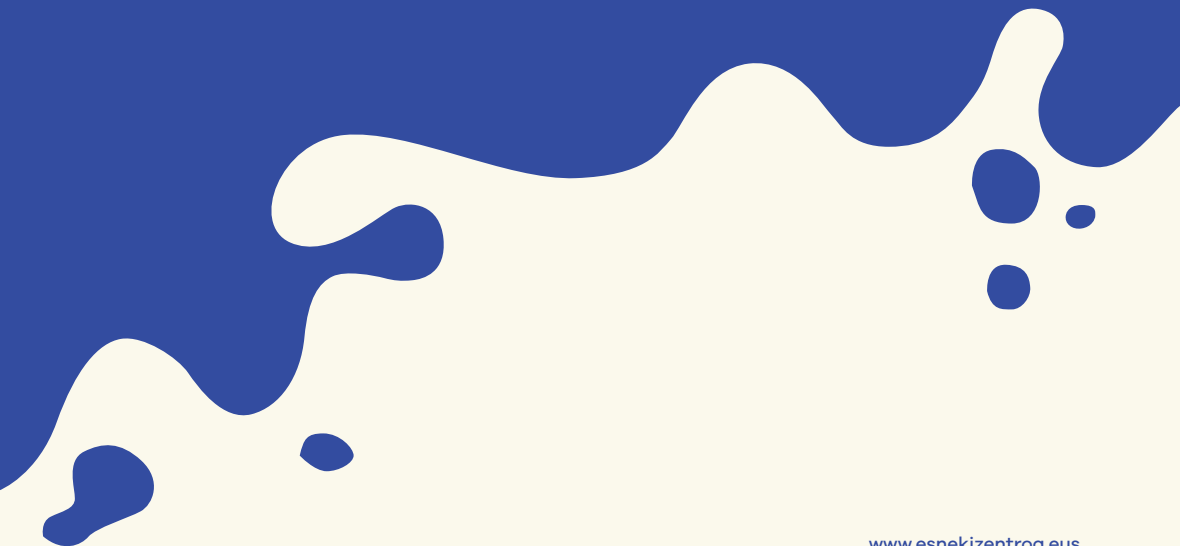


# GUERE GAZTAK

dastatzeko gida





### **Sustatzailea**

Esneki Zentroa - [www.esnekizentroa.eus](http://www.esnekizentroa.eus)

### **Diseinua eta maketazioa**

Chroma - [www.chroma.eus](http://www.chroma.eus)

### **Eduki narratiboa**

Chroma - [www.chroma.eus](http://www.chroma.eus)

Esneki Zentroa - [www.esnekizentroa.eus](http://www.esnekizentroa.eus)

### **Finantzatzailea**

Eusko Jaurlaritzza - [www.euskadi.eus](http://www.euskadi.eus)

### **Data**

2023ko urria

*(\*) Gida honen helburua da Eusko Label esnearekin egindako gazten ezagutza zabaldu eta kontsumoa sustatzea. Emandako informazioak, beraz, orientatzeko baino ez du balio, eta ezin dira indarreko araudiaren interpretazio ofizialtzat hartu.*

# OSIPEERA



Gazta-dastaketan hainbat parametro baloratzen dira: kanpoko zein barruko itxura, testura eta usaimen- eta dastamen-sentsazioak, besteak beste.

Gidalerro hauek jarraituta, Eusko Label esnearekin egindako zazpi gazten ezaugarriak eta beste elikagaiekiko konbinazio posibleak ezagutu ahalko dituzu.

# INERDIA?



## GAZTA

=

Faktore natural desberdinen arabera da gazta baten nortasuna:



Animaliek, euren elikadurak, paisaiak edota klimak baldintzatzen dute.



Gainera, gaztandegi bakoitzaren egiteko moduak ere eragina du produktuan.



Existitzen diren gazta mota guztiak zerrendatzea zaila da oso. Herrialde bakoitzean modu desberdinean ekoizten dira; estilo, ehundura eta zapora bereizgarriak dituzte.



Tradizio handiko elikagaia da gazta gurean, eta baditugu gure-gureak diren gazta formula desberdinak.



