

NOTAS BREVES

BASKOVE, ZEMĚ A LID.

UZEMI: Vlast Basků –Euskal Herria nebo Euzkadi- zajíma na Pyrenejském poloostrově. Baskické provincie: Navarru, jakož i zap. Část franc. Departementu Basses-Pyrenees, Labourd, Basse-Navarre a Soule. V celkové rozloze 20.700 km².

OBYVATELSTVO v počtu asi 1,8 mil. Je převážně baskické rasy, posledního zbytku praobyvatelů pyrenejské oblasti.

BASKIČTINA –EUSKARA- již mluví asi 700.000 osob –ostatní mluví španělsky nebo francouzsky- je jediný neindoevropský jazyk v zap. Evropě. Postrádá jednotné literární formy a vykazuje řadu dialektů. V současné době silně usilují o jazykovou rebaskisaci národa.

DEJINY. Na úsvitu dějin obývaly baskické kmeny –vascones, varduli, Caristii, Autrigones, Berones, Vascetani, Iltergetes, Aquitani- území od řeky Garonne až k povodí řeky Ebro. Ve 3. století přišli do jejich sousedství Kartaginci, s nimiž Baskové táhli proti Římu. Pro jejich sousedství Kartaginci, s nimiž Baskové táhli proti Římanům se zajištěním vojenské silnice z Burdigale –Bordeaux- v Galii do Asturicy –Astorga- v Hispanii. Baskové sloužili v římském vojsku a chránili říši proti dům barbarských národů. Ubránili svou nezávislost i proti Frankům –poražka Karla Velkého r. 778 u Roncesvalles- Visigotům a Arabům. Na severu vznikl v 7. století státní útvar Vasconia a v jižní části v 8. století Navarrské Kralovství. Baskové na Pyrenejském poloostrově byli po dlouhou dobu, tuhou boji nuceni uznat kastilského krále za svého suveréna, podrželi však vlastní demokratickou státní organizaci až do karlistických válek v 19. století. Kraje na sever od Pyreneje byli r. 1789 pojaty do franc. Departementu Basses-Pyrenees.

BASKICKÝ LID se zaměstnával odpradávně chovem dobytka, zemědělstvím, rybolovem, plavbou a hornictvím. Zemědělství vzbudilo vřelou lásku k těžce vzdělavatelné rodné hroudě. Důležitou plodinou je kukulice, přivezená v 18. století z Ameriky. Pěstování jablek umožňuje rozsáhlou výrobu jablečného –sagardoa-. Vankovane v hornaté části země žijí v osamělých státcích –basetxeak-, vyznačujících se malebnou polohou a svéráznou stavbou. Tyto usedlosti se staly základním pilířem baskické politické a sociální organizace. Jméno, které stavení dostalo při založení, obvykle podle polohy nebo rázu okolí, stalo se příjmením rodiny, v něm bydlící. Hlavní úsilí hospodářovo směřuje k udržení celistvosti usedlosti s tím i dalšího trvání rodu. V tom mu napomáhají i děti, které se vzdávají svých podílů, a pokud nenacházejí obživu doma, odcházejí do průmyslových oblastí a do zahraničí, kde vznikly početné baskické kolonie, především v Argentině a zap. Státech USA, nebo se věnují kněžskému povolání –baskičtí misionáři-.

Úcta ke tradici, stalost v přáteství a v daném slově, čilost v podnikání, ale zvláště láska ke svobodě a vrozený odpor ke každému otroctví a násilí jsou hlavními povahovými rysy baskického lidu. Přes všechny politické a sociální změny moderní doby a ztrátu státní svobody lpějí i nadále na své národní tradici. Basků zůstává bez ohledu na nucenou mu státní příslušnost především Baskem a na otázku po národnosti hrdě odpovídá: “euskalduna naiz” –

jsem Bask-. Podnikavý, dobrodružný duchlakal Basky na širé moře, takže vyspěli v nejobtížnější evropské plavce, podnikající daleké plavby za lovem velryb a tresků, jakož i obehodni cesty do vlámských a hanzovních přístavů. Proslavili se v namořních bitvách a v kolonizační zamorských krajích.

V Baskicku se těžila odedávna vyborná železná ruda, která sloužila k výrobě světově známých baskických zbraní, zemědělského pařezu i a ke stavbě lodí. Již v 13. století se připomíná velké množství –olak-, využívajících vodní sílu průtoků horských toků. V současné době jsou baskické země hospodářsky nejbohatší částí španělského státu.

Základem politické, sociální a hospodářské organizace baskických zemí byly –fueros- (lat. slova forum), které upravovaly veškerý veřejný i soukromý život. Po dlouhou řadu věků se uchovávaly jako právo zvykové, teprve v pozdním středověku byly částečně kodifikovány. V přeneseném smyslu se rozumí pod označením –fueros- baskické státní zřízení z doby před jeho anulováním –ve Francii r. 1789 a ve Španělsku r. 1839.

