

“ZER JAN, HALAKO BAZTAN”

Historian izandako gertaera nagusienetako bat nekazaritzaren sorrera izan da, gizadian aldaketa itzuliezinak - hazkunderan, ekonomian, gizartean - izan baitzuten ondorio.

El origen de la agricultura es un episodio central en la Historia ya que supuso el inicio de grandes cambios irreversibles - demográficos, económicos, sociales - en la humanidad.

UDABERRIKO
BARATZEA

HUERTA DE PRIMAVERA

GEREZIA CEREZA

Antozianinek ematen diete kolore gorria gereziei. Anitz ikerketek diote antozianinek eragin antiinflamatorioa dutela.

Las antocianinas son las responsables del color rojo de las cerezas. Varios estudios indican que las antocianinas tienen efecto antiinflamatorio.

Ba al zenekien ikerketa palinologikoek (lore-hautsaren eta esporen ikerketek) eta antrakologikoek (egurikatzaren ikerketek) diotela gerezi basaren presentzia dagoela historiaurreko aztarnategi arkeologikotan?

¿Sabías que los estudios palinológicos (estudio de polen y esporas) y antracológicos (estudio del carbón de madera) señalan la presencia de la cereza silvestre en los yacimientos arqueológicos prehistóricos?

2017 ekaina



“Gerezi eta pikupasa chutneya”

“Chutney de cerezas e higos secos”



Sueztitu tipula xehatua olioan.

Bota gereziak erditik moztuak, pikupasak xehatuak eta gainerako osagaiak, eta egosi taparekin su motelean 40'. Eragin noizbehinka ez atxikitzeko.

Kendu tapa eta egosi bertze 20' nahastea loditu arte (marmelada balitz bezala).

Iradokizuna: Mahaira ateratzeko prestatu ogi xerra bat, gainean ahuntz gasna samurra eta gainetik chutneya.

Pochar la cebolla en aceite.

Añadir las cerezas partidas por la mitad, los higos secos picados y el resto de los ingredientes y cocer a fuego lento durante 40' con la olla tapada. Remover de vez en cuando para evitar que se pegue.

Destapar la olla y dejar cocer otros 20' hasta que la mezcla espese (como si fuera una mermelada).

Sugerencia: Servir en una rebanada de pan sobre queso tierno de cabra.

Osagaiak / ingredientes: 2 koilarakada olio / cucharadas de aceite; 1 tipula / cebolla; 500 g gerezi -pisua hezurrik gabe- / cerezas -peso sin hueso-; 275 ml sagar-ozpin / vinagre de manzana; 225 g azukre / azúcar; 125 g pikupasa / higos secos; 1/4 koilaratxokada intxaur muskatu ehotu eta jengibre ehotu nahaste / cucharadita de mezcla de nuez moscada y jengibre molidos; kanela-zotz erdi bat / 1/2 rama de canela; 3 iltze / clavos de olor; 25 ml ur / agua; gatza / sal.; 15 piperbeltz-ale / granos de pimienta.

Iturria / fuente: www.directopaladar.com