Euskal Herrian tradizionalki ekoiztuak izan diren erreferentziatzko gazta errezetak kontuan izanik definitu dira Eusko Labeldun esne zertifikatuaz ekoiztu daitezkeen zazpi gazta hauek.

Gure gastronomiako protagonista izanda, unibertso propioa sortua dute beren bueltan.



## DASTAKETA

Elementu horien konbinazioaren ondorioz, esperientzia aberasgarria da gaztak dastatzea.

# niOLA

## 1. BEGIRATU

Hartu hautatu duzun gazta, bota begiratu, miatu bere forma eta azala. Zatitu eta begiratu barrena, aztertu nolako testura duen eta zein kolorekoa den.

## 2. USAINDU

Itxi begiak eta gerturatu gazta zatia sudurrera. Usain egin eta pentsatu usainaren geruza desberdinetan: egurtsua, zitrikoa, gozoa, erretakoa edo ketua, zahartua, deskonposatua... Nolakoa da sumatzen duzuna? Aldatu egiten al da usain nagusia?

## 3. DASTATU

Eraman gazta zatia ahora. Ze sentrazio iristen da lehenik? Eta gero, zein da geratzen zaizuna? Leuna da? Fuertea? Nolakoa du ehundura? Gomosoia, elastikoa, latza, hauskorra, hezea, lehorra, pastosoia...

## ERREPIKATU



Gure Gazten familia **zazpi barietatek** osatzen dute. Desberdinak dira, besteak beste, forma, ehundura, zaporea, osagai eta jatorriei dagokienez. Behi, ahuntz eta ardi esnearekin eginak dira, eta kontsumitzerako orduan konbinazio desberdinek areagotuko dute bakoitzaren zaporea. Gazta freskoaren (Txuria) edo urdinaren (Latxa Urdina) gisako gazta ezagunagoez gain, hain sonatuak ez badira ere, gure tradizioari estuki loturiko Fraisoro, Otzara, Saroi eta Auntzai gaztak aurkituko dituzu.

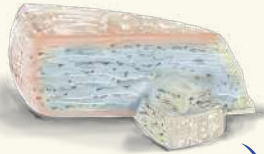
# 3. GORPE GAZTAK



1. FRAISORO



2. OTZARA



4. LATXA  
URDINA

3. SAROI

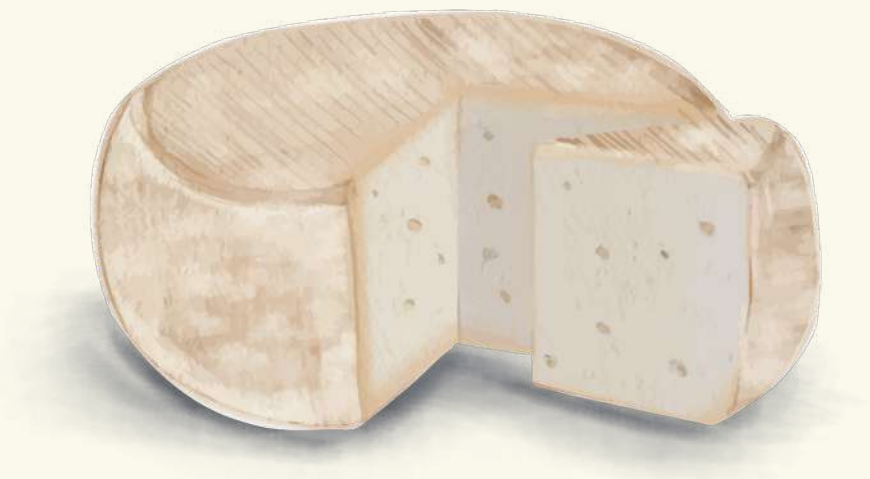


5. TXURIA

6. AUNTZAI  
LEUNA



7. AUNTZAI  
ONDUA



**ESNE MOTA:** BEHI ESNEA



**JATORRIA:** ZIZURKIL, GIPUZKOA



**EZAUGARRIAK:**

EBAKITZEAN, KOLORE ZURIA DU  
TESTURA KREMATSUA  
AZAL HORIXKA, LIZUNDU GABEA



**ZAPOREA:** UKITU AZIDOA DU







# FRAISORO

## BEHI GAZTA TRADIZIONALA

---

### NOLA JAN

---

Behi gazta tradizionala da Fraisoro, erroak Gipuzkoako Foru Aldundiaren Fraisoro nekazaritza eskolan (Zizurkil, Gipuzkoa) dituena. Han sortu zen barietate hau XIX. mendean, elaborazio prozesu tradizioaletan oinarrituta.