Baskické státní zřízení přesně oddělovalo moc zákonodárnou, výkonnou a soudní. Bylo politicky i sociálně demokratické, všichni občané byli si před zákonem rovni a měli původně přístup ke všem funkcím. Základní jednotkou byla rodina, kterou otec, hospodář – etxeko jauna- zastupoval v obecní radě. Zastupci obcí celého kraje scházeli se na generálním shromáždění. V kraji Vizcaya shromážděvalo se v městě Guernica u posvátného stromu, který se stal symbolem baskické svobody. Vyjímaje poměrně krátkou dobu národního sjednocení pod žezlem králů navarrských v 10-11. století, byli Baskové politicky organizováni v několika státních útvarech, které během doby byly zapojeny do zájmové sféry španělského nebo francouzského státu společným panovníkem. Hlasatelem baskického nacionalismu v moderní době a iniciátorem národního obrození a boje za baskickou svobodu se stal na začátku tohoto století Sabino de Arana Goiri -1865-1903-.

LITERATURA FOLKLORNÍ po zřetelování písniček, přísloví a pohádkách, v nichž se objevují fantastické bytosti jako –Basa Jauna- (divý muž), –Mari- (divá žena), –laminak- (skřítkove), –Herensuge- (vicehlavý drak)...

IMPROVIZOVANÉ VERŠE. Zvláštním zjevem je lidový versovník –BERTSOLARIS-, který na známý nápev improvizuje verše obsahující lachotky, kritiky nebo líčení současných událostí.

LITERATURA uměle začíná básnickým dílem Bernarta Dechepare LINGUAE VASCONUM PRIMITIAE (Prvotiny baskického jazyka) z r. 1545 a překladem Nového zákona r. 1571. většina spisů 17 a 18. století je neboženská tematika. Juan Antonio Mogel (1745-1804) který napsal spis Peru Abarka z venkovského života, Juan Ignacio de Iztueta (1767-1845) autor spjedení o baskických tancích a dějin provincie Guipuzcoa, a básníci Pierre Topet –Etxahun- (1786-1862), Jose Mari Iparragirre (1820-1881), skladatel národní hymny –Gernikako Arbola- (Strom v Guernice), Jean-Baptiste Elizanburu (1828-1891) a Indalecio Bizcarrondo –Bilintx- (1831-1876). V důsledku národního obrození počátkem 20. století dochází i k všestrannému rozvoji národní literatury. Z romanopisců lidových život venkovského lidu vynikli Manuel de Etxeita (1842-1915), Domingo Agirre Badiola (1864-1920) a Jean Barbier

(1875-1931). Historické romány uvedl Juan Echaide (1920-), realistické Eusebio Erkiaga (1912-), detektivní Jose Antonio Loidi (1916-). Přední básníci našeho století byli Jose Maria de Agirre –Xabier Lizardi- (1896-1932) a Nikolas Ormaetxea –Orixe- (1888-1961), autor eposu EUSKALDUNAK (Baskové). Poměrně bohatá je i literatura divadelní a překladová. V Bilbao byla r. 1918 založena Akademie baskického jazyka –Euskaltzaindia- a v San Sebastianu r. 1956 Seminář baskické filologie –Julio de Urquijo, Seminario de Filologia Vasca Julio de Urquijo-, jehož ředitelem je Koldo Mitxelena Elissalt (1915-), profesor na universitě v Salamance, nejvýznačnější baskolog.

MALÍŘSTVÍ. V moderní době vzniklo sverane baskické malířství. Vedle Ignacio de Zuloaga (1870-1946), umělce světového významu zasluhuji zmínku bratři Valentin (1881-1963) a Ramon Zubiaurre (1880-) zachycující s oblibou vyjevky z patriarchálního života baskického venkova, Aurelio Arteta (1880-1940), v jehož platnech se zračí poezie vasnic, bratři Jose (1885-), Alberto (1888-1914) y Ramiro Arrue (1892-), kteří malují lidové typy .

V SOCHAŘSTVÍ zaujal přední místo Leon Barrenetxea (1872-1947), jehož práce představují baskické typické po tavyjsky jsou –txistulari-, vrhač tyčí –palankari-, zdvihač kamenů aj.

HUDBA A ZPĚV. Bask vyniká vřelou láskou ke zpěvu, což dosvědčuje velké množství lidových písní, které v našem století sbírali Maria Resurreccion de Azkue (1868-1951) a Jose Antonio de Donostia (1886-1956), nejprůběžnější baskický muzikolog. Typickým hudebním nástrojem je TXISTU, druh píšťaly velmi starého původu. Hudebník –txistulari- drží txistu v levé ruce a pravou tluče na bubinek –danbolina-. Hudebním nástrojem pastýřů je ALBOKA, vyrobená z rohu.

Dvě dřeva na jakékoli slavnosti, fiestě, vás překvapí zvláště hudební nástroje, které se používají pouze v Baskicku. TXALAPARTA je prastarý způsob bubnování, vyklepávání na dvě dřevěná prkna. Dva hráči s dřevěnými tyčkami na nich vydávají nepřerušované množství rytmických zvuků. TRIKITIXA je diatonický akordeon doprovázený tamburínou. Je to veselá, nakažlivá hudba.

