

LEIOAKO OSTALARITZA ESKOLA BHI IES ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEIOA

Eskolako 110 errezeta

Teknologia berriak legez ezagutzen dugun gaian azken urteotan gizarteari egindako ekarpenak garrantzitsuak izan dira. Aurrerapen horiek ahalbidetu dizkiguten lan-metodoak aplikatzea erreferentzia bat izatera heldu zen Leioako Ostalaritza Eskolako irakasle taldearentzat, eta ondorioz euren ikasleei material didaktiko berria ekaini ahal izan diete: web orri bat, www.gastronomiavasca.net helbidean aurki daitekeena.

Euskaraz eta gaztelaniaz diseinaturiko orria da, gure ikastegia "D" ereduaren ematen duen eskola baita, eta kultura gastronomikoa gure herriaren identitate ezaugarrietako bat, non nortasun horren alderdirik behin betikoena euskara den. Gure proiektua ikasleei, neskei zein mutili, euren lanbidea errazago ikasten laguntzeko jaio zen, terminologia profesionala dagozkion aplikazioekin, gastronomi liburuekin, errezetekin, etab., jasoz.



Seguruenik errezeten usain goxoak eta gure herrian barria den sukaldari-kezkak erakarri dituzte gure web orrira, besteak beste, eskolatik kanpoko lagun asko, egunean 3.770 bisita erregistratu baitira.

Horrek guztiak adoretuta, lan bat aurkezten dugu liburu formatuan, zera izan nahi duena, alegia, Leioako Ostalaritza Eskolak 25 urtez burutu duen eta erreferente gisa gure sukaldaritzaren faserik asanguratsuenak dituen hezkuntza jardueretako baten testigantza txiki bat errezeta eran.

Sukaldaritza tradizionala sukaldaritza burgesa eta herritarra bat egitearen fruitu da, eta aurrekariak industrializazio prozesuan eta turismoaren garapenean ditu. 1960/1970 hamarkadan Euskal Herrian sortu zen zaharberritze kulturalak Euskal Sukaldaritza Berriaren mugimendua ekarri zuen, gure herriko klase herritar guztiek estimu handitan eduki dutena. XXI. mendearen hasiera eboluzio berri baten lekuko izanik ageri zaigu, iraganaren jaraunspena hartzen duelarik: Euskal Sukaldaritza Berriaren eta berrikuntza teknologikoen inguruan sortu ziren alde positibo guztiak. Gure antzina-antzinako ohiturak, hala nola, kazolatxo, pintxo eta banderillekin egin izan ditugun hamaiketakoak eta afari-meriendak, hemengo sukaldaritzaren eboluzioaren babespean, geure gastronomiaren ezinbesteko erreferentzia ditugu, miniaturako Euskal Sukaldaritza gisa eman delarik ezagutzera.

Azken batean, Leioako Ostalaritza Eskolako ikasle eta irakasleek euskal kulturari, bere agerpenetako bat den Gastronomía landuz, egindako ekarpen txiki bat da lana.

110 recetas de Escuela

La cocina vasca es uno de los testimonios más importantes de la historia de nuestro pueblo. Testigo de acontecimientos históricos, conflictos y rupturas políticas, estos acontecimientos irán influyendo en el desarrollo de nuestra cocina, condicionando alimentos y costumbres culinarias.

Las continuas transformaciones económicas y sociales de los últimos años en nuestra sociedad tiene como consecuencia el cambio de los hábitos de comportamiento de las personas y de los núcleos familiares.

La cocina tradicional que estuvo influida históricamente por las religiones, sobreviviendo y adaptándose a los diferentes cambios sociales, a guerras y conquistas y al mestizaje cultural, se encuentra hoy ante un nuevo reto, el de la homogeneización de los hábitos individuales.

En este trabajo que presentamos, realizado por las personas que componemos la Escuela de Hostelería de Leioa reflejamos nuestra actividad educativa en estos 25 años de existencia en forma de elaboraciones, teniendo presente las fases evolutivas más significativas de nuestra cocina.

La cocina tradicional, nos atreveríamos a identificar con la cocina de las guisanderas. Las prácticas culinarias arraigadas, cuya expresión era la cocina popular, manifestada por estas señoras, unida a la aportación de los grandes "chefs" franceses, tras su llegada a nuestro país en el siglo XIX con el proceso de industrialización y el desarrollo del

turismo, supuso la adaptación de nuestra cocina a los nuevos tiempos teniendo como punto de referencia el inicio de la fusión de la cocina burguesa y popular.

La renovación cultural que se produjo en nuestro pueblo en la década de 1960-1970, va a tener su repercusión en nuestra cocina con el movimiento conocido como Nueva Cocina Vasca. Este movimiento tiene sus principios; en los productos de temporada, el respeto del sabor de los alimentos, la renovación de las cartas de los restaurantes, la recuperación de recetas tradicionales convirtiéndose en un nexo de unión entre la cocina tradicional y la propia renovación que marcaba este movimiento, siendo apreciado su trabajo por todas las clases populares de nuestro pueblo.

El inicio del siglo XXI es testigo de la evolución de nuestra cocina, con una referencia cultural que proviene de esa herencia del pasado como es la cocina tradicional donde hay aspectos que se modifican poco a poco; otra referencia es todo lo positivo y renovador que surgió en torno al movimiento de la Nueva Cocina. La tendencia en nuestra sociedad basada en constantes intercambios culturales, tiene como referencia, aquella que se deriva de la observación de la cocina de otras culturas. Finalmente, el conjunto de innovaciones tecnológicas supone una ayuda importante en el desarrollo de la profesión del cocinero, estos serán los elementos básicos de todo este proceso evolutivo.

La costumbre de "amaiketako" y "apari-meriendas" a base de cazuelitas, banderillas y pintxos, al amparo de la evolución de nuestra cocina, cada vez se presenta de forma más sofisticada, siendo lo suficientemente atractiva para que suponga por sí misma un capítulo de nuestra gastronomía dándose a conocer como la cocina vasca en miniatura.

Tratamos pues, con el presente trabajo de recoger una muestra de estas fases evolutivas que nosotros consideramos como las más significativas.