**NOTAS BREVES**

**BASKOVE, ZEMĚ A LID.**

UZEMI: Vlast Basků –Euskal Herria nebo Euzkadi- zajima na Pyrenejskem poloostrově. Baskicke provincie: Navarru, jakož i zap. Část franc. Departementu Basses-Pyrenees, Labourd, Basse-Navarre a Soule. V celkove rozlove 20.700 km2.

OBYVATELSTVO v počtu asi 1,8 mil. Je povětšine baskicke rasy, posledního zbytku praobyvatelů pyrenejske oblasti.

BASKIČTINA –EUSKARA- již mluvi asi 700.000 osob –ostatní mluvi španelsky nebo francouzky- je jediny neindoevropsky jazyk v zap. Evropě. Postrada jednotne literarni formy a vykazuje řadu dialektů. V součastne době sili usili o jazykovou rebaskisaci naroda.

DEJINY. Na usvitu dějin obyvaly baskicke kmeny –vascones, varduli, Caristii, Autrigones, Berones, Vascetani, Ilergetes, Aquitani- uzemi od řeky Garonne až k povodi řeky Ebro. Ve 3.stoleti přisli do jejich sousedstvi Kartaginci, s nimiž Baskove tahli proti Řimu. Pro jejich sousedstvi Kartaginci, s nimiž Baskove tahli proti Řimane se zajištěnim vojenske silnice z Burdigale –Bordeaux- v Galii do Asturicy –Astorga- v Hispanii. Baskove slouzili v rimskem vojaku a chranili řiši proti dům barbarských narodů. Ubranili svou nezavislost i proti Frankům –poražka Karla Velkeho r. 778 u Roncesvalles- Visigotům a Arabům. Na severu vznikl v 7.stoleti statni utvar Vasconia a v jižmi časti v 8.stoleti Navarrske Kralovstvi. Baskove na Pyrenejskem poloostrově byli po dlouholetem, tuhem boji nuceni uznat kastilského krale za svého suveréna, podrželi však vlastní demokratickou statni organisaci až do karlistických valek v 19.stoleti. kraje na sever od Pyreneji byli r. 1789 pojaty do franc. Departmentu Basses-Pyrenees.

BASKICKY LID se zaměstnaval odpradávna chovem dobytka, zemědělstvím, rybolovem, plavbou a hornictvim. Zemědělství vznítilo vřelou lasku k tažce vzdelavatelne rodne hroudě. Důležitou plodinou je kukulice, přivezena v 18.stoleti z Ameriky. Pěstovini jabloni umožnuje rozsáhlou vyrobu jablečného –sagardoa-. Vankovane v hornate části země žiji v osamělých statcích –basetxeak-, vynačujicich se malebnou polohou a svéráznou stavbou. Tyto usedlosti se staly zakladnim pilířem baskicke politické a socialni organisace. Jmeno, které staveni dostalo při založeni, obyčejně podle polohy nebo razu okoli, stalo se přijmenim rodiny, v něm bydlici. Hlavni usili hospodařovo směruje k udrženi celistvosti usedlosti s tim i dalšího trvani rodu. V tom mu napomahaji i děti, které se vzdavaji svých podilů, a pokud nenachazeji obži domu, odchazeji do průmyslových oblasti a do zamoři, kde vznikly početne baskicke kolonie, především v Argentině a zap. Statech USA, nebo se věnuji kněžskému povolani –baskičti misionaři-.

Ucta ke tradici, stalost v přatestvi a v danem slově, čilost v podnikani, ale zvláště laska ke svobodě a vrozeny odpor ke každému otroctvi a nasili jsou hlavmimi povahovými rysy baskického lidu. Přes všechny politické a socialni změny moderni doby a ztratu statni svobody lpěji i nadále na sve narodni tradici. Bask zůstava bez ohledu na vnucenou mu statni přislušnost především Baskem a na otázku po narodnosti hrdě odpovida: “euskalduna naiz” –jsem Bask-. Podnikavy, dobrodružny duchlakal Basky na šire moře, takže vyspěli v nejodvažnejsi evropske plavce, podnikajici daleke plavby za lovem velryb a tresek, jakož i obehodni cesty do vlámských a hansovnich přistavů. Proslavili se v namořnich bitvách a v kolonisaci zamorskych krajin.