Ve středověku se proslavili na královských dvorech navarrském a kastilským baskičtí trubaduri. Varhaníkem a ředitelem kůru dvorní kaple Katolických králů manželů byl Bask Juan de Antxieta (1460-1523). Jako hudební skladatelé v novější době vynikli Juan Crisostomo de Arriaga (1807-) dvorní kapelník Isabely II, ředitel královské konzervatoře v Madridu a skladatel významných církevních děl, Jose Maria de Usandizaga (1879-1915), autor opery –Mendi mendian- ze života bask. Horalů, a Jesus Guridi skladatel opery AMAYA. Navarskými rodáky byli slavný tenor Julian Sebastian de Gayarre (1844-1890) a proslulý houslista Pablo Sarasate (1844-1908). Z vynikající dělnické rodiny pocházel proslavený zpěvák Dominique Pierre Garat (1782-1803).

Naměty pastorálních her, které se zachovaly v kraji Soule, jsou brány z Písma nebo středověkých bohatýrských epopéjí, trvají několik hodin a končí doslovem, v němž je vyjádřeno mravní ponaučení, vplyvující z děje.

TANCE, SPORT A HRÝ. Baskové byli odpradávně oddáni tanci, neboť již Strabo uvádí, že v době uplínku tancili před svými obydlími k počtě neznámého boha. Franc. Basník Boileau se pozastavuje nad tím, že baskické děti dovedou dříve tančit než žvatlat, a Voltaire nazývá Basky –malým národem skakajícím v Pyrenejích-. Mají velké množství tanců pro všechny příležitosti, slavnostní tanec mečový –ezpatadantza-, jinošský tanec –mutildantza- a mnoho jiných. Tanečníci jsou obvykle oděni v bílých košilích a kalhotách, a mají červené barety a opasky, tanečnice oblekají červeně sukňe a černé živůtky.

PELOTA VASCA. Nejoblíbenějším sportem je hra míčem –PELOTA-, pro niž jsou ve všech obcích zřízena hřiště –FRONTON-. Oblíbené jsou též různé závody v síle, jako síly spřežení aj. příležitosti k zábavám jsou pouti pořadane k oslavě místního patrona, kdy shromážděny lidé po bohoslužbách se oddávají tanci a veselí.

HARRIJASOTZAILE. Dostat nad rameno kámen vážící více než 300 kg je dovednost, kterou se vyznačují pouze –harrijasotzailles- neboli zdvihači kamenů. Zvedání kamenných kvadrů, pravoúhlých krychlí nebo koulí je jedním z nejnápadnějších sportů na baskickém venkově. Jinou tradiční disciplínou je sekání kmenů sekerou, kterou provádějí AIZKOLARIS nebo sečení trávy kosou, což dělají SEGALARIS, případně závod byků, kteří tahnou kameny, kterým se baskicky říká IDI PROBAK. Všechny disciplíny každopádně voní pradávými tradicemi.

ZABĚR PADLEM. Třináct veslarů a kormidelník. To je posádka lodi s pevnými sedačkami, které se nazývají TRAINERUAK. Každé léto probouzejí regaty vášně fanoušků. Sport se zrodil z davných půtek a závodů mezi rybářskými loděmi, které soupeřily o to, která připluje dříve do přístavu, a bude jako první prodávat svůj ulovek. Dnes slouží regaty TRAINERUAK sportovnímu zapolení, které vyžaduje velmi dobrou fyzickou kondici a kromě toho nabízejí podívanou, která vrcholí v zářící soutěži o vlajku KONTXAKO BANDERA. Zátoka u San Sebastianu se vždy naplní fanoušky, kteří sledují každý pohyb padla v boji s mořem.

ETNOGRAFIE.

OBLEČENÍ. Lidové kroje skoro vymizely. Typickou pokravkou hlavy je baskický baret – TXAPELA-, jehož užívání se rozšířilo za první karlistické války. Je barvy tmavomodré, při smutku černé. Zajímavé jsou hůl –MAKILA-, v níž je ukryta dvka, bílé latkové střevíce a čerčvenými tkanicemi –ESPARTINA- a koženaobuv –ABARKA-.

Předměty domácí a hospodářské. Ke zkypřování půdy se používala odpradávná ruční čtyřzuba vidlice s dřevěným držadlem –LAIA-. Používala se vozů s plnými dřevěnými koly, spojenými s osou v pevný celek, které třením o spodek vozu –GURDIAREN IRRINTZIA-, příjemný domácím lidem. Pozoruhodné je i dřevěné jho –UZTARRIA- poutající dobytčata za rohy. K dojení se používala nádoby vydlabane v lipovém dřevě s uchem dovnitř –KAIKUA-. K vaření mléka používají pasteveři rozžhavených kamenů, které kleštěmi vpraví do mleko, kteří má pak připalene dno a mleko dostane zvláštní příchut, lahodnou horalům. Přibitovy mají v některých místech pozoruhodné okrouhle –diskoidní- náhrobky, zdobené geometrickými ornamenty, vyobrazením nástrojů zemřelého nebo baskickou, zakřivenou svastikou –LAUBURU-, která slouží i k ozdobě jiných předmětů, jako jsou např. dřevěné truhly –KUTXA- a dřevěné podložky –ARGIZAIOLA-, na kterých se odvinuje voskový sloupek, který se zapaluje na hrobních místech v kostelích. Nutno se ještě zmínit o hrdelem pokřiku –IRRINTZIA-.