Hori dela eta, kontsumitzeko modurik aproposena ere beste jaki tradizionalekin batera jatea izango da. Hartu gazta, zatitu hiruki forman eta platereratu ogiarekin eta eztiarekin. Gehitu fruitu lehorrak (hurak, intxaurrak edota paxak) testura desberdinak nahasteko ahoan, eta garagardo edo ardo gazteren batekin konbinatu.

---



**ESNE MOTA:** BEHI ESNEA, ARDI LATXA EDO  
KARRANTZAKOAREN ESNEA EDO AHUNTZ ESNEA



**JATORRIA:** EUSKAL MENDEBALDEKOA,  
ENKARTERRIETATIK AIARA BAILARARA



**EZAUGARRIAK:**

GAZTA BIGUNA  
TESTURA KREMATSUA. HELTZE-PUNTURIK  
EBOLUZIONATUENEAN UKITU AMONIAKALAK  
IZAN DITZAKE SUDURREAN ETA AHOAN  
ORE ZURIA, ZULORIK GABEA  
GAZTA GAZTEENEN KASUAN, AZAL HORIXKA,  
LIZUNDU GABEA SASKIAREN ERLIEBE  
BEREIZGARRIAREKIN



**ZAPOREA:** LEUNA ETA APUR BAT AZIDOA



# OTZARA

## AMAMEN GAZTA SEKRETUA

---

### NOLA JAN

---

Otzara gaztari 'amamen gazta' edo 'saskiko gazta' ere esaten zaio. Izan ere, amama gaztagileek egin ohi zituzten antzinako artisau teknikak jarraituta, eta saski txikietan gordetzen zituzten. Euskal mendebaldean du jatorria, eta ohikoa da euskal azoka, taberna eta baserrietan.

Formatu txiki eta dotorekoa da eta kontsumorako aukera anitzak eskaintzen ditu. Jaki gozo zein gaziekin bateragarria da: marmeladekin, menbrilloarekin, antxoekin, urdaiazpikoarekin...

Edariak ere askotarikoak onartzen ditu. Gazta nahiko sinplea dela kontuan izanda, gomendatzen da ardo sakonago edo konplexuagoarekin konbinatzea. Janari eta edariaren arteko konbinazio orekatuagoa nahi bada, txakolinarekin edo garagardoarekin lagunduta jan liteke.

---



**ESNE MOTA:** BEHI ETA ARDI LATXA EDO  
KARRANTZAKOAREN ESNEA



**JATORRIA:** EUSKAL MENDIKO SAROIETAKOA



**EZAUGARRIAK:**

GAZTA LEUNA DA, NEURRI HANDIKOA  
LARANJA KOLOREA DU AZALAK, EDOTA  
LIZUNDU NATURALA  
ORE HORI ZURBILA  
USAIN LAKTIKO LEUNA  
TESTURA IRMOA OROKORREAN. KREMOSITATE  
HOMOGENEOA