V Baskicku se těžila odedavna vyborna železna ruda, která sloužila k vyrobě světoznámých baskických zbrani, zemědělského pařa i a ke stavbě lodi. Již v 13.stoleti se připomina velke množství –olak-, využívajících vodni silu pruckych horskych toků. V současne době jsou baskicke země hospdařsky nejbohatši časti španělského státu.

Zakladem politické, socialni a hospodařske organisace baskických zemi byly –fueros- (lat. Slova forum), které upravovaly veškery veřejny i soukromy život. Po dlouho řadu věku se uchovavaly jako pravo zvykove, teprve v pozdnim střečověku byly častečně kodifikovany. V přenesenem smyslu se rozumi pod označenim –fueros- baskicke statni zřizeni z doby před jeho anulovanim –ve Francii r.1789 a ve Španělsku r.1839.

Baskicke statni zřizeni přesně oddělovalo moc zákonodárnou, vy konnou a soudni. Bylo politicky i socialně demokraticke, všichni občane byli si před zákonem rovni a měli původně přistup ke všem funkcim. Zakladni jednotkou byla rodina, kterou otec, hospodař –etxeko jauna- zastupoval v obecni radě. Zastupci obci celého kraje schazeli se na generálním shromažděni. V kraji Vizcaya shromažďovalo se v městě Guernica u posvátného stromu, který se stal symbolem baskicke svobody. Vyjimaje poměrně kratkou dobu národního sjednoceni pod žezlem kralů navarrskych v 10-11.stoleti, byli Baskove politicky organisovani v několika statnich utvarech, které během doby byli zapojeny do zajmove sfery španělského nebo francouzského státu společnym panovníkem. Hlasatelem baskického nacionalismu v moderni době a iniciátorem národního obrozeni a boje za baskickou svobodu se stal na začatku tohoto stoleti Sabino de Arana Goiri -1865-1903-.

LITERATURA FOLKLORNI po zustava pisnich, příslovích a pohádkách, v nichž se objevuji fantasticke bytosti jako –Basa Jauna- (divy muž), -Mari- (divy žena), -laminak- (skřitkove), -Herensuge- (vicehlavy drak)…

IMPROVIZOVANE VERŠE. Zvláštním zjevem je lidovy versovnici –BERTSOLARIS-, který na znamy napěv improvisuje verše obsahujici lachotky, kritiky nebo ličeny současnych udalosti.

LITERATURA uměla začina basnickym dilem Bernarta Dechepare LINGUAE VASCONUM PRIMITIAE (Prvotiny baskického jazyka) z r.1545 a překladem Noveho zákona r.1571. většina spišu 17 a 18 stoletije neboženske tematiky. Juan Antonio Mogel (1745-1804) který napsal spis Peru Abarka z venkovského života, Juan Ignacio de Iztueta (1767-1845) autor spjednani o baskických tancích a dějin provincie Guipuzcoa, a basnici Pierre Topet –Etxahun- (1786-1862), Jose Mari Iparragirre (1820-1881), skladatel narodni hymny –Gernikako Arbola- (Strom V Guernice), Jean-Baptiste Elizanburu (1828-1891) a Indalecio Bizcarrondo –Bilintx- (1831-1876). V disledků barodniho obrozeni počátkem 20.stoleti dochazi i k všestrannému rozvoji narodni literatury. Z romanopisců lidicich život venkovského lidu vynikli Manuel de Etxeita (1842-1915), Domingo Agirre Badiola (1864-1920) a Jean Barbier (1875-1931). Historicke romany uvedl Juan Echaide (1920-), realisticke Eusebio Erkiaga (1912-), detektivni Jose Antonio Loidi (1916-). Předni basnici našeho stoleti byli Jose Maria de Agirre –Xabier Lizardi- (1896-1932) a Nikolas Ormaetxea –Orixe- (1888-1961), autor eposu EUSKALDUNAK (Baskove). Poměrně bohata je i literatura divadelni a překladova. V Bilbao byla r. 1918 založena Akademie baskického jazyka –Euskaltzaindia- a v San Sebastianu r. 1956 Seminař baskicke filologie –Julio de Urquijo, Seminario de Filologia Vasca Julio de Urquijo-, jehož ředitelem je Koldo Mitxelena Elissalt (1915-), profesor na universitě v Salamance, nejvyznačnějši baskolog.