GASTRONOMIE

Hvězdou baskické kuchyně jsou ryby. Pocházejí jak z baskického pobřeží, tak ze vzdálených chovných sadek, která baskičtí rybaři –ARRANTZALEAK- využívají již po staletí. Základem jídelniček jsou různé úpravy ryb jako je hejk –LEGATZA-, různých –BISIGUA-bonit –HEGALUZZEA-, ale nechybí ani skromnější představitelé jako sardinky, ančovičky či jiné druhy jako kambala –rodaballo-, mořský das –rape- nebo mořský okoun –lubina-.

Základní a lehké omáčky jako například vynikající zelená omáčka nebo pikantní omáčka PIL-PIL základní chuť ryby podtrhují, ale nepotlačují. Baskům se daří využívat produkty, které jim nabízí moře i souš. Gastronomická nabídka obsahuje KOKOTXAK, malé želatinové kousky jemné chuti získávané z hlavy nebo krku hejky, horní části ryby, také hejka, případně z břišní části tunce –hegaluzea-.

TXIPIROIAK –malé chobotničky- připravované ve své tradiční a tak typické černé šťávě nebo opražené zprudka na oleji s cibulkou a pepřem patří ke klasickým jídlům nabýzeným v baskických restauracích podobně jako velmi ceněný zastupce plodů moře TXANGURRO, pavoučí krab.

Maso převažuje na jídelničku v provincii Araba, kde skutečně mistrovsky připravují jehneči. V oblastech Gipuzkoa a Baskijsko dávají lidé přednost kotletám, nejraději z býčího masa. Připravují se na roštu tak, že se zprudka opečou po obou stranách a uvnitř zůstávají šťavnaté a krvavé. Je to lahůdka venkovské kuchyně.

Pokrmý ze zeleniny jsou typické především pro Arabu, což dokazují vynikající minestrý (zeleninové polévky) nabízející kombinaci rozmanitých druhů zeleniny. Dalšími typickými jídly jsou LEKAK –zelené fazolky-, PORRUSALDA –polévka z porku a brambor- a PISTO –smažená zeleninová haše-.

Snad nejtypičtějším zeleninovým jídlem v Baskicku jsou fazole ledvinkovitého tvaru –BABARRUNAK-, na něž jsou specialisty kuchaři v Gernice-Lumo a Tolose. Houby jsou rovněž v baskické kuchyni velmi ceněny, a proto tvoří součást velkého počtu vybraných pokrmů.

Porrusalda

Para 4 personas

4 puerros

5 patatas

2 zanahorias

aceite

1 cebolla

4 dientes de ajo

sal

agua

Pocha en una cazuela con aceite la cebolla, la zanahoria, todo bien picado junto con los ajos enteros y pelados y los puerros limpios cortados en aros. Después, añade las patatas troceadas y rehógalas también. Sazona. A continuación, vierte el agua y déjalo cocer durante 30 minutos aproximadamente. Por último, pon a punto de sal y sirve.

PISTO

Ingredientes (para 6 personas)

300 gr. de cebollas.

300 gr. de calabacín.

300 gr. de tomate.

12 cucharadas de aceite.

200 gr. de pimientos choriceros verdes.

200 gr. de pimientos morrones rojos.

La Preparación

Se pelan las cebollas, calabacines, tomates y pimientos y se les quitan las pepitas a estos últimos. Seguidamente se cortan tanto las cebollas como los calabacines y los pimientos, en cuadraditos de dos centímetros, dejándolos en platos separados. Se corta también el tomate en otro plato y se sazonan todos los ingredientes con sal.

En una cazuela se pone el aceite y cuando esté caliente, se le añade la cebolla, a los 10 minutos los calabacines, después de otros 10 minutos los pimientos y a los 5, el tomate. Se tienen al fuego 20 minutos más y se sirve.

Recuerda

Este pisto sirve para diversas fórmulas de platos, como huevos al plato, revuelto de huevos, así como entremés o de guarnición a una plato de carne.

ALUBIAS DE TOLOSA / TOLOSAKO BABARRUNAK

Ingredientes

500 grs. alubia roja de tolosa.

1 cebolla.

1 pimiento verde.

1 diente ajo.

1 dl. aceite de oliva.

1 hueso de jamón.

150 grs. tocino.

150 grs. chorizo.

150 grs. morcilla.

Sal.

La Preparación

Poner en una cazuela las alubias, la cebolla, el pimiento verde, la cabeza de ajo, el tocino, un hueso de jamón y el aceite. Cuécelas a fuego lento durante dos horas. A media cocción, añadir la sal, el chorizo y la morcilla. Por último, añadir un refrito de cebolla picada y pimentón dulce.

Recuerda

Hay que poner las alubias a remojo la noche anterior.

