

Txokolatezko bihotza duen tarta

Kaik zortzi urte zituen eta energia mugagabea zuen. Sukaldatzea maite zuen, batez ere tartak. Auzoko guztiek zati bat eskatuko zioten hain ona egitea amesten zuen.

Larunbat goiz batean, eguna zela erabaki zuen.

“Gaur nire tarta onena egingo dut!” esan zuen mantala janzten zuen bitartean.

Sukaldean errezeta bat bilatu zuen eta irina, arrautzak, azukrea eta esnea kontzentrazio handiz nahasten hasi zen. Dena ondo zihoan… telefonoan sukaldaritza aholkuen bideo bat ikusten pixka bat distraitu zen arte.

Errealitatera itzuli zenean, usain arraro bat zetorren labetik.

“Ups… honek ez du itxura ona…” marmaratu zuen.

Tarta gehiegi egosi eta erreta zegoen. Keak bete zuen sukaldea, eta susto txikiak etxeko segurtasun sistemak aktibatu zituen. Ez zen ezer larririk gertatu, baina sukaldea hain beltza eta nahasia zegoen, ezen bere familiak erabaki handi bat hartu behar izan zuen: dena konpondu eta, azkenean, etxe berri batera joan beharko zuten.

Kai oso triste sentitu zen.

“Nire errua da…” esan zuen, begiak behera begira.

Baina amak burua laztandu zion.

“Zerbait garrantzitsua ikasi duzu: arreta handia jarri behar duzu sukaldean. Eta horrek ez zaitu sukaldari txarra bihurtzen, ikasten ari den sukaldari bat baizik”.

Denborarekin, familia etxe berri batera joan zen bizitzera, argiagoa eta berriro hasteko sukalde ezin hobea zuena.

Eta Kaik ez zuen amore eman.

Berriro saiatu zen. Oraingoan errezeta pausoz pauso jarraitu zuen, presarik gabe, distrakziorik gabe… eta familia osoaren laguntzarekin.

Tarta labetik atera zenean, usain goxoa zuen eta itxura perfektua zuen.

Baina onena barrualdea izan zen.

Moztu zutenean… tarta txokolate urtuz beteta zegoen!

“Harrigarria!” oihu egin zuten denek.

Altxor gozo bat bezala zen pastelaren barruan ezkutatuta.

Kaik irribarre egin zuen belarri batetik bestera.

“Hau da nire pastel perfektua!”

Zerbitzatu aurretik pixka bat hozten utzi zuten, txokolatea krematsua eta distiratsua izan behar baitzen, ez oso gogorra ez oso beroa.

Egun hartan, Kaik bi gauza oso garrantzitsu ulertu zituen: akatsak egitea ikastearen parte dela... eta pazientziak pastel bat maisulan txiki bihur dezakeela.