

## Kati-Katixarekin xaboia egiten

Kaixo, kaixo, lagunak!

Zer moduz zaudete? Limoi hauek ikusita, agian pentsatuko duzue postre bat egiteko errezeta bat erakutsiko dizuedala, baina ez, ez, ez!!

Gaurkoan, ontzi-garbigailurako xaboia erosi beharrean, etxean nola egiten dudan erakutsiko dizuet, eta horretarako dira limoiak.

Bai, bai, bai! Gure etxean oso kontzientziatuta gaude ingurumenaren babesarekin. Zuek ere bai, ezta?

Baina, jakina; limoiez gain beste osagai batzuk ere behar ditugu: ozpina, gatza eta ura. Honako hauek dira neurriak:

|  |
|--|
| <p><b>3 limoi</b><br/><b>300 ml ur, baso eta erdi ur</b><br/><b>200 g gatz</b><br/><b>100 ml ozpin, baso erdia</b></p> |
|--|

Oso erraza da eta merke-merkea. Eta ez du kutsatzen!

Prest? Has gaitezen!

Lehenik eta behin, limoiak osorik ondo garbitu behar dira, azal eta guzti erabiltzen dira-eta.

Behin garbitu ditugunean, txikitu egingo ditugu, ahalik eta gehien.

Txikitu ondoren, ontzi batean limoia, ura, gatza eta ozpina jarriko ditugu, eta dena ondo-ondo nahasiko dugu; pasta baten moduan gelditzen da. Edozein ozpin erabil daiteke, baina zuria bada, hobeto. Distira emateko erabiltzen da.

Dena ondo nahasita dagoenean, irabiatu egingo dugu, eta 15 minutuz berotu. Pastak irakiten duen bitartean, eman bueltak ez itsasteko.

Xaboia egiteko, ezin dira metalezko ontziak erabili; hortaz, kristalezkoak edo beste material bateko ontziak erabili behar dira.

Irakiten duenean, usain mingotsa izaten du, baina lasai!! Ontziak garbitzen dituzue, limoi-usain gozoa izango dute.

Eta, azkenik, 15 minutu pasa ondoren, berriro irabiatu, eta kristalezko poto batean gordeko dugu, leku fresko batean; hozkailuan, adibidez.

Egindakoak hilabete irauten du gutxi gorabehera.

Ikusiko duzue zer ondo gelditzen diren ontziak! Egin proba!

Aio, aio