AJOARRIERO

Ingredientes

½ Cebolla

½ pimiento verde

2 ajos

½ lata de tomate triturado (natural)

pulpa de pimiento choricero

fumet

bacalao

langostinos

Preparación

Se quita la piel al bacalao (previamente desalao) ésta se corta en tiras y el bacalao se desmiga o se corta en tiras al gusto.

Se pone a pochar la verdura, cebolla, ajo pimiento verde y la piel troceada en juliana (aquí, si se desea, se puede añadir una patatita cortada como para tortilla y se pone a pochar todo junto). Una vez pochada se añade una cucharada escasa de pulpa de pimiento choricero, el tomate triturado y se añade un poco de fumet y se deja reducir hasta la consistencia deseada. Se rectifica de sal.

Se añade a la salsa que estará hirviendo, se le da un hervor y se prueba de sal, se rectifica si hace falta.

Para servir se coloca en el centro del plato con la ayuda de un molde de manera que quede como un tambor, se rodea de unas gambitas hechas al ajillo y se adorna con perejil picadito.

PATATA TORTILLA/ TORTILLA DE PATATA

INGREDIENTES:

Para 4 personas:

- 6 huevos
- 300 gr de patas
- 9 cucharadas de aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN:

Se cortan las patatas en láminas pequeñas (como haciendo sopas) y se fríen muy despacio en la sartén con 6 cucharadas de aceite moviéndolas de vez en cuando para que no se agarren a la sartén. Una vez hechas se sazonan y se pasan a un bol en donde estarán los huevos batidos. Se pone el resto del aceite en la sartén, y cuando esté caliente, echaremos el huevo y las patatas. Se revuelven a fuego rápido con un tenedor y cuando empiece a cuajarse, prescindimos del tenedor y haremos a la sartén un movimiento de vaivén hasta que esté cuajada la tortilla. Cubriremos la sartén con un plato, dándole la vuelta recogiendo así la tortilla en el plato. Pasaremos la tortilla a la sartén la haremos por el otro lado pero no la dejaremos mucho tiempo si deseamos que la tortilla esté jugosa.

Arroz con almejas y jugo de perejil

Para 4 personas

300 gr. de arroz

500 gr. de almejas

1 cebolleta

2 dientes de ajo

1 pimiento verde

1 limón

agua

aceite virgen extra

sal

perejil

Pica la cebolleta, los ajos y el pimiento finamente. Pon a rehogar en una cazuela (amplia y baja) con aceite.

Cuando vaya tomando color agrega el arroz. Dale un par de vueltas, agrega el agua hirviendo (doble cantidad que de arroz) y sazona. Deja cocer durante 10-15 minutos.

Limpia bien las almejas e incorpóralas. Licúa unas ramas de perejil, agrega un poco de agua y viértelo sobre el arroz. Mezcla bien.

Temporada: verano

Bebida: vino blanco

Cocido de garbanzos

Para 4 personas

1 kg. de zancarrón.

2 huesos de cañada.

3 chorizos de cocer.

400 grs. de garbanzos.

1 cebolleta.

1 puerro.

Sal.

1 Rama de perejil.

Dejar los garbanzos en remojo con agua, medio puñado de sal y el bicarbonato durante toda la noche. Por la mañana, escurrirlos y lavarlos bien. En una cazuela con el fuego al máximo, echamos los dos litros de agua y cuando ésta empiece a hervir, incorporamos los garbanzos, el zancarrón, el chorizo, la verdura limpia y entera, los huesos de cañada, la rama de perejil y la sal. A partir de este momento pondremos el fuego al mínimo y dejaremos que cueza durante 1 hora y media. Transcurrido este tiempo, retiramos del fuego.

En una cazuela echaremos un litro de caldo y cuando empiece a hervir añadiremos un puñado de fideos y un huevo duro picado. Dejamos cocer diez minutos y servimos.

Temporada: Invierno

Bebida: tinto

Kokotxas de merluza en salsa verde

Para 4 personas

1 kg. de kokotxas de merluza

3 dientes de ajo

1 guindilla

1 cucharada de harina

1 vaso de vino blanco

agua

aceite virgen extra

sal

perejil picado

Limpia bien las kokotxas y recórtales las pieles que les sobran. Extiéndelas sobre un paño limpio para que se sequen, las sazonas reservas. Coloca en una cazuelita dos dedos de agua con una rama de perejil, sal y los restos de las kokotxas. Deja reducir.

Pela y lamina los dientes de ajo y la guindilla y ponlos a dorar en una cazuela ancha con aceite. Cocina a fuego muy suave y vigila que no se dore demasiado el ajo. Extrae los ajos y la guindilla a un plato.

Añade a la cazuela una cucharada de harina y rehoga bien. Vierte el vaso de vino blanco y un poco de caldo.

Remueve bien, añade perejil picado y después, las kokotxas. Cocínalas durante 2-3 minutos. En el último momento espolvorea el perejil picado y el ajo confitado y la guindilla. Sirve bien caliente. Las kokotxas son la parte glandular de la mandíbula inferior de la merluza. Han de estar frescas para que puedan soltar la gelatina necesaria para que la salsa quede ligada.