MALIŘSTVI. V moderni době vzniklo sverane baskicke maliřstvi. Vedle Ignacio de Zuloaga (1870-1946), umělce světového vyznamu zasluhuji zminku bratři Valentin (1881-1963) a Ramon Zubiaurre (1880-) zachycujici s oblibou vyjevy z patriarchálního života baskického vemkova, Aurelio Arteta (1880-1940), v jehož platnech se zrači poezie vasnic, bratři Jose (1885-), Alberto (1888-1914) y Ramiro Arrue (1892-), kteří maluji lidove typy .

V SOCHAŘSTVI zaujal předni místo Leon Barrenetxea (1872-1947), jehož práce představuji baskicke typicke po tavyjsky jsou –txistulari-, vrhač tyči –palankari-, zdvihač kamenů aj.

HUDBA A ZPĚV. Bask vynika vřelou laskou ke zpěvu, dož dosvěděuje velke množství lidovych pisni, které v našem stoleti sbirali Maria Resurreccion de Azkue (1868-1951) a Jose Antonio de Donostia (1886-1956), nejpřednějši baskicky musikolog. Typickym hudebnim nastrojem je TXISTU, druh pištely velmi starého původu. Hudebnik –txistulari- drzi txistu v leve ruce a pravou tluče na bubinek –danbolina-. Hudebnim natrojem pastyřů je ALBOKA, vyrobena z rohu.

Dvě dřeva na jakekoli slavnosti, fiestě, vas překvapi zvlastni hudebni nastroje, které se použivaji pouze v Baskicku. TXALAPARTA je prastary způsob bubnovani, vyklepavani na dvě dřevěna prkna. Dva hrači s dřevenymi tyčkami na nich vydavaji nepřeberne množství rytmických zvuků. TRIKITIXA je diatonicky akordeon doprovazeny tamburínou. Je to vesela, nakažliva hudba.

Ve středověku se proslavili na kralovskych dvorech navarrskem a kastilskem baskičti trubaduri. Varhaníkem a ředitelem kůru dvorni kaple Katolickych kral manželů byl Bask Juan de Antxieta (1460-1523). Jako hudebni skladatele v novějši době vynikli Juan Crisostomo de Arriaga (1807-) dvorni kapelnik Isabely II, ředitel kral.konservatoře v Madrida a skladatel vyznačnych církevních děl, Jose Maria de Usandizaga (1879-1915), autor opera –Mendi mendian- ze života bask. Horalů, a Jesus Guridi skladatel opery AMAYA. Navarskymi rodaky byli slavny tenor Julian Sebastian de Gayarre (1844-1890) a prosluly houslista Pablo Sarasate (1844-1908). Z vynikajici labouršske rodiny pochazel proslaveny zpěvak Dominique Pierre Garat (1782-1803).

Naměty pastorálních her, které se zachovaly v kraji Soule, jsou brany z Pisma nebo středověkých bohatýrských epopeji, trvaji několik hodin a konči doslovem, v němž je vyjadřeno mravni ponaučeni, vyplyvejici z děje.

TANCE, SPORT A HRY. Baskove byli odpradavne oddani tanci, neboť již Strabo uvadi, že v době uplnku tancili před svými obydlími k poctě neznámého boha. Franc. Basnik Boileau se pozastavuje nad tim, že baskicke děti dovedou dřive tančit než žvatlat, a Voltaire nazyva Basky –malym narodam skakajicim v Pyrenejich-. Mají velke množství tanců pro všechny přiležitosti, slavnostni tanec mečovy –ezpatadantza-, jinošsky tanec –mutildantza- a mnoho jinych. Tanečnici jsou obyčejně oděni v bilych košilích a kalhotách, a mají červene barety a opasky, tanečnice oblekaji červene sukně a černe živůtky.

PELOTA VASCA. Nejoblibenějšim sportem je hra mičem –PELOTA-, pro niž jsou ve všech obcich zřizena hřiště –FRONTON-. Oblibene jsou tež různe zavody v sile, jako sily spřeženi aj. přiležitosti k zabavam jsou pouti pořadane k oslavě mistniho patrona, kdy shromažčeny lid po bohoslužbách se oddava tanci a veseli.