**ZAPOREA:** OREKATUA, GARBIA, AZIDOTASUNIK  
EDO MINGOSTASUNIK GABEA



# SAROI

## MENDIKO GAZTA

---

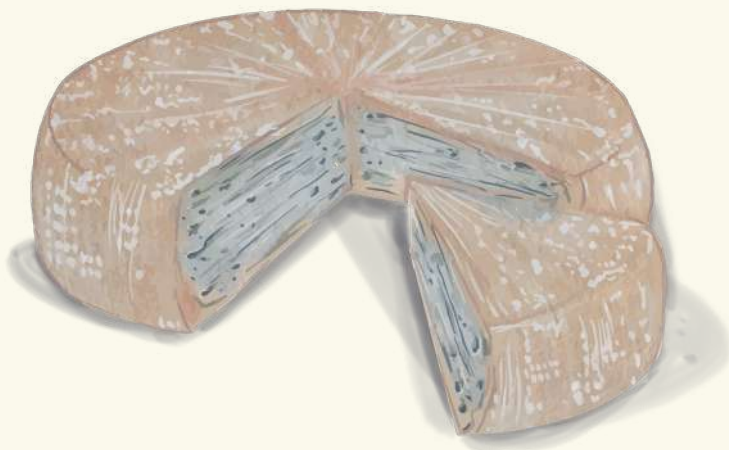
### NOLA JAN

---

Euskal gaztarik zaharrena da hau, 'saroi' edo abeltzaintza zein artzaintzarako jabetze komunaleko espazioetan sortua. Gazta ondua da, neurri handikoa eta esne nahasketarekin egina, animalia taldeak hainbat espeziez (behiak, ardiak) osatuta egoteko joera zutelako.

Ardo gorri edo beltzarekin jateko egokia da. Modu paregabean egiten du bat piper gorri, bakailao edota intxaurrekin, besteak beste.

---



**ESNE MOTA:** ARDI LATXA EDO KARRANTZAKOAREN ESNEA



**JATORRIA:** EUSKAL HERRI OSOA



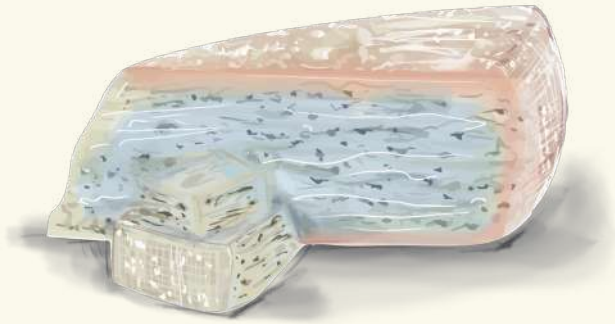
**EZAUGARRIAK:**

LATXA EDO KARRANTZAKO ARDIAREN ESNEARE-  
KIN EGINA  
KREMA-TESTURA  
LIZUN URDIN ZANTZUAK ORE OSOAN BANATUTA  
AZAL NATURAL LIZUNDUA



**ZAPOREA:** GAZIA ETA LEUNA, NOTA MINGARRIRIK  
GABEA

4.



# LATXA URDINA

## EUSKAL GAZTA URDINA

---

### NOLA JAN

---

Gazta urdina Frantziatik dator, baina Latxa Urdinak berezitasun bat dauka: Karrantzako ardiaren edo ardi latxaren esneaz egina dago, eta horrek desberdindu egiten du. Nortasun handiko gazta da. Zapore atsegina eta intentsoa du, gehiegizkoa izan gabe. Hainbat errezetari ukitu desberdina emateko balio du.

Horrela, konbinazio ugari onartzen ditu gazta honek. Platerean, apioarekin, pistatxoekin eta patearekin goza daiteke. Edalontzian, bestalde, gorputz sendoko ardo beltzekin edo garagardo zein ardo zuri lehorrekin bat egiten du, gaztaren zapore indartsua orekatuz.

---



**ESNE MOTA:** BEHI, AHUNTZ EDO ARDI LATXA  
EDO KARRANTZAKOAREN ESNEA



**JATORRIA:** EUSKAL HERRI OSOA



**EZAUGARRIAK:**

GAZTA FRESKOA  
ORE TRINKOA EBAKIDURAN



**ZAPOREA:** JATORRIZKO ANIMALIA ESPEZIEAREN  
BEREKO ESNE ZAPORE LEUNA





# TXURIA

## FRESKOA ETA OSASUNGARRIA

---

### NOLA JAN

---

Txuria gazta arina da, azalik gabekoa, eta erraz digeritzen da. Sarri aipatzen da euskal folkloreaken bertso eta kontakizunetan eta nagusia izan zen esne ekoizpen urriko garaietan, azkarren egiten dena delako eta erraz kontsumitzen delako. Aitzitik, esne produktzioa handitzen zenean mota honek behera egiten zuen, gaztaginek gazta ontzeko joera zutelako, biltegitratzeko ahalmen handiagoa izateko.

Asmatzeko aukera fidagarria da. Granadarekin edo pikuekin, izokin ketuarekin edo kalabazinarekin modu errazean prestatu daiteke. Edariekiko, ardo gozoen eta fruitu-  
-aroma handikoen kontrapuntu perfektua.