Temporada: verano

Bebida: vino blanco

Merluza en salsa verde

Para 4 personas

8 rodajas de mediana (merluza) de 2cm de grosor

16 almejas

2 dientes de ajo

Aceite de oliva virgen (o normal)

1 cucharada de harina

Agua o caldo de pescado

Perejil picado y sal

Poner en un recipiente (no hace falta que sea de barro) el diente de ajo picado con 4 cucharadas de aceite de oliva, cuando empiece a dorarse añadir la harina y removerla bien hasta que se deshaga y añadir entonces un poco de agua o caldo

de pescado y si tenemos un poco de caldo de espárragos para aprovechar también le va bien. Después echar el perejil, las merluza y las almejas, dejar que cueza durante 2 o 3 minutos por cada lado y listo.

Temporada: todo el año

Bebida: vino blanco

Sopa de ajo / Baratzuri zopa/ ČESNEKOVA POLEVKA

Preparación

En una cazuela se pone a hervir unos 2 litros y 1/2 de agua, con sal. Mientras tanto, se corta el pan en rodajas de 1 centímetro, se fríen ligeramente, en una sartén con aceite y se reservan. Presentar servida en los platos y bien caliente. En una sartén se echa el aceite, los ajos cortados en lonchas finas y el jamón y se pone al fuego. Cuando los ajos estén dorados, se retira del fuego y cuando el aceite se enfríe se echa el pimentón y se revuelve todo bien. Cuando el agua esté hirviendo, se echa el pan y aceite con los ajos y el pimentón, la ramita de hierbabuena y se deja hervir todo unos 5 a 10 minutos. En este punto, algunos recomiendan echar los huevos, crudos y remover todo. Yo prefiero hacerlo de la siguiente manera: a la hora de servir la sopa, poner un huevo crudo en cada plato, poner la ración de sopa y meter el plato 2 minutos en el microondas, para que el huevo se cuaje.

Ingredientes

1 barra de pan de 1/4, del día anterior. 1 vaso de aceite de oliva. 4 dientes de ajo. 1 cucharadita colmada de pimentón dulce molido. 100 gramos de jamón serrano, cortado en taquitos pequeños. 6 huevos. 1 ramita de hierbabuena. Sal al gusto.

Sopa de pescado/ Arrain zopa

Preparación

En una olla grande se echa abundante agua, el aceite, la cebolla partida en dos, los dientes de ajo, pelados y enteros, los tomates partidos a la mitad, la sal, el azafrán y todos los pescados menos las gambas peladas. Se deja hervir, a fuego lento durante 1 y 1/2 o 2 horas, para que el caldo coja bien el sabor del pescado. Pasado este tiempo, se retira del fuego, se cuele y el caldo se pone en otra olla. Quitar la cáscara a las almejas y sacar, de la cabeza del rape y de la de la merluza, todo lo que se pueda comer. Poner al fuego la olla del caldo colado y añadir las gambas y las almejas peladas y los trozos que se sacaron de las cabezas.

Ingredientes

150 gramos de gambas peladas. 150 gramos de almejas. 150 gramos de galeras. 1 trozo de cabeza de rape y otro de cabeza de merluza. 400 gramos de pescado para caldo (cintas, escórporas, burritos, etc.). 2 dientes de ajo. 2 tomates maduros. 1 cebolla pequeña. 1 vaso de aceite de oliva.

Marmitakoa

Preparación

Poner a remojo los pimientos choriceros la noche antes, también se les puede dar un hervor y dejarlos en el agua hasta que se vayan a usar. Poner al fuego una cazuela de barro con el aceite y cuando esté caliente echar la cebolla y pimiento verde, finamente picados. Rehogar durante unos 5 minutos y antes de que se doren, se echan las patatas cortadas en dados, se mezcla todo, se cubre con agua y se deja hervir a fuego lento hasta que las patatas estén cocidas. Entonces echar el bonito cortado a tacos, manteniendo el hervor a fuego lento. Coger los pimientos choriceros y pasarlos por el pasapurés, echar el caldo resultante en la cazuela y dejar que hierva a fuego lento durante otros 10 minutos. Servir en la misma cazuela.

Ingredientes

1 kilo y 1/2 de bonito o atún blanco, fresco. 1 kilo de patatas blancas. 1 vaso de aceite de oliva. 1 cebolla grande. 1 pimiento verde. 4 pimientos choriceros. Sal.

Atún encebollado / Atuna tipularekin

Preparación

Poner el aceite en una cazuela y calentar al fuego. Apartar y dejar enfriar. Una vez frío añadir una capa de cebolla cortada en rodajas finas. Colocar el atún sobre las rodajas de cebolla. Agregar el perejil sin picar, la nuez rallada, la pimienta molida, el laurel en trozos, los ajos finamente picados, el vaso de vino y la sal. Poner a hervir tapado y a fuego lento, cuidando que la cebolla quede tierna pero sin dorarse. Retirar del fuego y apartar el perejil y laurel quedando solo el atún con la cebolla.