HARRIJASOTZAILE. Dostat nad rameno kamen važici vice než 300 kg je dovednost, kterou se vyznačuji pouze –harrijasotzailes- neboli zdvihači kamenů. Zvedani kamennych kvadrů, pravoúhlých krychli nebo kouli je jednim z nejnápadnějších sportů na baskickem venkově. Jinou tradični disciplínou je sekani kmenů sekerou, kterou provaději AIZKOLARIS nebo sečeni travy kosou, což dělaji SEGALARIS, připadně závod byků, kteří tahnou kameny, kterym se baskicky řika IDI PROBAK. Všechny discipliny každopádně voni pradávnými tradicemi.

ZABĚR PADLEM. Třinact veslarů a kormidelnik. To je posadka lodi s pevnymi sedačkami, které se nazyvaji TRAINERUAK. Každe leto probouzeji regaty vašně fanoušků. Sport se zrodil z davnych půtek a zavodů mezi rybářskými loděmi, které soupeřily o to, která připluje dřive do přistavu, a bude jako první prodávat svůj ulovek. Dnes slouži regaty TRAINERUAK sportovnímu zapoleni, které vyžaduje velmi dobrou fyzickou kondici a kromě toho nabizeji podivanou, která vrcholi v zaři soutěži o vlajku KONTXAKO BANDERA. Zatoka u San Sebastianu se vždy naplni fanoušky, kteří sleduji každy pohyb padla v boji s mořem.

**ETNOGRAFIE.**

OBLEČENI. Lidove kroje skoro vymizely. Typickou pokravkou hlavy je baskicky baret –TXAPELA-, jehož uživani se rozšiřilo za první karlisticke války. Je barvy tmavomodre, při smutku černe. Zajimave jsou hůl –MAKILA-, v niž je ukryta dvka, bile latkove střevice a čercvenymi tkanicemi –ESPARTINA- a koženaobuv –ABARKA-.

Předměty domaci a hospodařske. Ke zkypřovani půdy se používala odpradávna ručni čtyřzuba vidlice s drevěnum držadlem –LAIA-. Použiva se vozů s plnymi dřevěnymi koly, spojenymi s osou v pevny celek, které třenim o spodek vozu –GURDIAREN IRRINTZIA-, přijemny domacim lidem. Pozoruhodne je i dřevěne jho –UZTARRIA- poutajici dobytčata za rohy. K dojeni se použiva nadoby vydlabane v lipovam dřevě s uchem dovnitř –KAIKUA-. K vařeni mleka použivaji pastevei rozžhavenych kamenů, které kleštěmi vpravi do mleko, kteří ma pak připalene dno a mleko dostane zvlaštni prichut, lahodnou horalům. Přibitovy mají v některých mistech pozoruhodne okrouhle –diskoidni- náhrobky, zdobene geometrickými ornamenty, vyobrazenim nastrojů zemřelého nebo baskickou, zakřivenou svastikou –LAUBURU-, která slouži i k ozdobě jinych předmětů, jako jsou např.dřevěne truhly –KUTXA- a dřevěne podložky –ARGIZAIOLA-, na kterých se odvinuje voskovy sloupek, který se zapaluje na hrobnich mistech v kostelich. Nutno se ještě zminit o hrdelnim pokřiku –IRRINTZIA-.

**GASTRONOMIE**

Hvězdou baskicke kuchyně jsou ryby. Pochazeji jak z baskického pobřeži, tak ze vzdalenych chovných sadek, která baskičti rybaři –ARRANTZALEAK- využivaji již po stalesti. Zakladem jidelničků jsou různe upravy ryb jako je hejk –LEGATZA-, růzich –BISIGUA- bonit –HEGALUZEA-, ale nechybi ani skromnější představitele jako sardinky, ančovičky či jiné druhy jako kambala –rodaballo-, mořsky das –rape- nebo mořsky okoun –lubina-.

Zakladni a lehke omačky jako např, vynikajici zelena omačka nebo pikantni omačka PIL-PIL zakladni chut ryby podtrhuji, ale nepotlačuji. Baskům se daři využívat produkty, které jim nabízí moře i souš. Gastronomicka nabídka obsahuje KOKOTXAK, male želatinove kousky jemne chuti ziskavane z hlavy nebo krku hejka, horni časti ryby, také hejka, připadně z břišni časti tunce –hegaluzea-.

