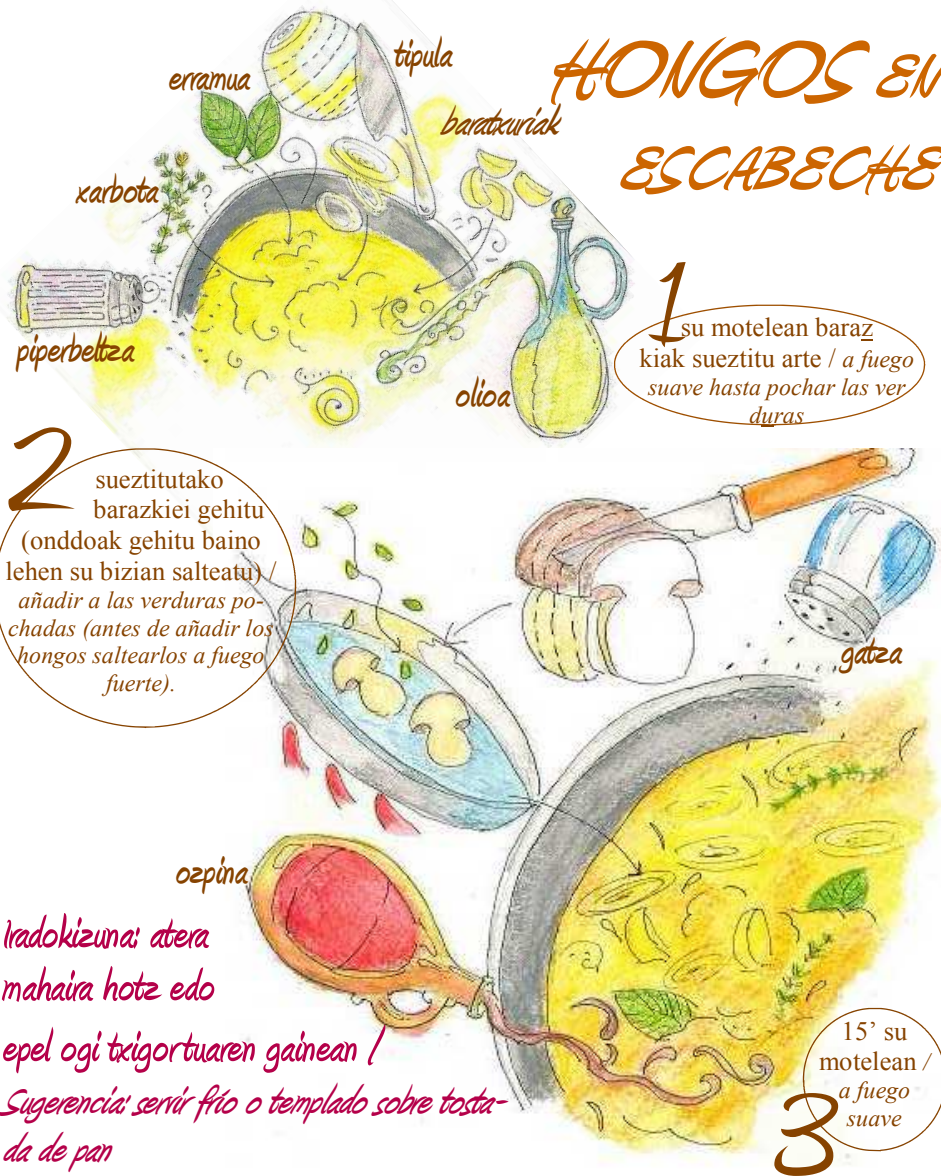
2016 urria



Baztango Udala

ONDDOAK ESKABETXEAN

HONGOS EN ESCABECHE



Iradokizuna: atera mahaira hotz edo

epel ogi txigortuaren gainean /

Sugerencia: servir frío o templado sobre tostada de pan

www.baztan.eus Iturria / fuente: www.hogarmania.com

Osagaiak / ingredientes: 800 g onddo / hongos / 200 ml olio / aceite; 80 ml jerez-ozpin / vinagre de jerez; 2 tipula / cebollas; 4 baratzuri-zizter / dientes de ajo; 1 koilarotxakada piperbeltz-ale / cucharadita de pimienta en grano; 1 erramu-hosto / hoja de laurel; 2 xarbot-adaxka / ramitas de tomillo; gatza / sal.