Ingredientes

1 kilo de atún cortado en tacos de 2 ó 3 centímetros 3 dientes de ajo 1 cebolla grande Perejil Nuez moscada 2 hojas de laurel 1 vaso de aceite de oliva 1 vaso de vino blanco Pimienta negra en polvo Sal

VELMI SLADKE

Opravněně nejslavnější jsou sice cukrařské výrobky ve Vitoria-Gasteiz, ale prakticky každý kraj má své typické sladkosti. Za zmínku a ochutnání stojí GOXUAs, VASQUITOS A NESKITAS ve Vitoria-Gasteiz, HOJALDRES sladkosti z listového těsta s kremen Laguardia, ryžové dorty a CANUTILLOS de Bilbao –trubičky plněné krémem-, sladkosti z Barakalda, KOKOTES z Markiny, PANTXINETA z Donostii, OPILAK, kterými obdarovávají kmotry z Irunu a Hondarribie, TEJAS A XAXUS z Tolosy a plněné sladkosti RELLENOS z Bergary skutečně stojí za ochutnání.

CUAJADA / MAMIA

Ingredientes (18 raciones)

3 l. de leche de oveja

Cuajo líquido

1 pellizco de sal

La Preparación

En una cazuela colocar los 3 l. de leche de oveja más el pellizco de sal. Arrimarla al fuego y cuando hierva bien, sacarla para que se temple.

Una vez templada la leche añadir una cucharada sopera de cuajo líquido. Revolver con una varilla y repartirlo en los envases que se quieran dejándolo que repose en sitio fresco sin removerlo.

Al momento de servir, cada persona añade la cantidad de azúcar que vea conveniente. También se puede acompañar con miel.

FLAN DE CARAMELO / FLANA

Ingredientes

Para el flan:

1 l. de leche.

8 huevos.

200 gr de azúcar.

Canela en rama.

1 corteza de limón.

Para el caramelo:

50 gr de azúcar.

1 cucharada de agua fría.

La Preparación

Poner a cocer la leche con la canela y la corteza de limón sin llegar a hervir. Dejar tapado 10-15 minutos. En este tiempo, cocer el agua y el azúcar para el caramelo que ha de ser rubio muy oscuro. Repartirlo de inmediato en el o los moldes.

Mezclar los huevos y el azúcar hasta ver un mezcla homogénea. Añadir la leche caliente y colada, batir mientras tanto.

Verter en el molde y poner al baño María en una placa con papel debajo del molde. Introducir la placa al horno de 200 y dejar por espacio de 25 minutos o más evitando que el agua hierva.

Hacer la prueba de la aguja para comprobar su cocción. Una vez cocido, lo retiramos de la placa y dejamos enfriar. Se desmolda en el momento de consumir.

TARTA DE QUESO Y ARANDANOS / GAZTA TARTA

Ingredientes

300 gr de pasta brisée o masa de galleta.

250 gr de queso fresco (philadelphia o similar).

110 gr de azúcar.

3 huevos y una clara.

2 dl de nata líquida.

100 gr de confitura de arándanos.

La Preparación

Forramos un molde desmontable con la pasta elgida. Se coloca en un bol el queso y el azúcar y se trabajabien con una espátula de madera hasta ligarlos. Se echa un huevo y se sigue ligando, luego el otro, hasta el tercero y posteriormente se echa la clara de huevo que teníamos sola. La nata batimos aparte a 3/4 y se mezcla a la preparación anterior. Volcamos la preparacion sobre el molde forrado y horneamos a 190° durante 25-30 minutos según el horno. A partir de los 20 minutos comprobar el grado de cocción. Una vez cocida sacamos del horno y la glaseamos de confitura, caliente y colocada, con la ayuda de un pincel.

Arroz con leche / Arrozesnea

Preparación

Poner al fuego una cazuela con la leche y echar el arroz. Remover todo mientras se va cociendo. Cuando la leche empiece a hervir echar la corteza del limón y el palo de canela. Cuando el arroz esté bien cocido, añadir el azúcar y seguir removiendo, para evitar que se pegue. Mantener cociendo hasta que espese. Pasar el arroz a una fuente, sacarle la corteza de limón y la canela en rama y dejarlo enfriar, incluso se puede meter en el refrigerador. Cuando esté frío, espolvorear por encima con la canela en polvo. Servir frío.

Ingredientes

250 grs. de arroz. 400 grs. de azúcar. 2 litros de leche natural. 1 limón. Canela en rama y molida.

Torrijas

Preparación

Paso 1: Vertimos la leche caliente (con el azúcar ya incorporado) en un plato y vamos empapando las rebanadas de pan sin que se deshagan, se sacan y se ponen en una fuente para que escurran, tras una hora para que se empapen. Paso 2: El pan se pasa por los huevos batidos y las freímos hasta que estén doradas por ambos lados.. Paso 3: Se espolvorean con canela y azúcar al gusto. Las torrijas se pueden comer frías o calientes y han servido toda la vida como un buen postre y un excelente y saludable desayuno.

