

### Bazkari berezia

- Zer, gaur ere gosari iguala? Esnea eta galletak.
- Bai, baina gaur galletak marmeladarik gabe. Azukre asko jaten dut.
- Bada, bai. Nik ere bai. Gosarian, beti azukrea. Baina gaur, bazkari osasuntsua: gaur, pasta-entsalada!
- Ai... Pasta-entsalada?
- Zer, ez zaizu gustatzen?
- Bai, gustatzen zait...
- Ez zaizu gustatzen.
- Bai, gustatzen zait. Baaaina... nahiago dut, bada, ez dakit... patata-tortilla tipularekin... edo... berenjena betea... edo... oilasko errea patatekin eta piperrekin eta tipularekin...
- Bai, eta nik nahiago ditut angula freskoak!
- Aizu, bada, angulak ez, baina... oilasko errea...
- Nik pasta-entsalada.
- Boise... Zuk ere nahiago duzu oilasko errea... Eta badakizu!
- Ez, nik nahiago dut pasta-entsalada! Zuk oilaskoa? Bada, joan dendara, erosi, eta prestatu zuk!
- Bai, noski! Nik egingo dut oilasko errea! Goooxo-goxoa!
- Dena dago, ezta? Hiru oilasko-izter, piper berde bat, piper gorri bat, tipula bat, bi baratxuri-ale, limoia, hiru patata, piperbeltza, olio eta gatz.
- Lehenengo, bota gatz eta piperbeltza oilaskoari. Ondoren, zuritu patatak, moztu xerratan eta jarri erretilu batean. Bota gatz pixka bat. Jarraian, moztu piperrak eta tipula, eta jarri erretiluan, patatekin. Bota gatz pixka bat.
- Listo?
- Itxaaaaaron! Gero, jarri oilaskoa barazkien gainean eta bota limoi-txorrotada bat. Gehitu 2 baratxuri-ale eta olio-txorrotada bat.
- Listo? Zenbat denbora labea?
- Ordu bat.
- Zer?
- Gordinik dago!
- Gordinik?
- Bai, gordinik! Labea itzalita dago!
- Orain nahiago duzu pasta-entsalada?