TXIPIROIAK –male chobotničky- připravovane ve sve tradični a tak typicke černe štavě nebo opražene zprudka na oleji s cibulkou a pepřem pabri ke klasiclym jídlům nabyzenym v baskických restauracích podobně jako velmi ceněny zastupce plodů moře TXANGURRO, pavouči krab.

Maso převažuje na jidelničku v provincii Araba, kde skutečně mistrovsky připravuji jehneči. V oblastech Gipuzkoa a Biskajsko davaji lide přednost kotletam, nejraději z býčího masa. Připravuji se na roštu tak, že se zprudka opečou po obou stranách a uvnitř zůstavaji štavnate a krvave. Je to lahůdka venkovske kuchyně.

Pokrmy ze zeleniny jsou typicke především pro Arabu, což dokazuji vynikajici minestry (zeleninove polevky) nabizejici kombinaci rozmanitých druhů zeleniny. Dalšími typickými jidli jsou LEKAK –zelene fazolky-, PORRUSALDA –polevka z porku a brambor- a PISTO –smažena zeleninova haše-.

Snad nejtypičtějšim zeleninovym jídlem v Baskicku jsou fazole ledvinkoviteho tvaru –BABARRUNAK-, na než jsou specialisty kuchaři v Gernice-Lumo a Tolose. Houby jsou rovněž v baskicke kuchyni velmi ceněne, a proto tvoři součast 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 ultimo, 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 cuela 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 nejslavnějši jsou sice cukrařske výrobky ve Vitoria-Gasteiz, ale prakticky každy kraj ma sve typicke sladkosti. Za zminku a ochutnani stoji GOXUAs, VASQUITOS A NESKITAS ve Vitoria-Gasteiz, HOJALDRES sladkosti z listoveho těsta s kremen Laguardia, ryžove dorty a CANUTILLOS de Bilbao –trubičky plněne krémem-, sladkosti z Barakalda, KOKOTES z Markiny, PANTXINETA z Donostii, OPILAK, kterými obdarovavaji kmotry z Irunu a Hondarribie, TEJAS A XAXUS z Tolosy a plněně sladkosti RELLENOS z Bergary skutečne stoji za ochutnani.

**CUAJADA / MAMIA**

Ingredientes (18 raciones)

3 l. de leche de oveja

Cuajo liquido

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 dejandolo que repose en sitio fresco sin removerlo.

Al momento de servir, cada persona añade la cantidad de azucar 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 limóm.

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 190º 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 harna

• 100gr mantequilla

• 100gr azucar

• 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 zvarenina a mleté mandle.

Ten deska polozit nahore.

Pro skoncit, dobré slehany vejce nahore polozit.

TROUBA: 25 minuta, 160 stupen.

MOŠTOVY RITUAL

Zajet si ochutnat zkvašeny jablečny alkoholicky mošt –SAGARDOA, cider- do moštarny, kde se vyrabi, se stalo neobvyklym gastronomickym zážitkem. Od ledna do května je zde skutečně živo, navštěvnici hromadně přijižději, aby ochutnali sidru přimo ze sudů –KUPELA- a přitom pojidaji tortillu z tresky, kytu, ořechy, membrillo –gdoulove žele- se syrem. V tradčnich moštárnách se večeři vestoje, aby bylo jednodušši jis se napit k sudům.

PRVOTŘIDNI NAPOJE A JIDLA.

FAZOLE –babarrunak, banabrak- z Tolosy

Gernicke papriky

Ibarrske papričky

Idiazabalsky Syr

Brambor y Araby.

Kvalitni baskicke rajske jablčko

Jakostni hovězi maso a farmařske kuře krmeně tradičnim způsobem kukuřici.

BONITO DEL NORTE –bily tunak- a CIMARRON –červeny tunak-.

Prvotřidni pasterizovane mleko se může osladit medem z Baskicka.

Vino z oblasti arabske Riojy

Txakoli –byle vino z Baskicka- de Araba

Zurrukutuna/zurrakapote

**ETA Y EL TERRORISMO**

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

ETA zastavila ozbrojený boj za nezávislé Baskicko