

# Ogiaren osagai magikoa

*Janarien eta edarien fabrika askok jai lukete onddorik ez balego!  
Badakizu? Ardoa, sagardoa edo garagardoa egiteko, ezinbestekoak  
dira onddoak: Onddoek sortzen dute edari horien alkohola!*

Edarigintzan ez ezik, beste arlo batzuetan ere erabiltzen dituzte onddoak; okintzan, esate baterako. Ikus dezagun zer gertatzen den! Egin ditzagun bi ogi: bati onddoa jarriko diogu, eta besteari ez.

## Behar dituzu

- 750 gramo irin
- Baso bat ur epel
- 40 gramo ogia egiteko legamia (okindegia batean eskatu beharko duzue legamia berezi hori)
- Gatz pixka bat

Noski, aipatutakoak legamiadun ogiarentzako osagaiak dira. Bestearentzat, beste hainbeste beharko duzue, legamia izan ezik.

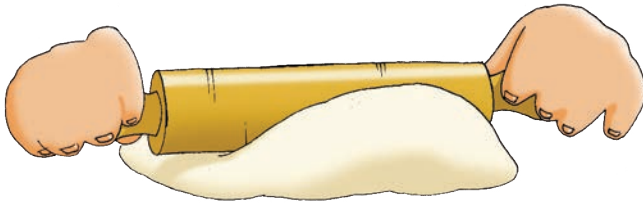
## Zer egin

1. Lehenik eta behin, labea berotzen jarri, 250 graduan.
2. Ontzi sakon batean, legamia uretan desegin, eta gatza gehitu. Ondoren, irina bota pixkanaka-pixkanaka, eta etengabe oratu, oreka ontzitik arazorik gabe bereizi arte. Hamar minutu eman behar dituzue oreka oratzen; zenbat eta denbora gehiago egon, orduan eta goxoagoa izango da ogia.
3. Ogiari forma emateko garaia da. Forma emandakoan, oihalezko zapi batean bildu, eta, ahal izanez gero, berogailu baten ondoan jarri. Onddoek zer lan egiten duten ikusiko duzue ordu erdi edo hiru ordu laurden pasatutakoan. Legamiadun oreka hasieran zuen tamainaren bikoitza izango du!
4. Orain, labean sartu behar dituzue bi oreka. Horretarako, labearen tenperatura 180 gradura jaitsi, eta, sartu aurretik, oreki bizpahiru mozketa egin (bestela, labean daudela lehertu egingo dira).
5. 45 minutu inguru utzi behar dituzue labean. Gorantz dagoen aldea txigortzen denean, buelta eman, azpiko aldea ere txigortzeko.

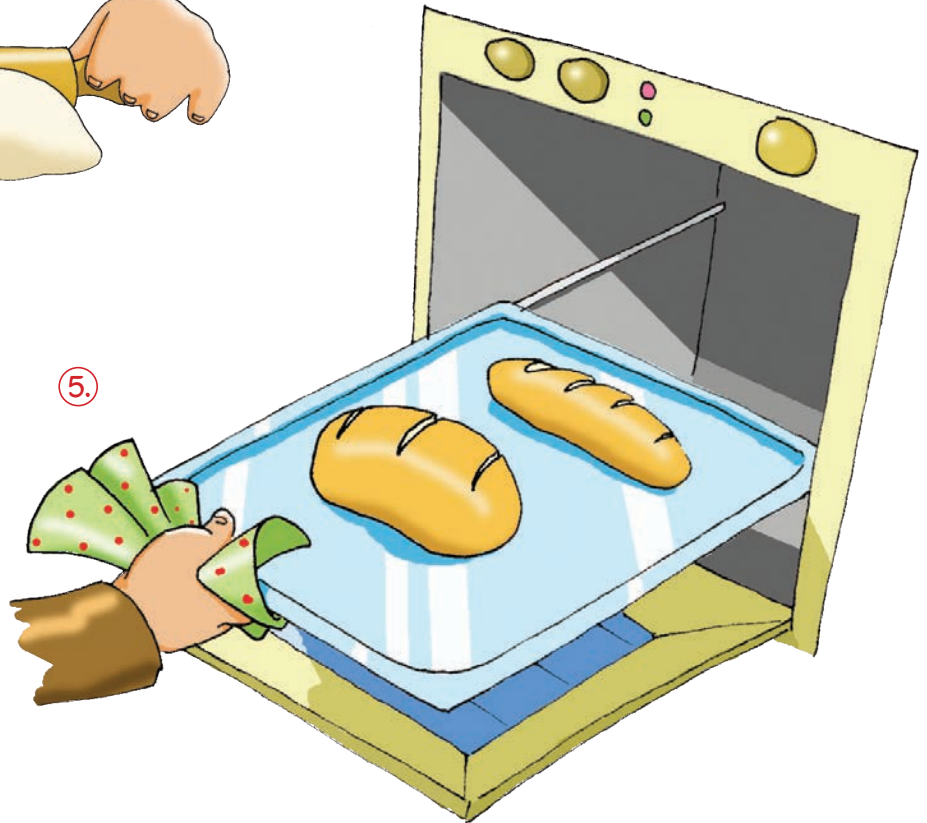


Komenigarria heldu  
baten laguntza

2.



5.



## Zer gertatu da?

Ikusiko zenuten ondooa duen ogia bestea baino handiagoa, harroagoa, eta mamitsuagoa dela.  
Horra hor gure ondooen lan garrantzitsua!