---



**ESNE MOTA:** AHUNTZ ESNEA



**JATORRIA:** BADAIA, ARABA



**EZAUGARRIAK:**

AZAL LIZUNDUA  
PASTA LAKTIKOKO GAZTA  
KOLORE ZURIKO OREA, ERDI-BIGUN EDO BIGUNA  
ETA BEGIRIK GABEA  
TESTURA KREMATZUA, GANTZATSUA ETA LEUNA



**ZAPOREA:** LAKTIKOA ETA UKITU AZIDODUNA.  
FINTZEKO PROZESUAUK AURRERA EGIN AHALA,  
UKITU AMONIAKALAK AGER DAITEZKE





# AUNTZAI LEUNA

## AHUNTZ GAZTA LAKTIKOA

---

### NOLA JAN

---

Fruitu gozoeekin zaporea handituko zaio gazta honi, hala nola udare, mahats eta sagarrekin janda. Gainera, konfitura eta marmeladekin primeran geratzen da. Ardo zuri aromatikoekin edo garagardo afrutatuekin lagunduta, gaztaren zaporea are gehiago nabarmenduko da estali gabe.

---



**ESNE MOTA:** AHUNTZ ESNEA



**JATORRIA:** BADAIA, ARABA

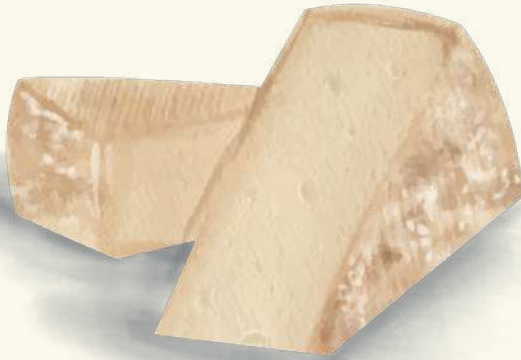


**EZAUGARRIAK:**

AZAL LIZUNDUA (AUKERAKOA)  
EBAKETAN KOLORE ZURIA DU  
BEGI EDO ZULOTXOAK KOPURU TXIKIAN ETA  
MODU IRREGULARREAN BANATUTA  
EHUNDURA ERDI-GOGORRA, MANTEKOSOA ETA  
GRANULOSITATE ERTAINEKOA



**ZAPOREA:** OREKATUA ETA AHUNTZ ESNEAREN  
ZAPORE BEREIZGARRIDUNA



# AUNTZAI ONDUA

## AHUNTZ GAZTA ONDUA

---

### NOLA JAN

---

Auntzai leunarekin bezala, zapore gozoezin ondo egiten du bat gazta honek. Tomate entsaladan, adibidez, patata edota erremolatxa egosiarekin jateko aproposa da. Ondo batzen da, baita ere, fruitu lehorrekin. Ardo beltz batekin konbinatuta, gaztaren zaporea indartu egingo da.

---

# A. GLOSARIO

## — **ONTZEA**

Gazta egin ondoren gertatzen den prozesua. Bertan, gaztak bere zapore, testura eta aromak hartzen ditu. Gaztaren testura, azken zapore eta usaina markatzen ditu. Ontzeko garaian, gaztak bere ezaugarriak hartzen ditu, dagoen giroaren eta prozesu horretan emandako zainketa eta denboraren arabera.

## — **MINGOTSA**

Behazunaren, kininaren eta beste alkaloiden batzuen ahogozoa duena, bizia denean ezatsegina gerta daitekeena.

## — **GARRATZA**

Ahoan halako laztasuna edo mintasuna sentiarazten duena.

## — **MINA**

Janariez edo edariez mintzatuz, mihian edo ahoan halako erredura edo berotasun sentipena sortzen duena.

## — **ONDUA**

Heldua, umotua.

## **DASTATU**

Gazta kontsumitu eta produktu honen ezaugarri organoleptikoak hautematean, aztertzean eta epaitzean datza.

## **ANALISI SENTSORIALA**

Produktu baten ezaugarriak zentzumenen bidez aztertzea.

## **ONTZE DENBORA**

Gazta ekoitzi denetik kontsumitzeko prest dagoen unera arte igaro den denbora-tartea da.