Ingredientes

6 rebanadas de pan del día anterior 1/2 litro de leche 2 huevos Aceite de oliva 3 cucharadas de azúcar Canela

La Tarta de manzana es una de las más populares e internacionales tartas, elaborada con una masa recubierta de compota de manzana. Existen muchas variantes y formas generalmente la masa recubre toda la fruta y existen tartas con la parte superior «abierta» que suponen una variante.

Ingredientes

- 250gr harina
- 100gr mantequilla
- 100gr azúcar
- Un huevo

Tartaren osagaiak

- Mermelada de melocoton
- Dos manzanas

Manzana

Existen unas variedades de manzanas que pueden decirse son más adecuadas para la elaboración de esta tarta, por regla general se eligen las variedades algo ácidas, con la intención de que hagan contraste con los tonos dulces del azúcar. Las variedades más nombradas son Granny Smith y Bramley. Las manzanas empleadas como ingrediente pueden ser naturales, envasadas o incluso deshidratadas, la elección afecta sólo al aspecto, aroma y textura finales. Las manzanas envasadas suelen emplearse sólo cuando las frescas no están disponibles.

Masa

La masa de la tarta es muy sencilla elaborada con harina de trigo, agua y mantequilla. Se debe pensar en todo momento que la elaboración va a un horno de mediana temperatura y allí la masa debe tomar consistencia para que proporcione un buen soporte a la tarta. Las variantes cerradas de la tarta hacen que la manzana se cocine en su interior haciendo, en parte, la pasta cocida de envoltorio que mantiene y retiene los aromas.

Rosquillas tradicionales

Quien no ha disfrutado alguna vez del tradicional sabor de las rosquillas caseras, es una de esas recetas que no se olvidan nunca por el gran sabor que nos proporcionan. Son fáciles de hacer e ideales para disfrutar en una merienda.

Los ingredientes

400 gramos de harina, 1 huevo, 1 cucharadita de levadura en polvo, 2 cucharaditas de licor de anís, 150 gramos de azúcar, 3 cucharadas de azúcar glass y 4 cucharadas de leche.

La preparación

Bate el huevo en un bol y añade 4 cucharadas de aceite, el anís y la leche, continua batiendo hasta que veas que los ingredientes se han homogenizado. Agrega el azúcar y la levadura en polvo y prosigue batiendo hasta que estos últimos estén incorporados.

Agrega poco a poco la harina hasta que se forme una masa maleable y forma cilindros de ½ centímetro de diámetro con ella, corta la masa en bastones de 10 centímetros de largo, y forma rosquillas con ellos uniendo las puntas.

Calienta abundante aceite en una sartén grande a fuego medio y fríe por tandas las rosquillas hasta que veas que se hinchan, entonces sube el fuego para que terminen de dorarse. Deposita las rosquillas sobre papel de cocina absorbente y termina espolvoreándolas con el azúcar glass.

La degustación

Si tienes niños pequeños vigila o no las probarás, son tan ricas que serán una tentación para todos.

BASKICKY MOUCNÍK

INGREDIENCE:

TESTO

600 gr MOUKA

400 gr MASLO

8 gr SUL

8 gr KVASNICE

1 VEICE

2 ZLOUTEK

400 gr CUKR

TRESEN ZAVARENINA

MLETÉ MANDLE

SLEHANY VEJCE

MOUKA

PRIPAVA

Delat testo: první, smíchat cukr a máslo. Po, pripojit postupne vejce, zloutek a moukat sul a kvasnice.

Hníst dobré s ruka, a s válec delat dva deska. polozit jedna deska na odlitek a pripojit ta tresen zwarenina a mleté mandle.

Ten deska polozit nahore.

Pro skoncit, dobré slehany vejce nahore polozit.

TROUBA: 25 minuta, 160 stupen.

MOŠTOVY RITUAL

Zajet si ochutnat zkvašený jablečný alkoholický mošt –SAGARDOA, cider- do moštarny, kde se vyrábí, se stalo neobvyklým gastronomickým zážitkem. Od ledna do května je zde skutečně živo, návštěvníci hromadně přijíždějí, aby ochutnali sidru přímo ze sudů –KUPELA- a přitom pojídají tortillu z tresky, kytu, ořechy, membrillo –gdoulove žele- se syrem. V tradičních moštárnách se večerí vestoje, aby bylo jednodušší jít se napít k sudům.

PRVOTŘIDNÍ NAPOJE A JIDLA.

FAZOLE –babarrunak, banabrak- z Tolosy

Gernické papriky

Ibarrské papričky

Idiazabalský Syr

Brambor y Araby.

Kvalitní baskické rajské jablčko

Jakostní hovězí maso a farmářské kuře krmené tradičním způsobem kukuřicí.

BONITO DEL NORTE –bílý tunak- a CIMARRON –červený tunak-.

Prvotřídní pasterizované mléko se může osladit medem z Baskicka.

Vino z oblasti arabské Riojy

Txakoli –bílý víno z Baskicka- de Araba

Zurrukutuna/zurrapote

ETA Y EL TERRORISMO

<http://aktualne.centrum.cz/zahranici/evropa/clanek.phtml?id=718505>

ETA zastavila ozbrojený boj za nezávislé Baskicko