

# Paellas del Rugby

**En los terceros tiempos del Getxo Rugby Taldea preparamos paelleras con 6 posibles variedades:**

**Negra o Blanca.** Dependiendo del color, negra pescado.

**Arroz o Fideüa.** Dependiendo de la materia predominante

**Carne o Pescado.** Dependiendo de la proteína en la Blanca.

Comúnmente de 5 ó 10 kilos dependiendo del recipiente.



Cantidades de líquido preferentemente caldos casero, de cocido de verduras, comerciales o en su defecto agua. Puede ser parte y parte.

- ✓ Preferimos Arroz Vaporizado, que necesita el doble de litros de líquido que de kilos de Arroz. Ya que es muy difícil de predecir el momento exacto del servicio, ya que se depende no solo de la cocina, fuego, sino del tiempo que tardan los jugadores en cambiarse después del partido, los hay más rápidos y más lentos
- ✓ Se puede usar Arroz Bomba dos veces y medio líquido a Arroz. Pero deberemos ajustar muy bien el horario de comida sirviéndolo 5 minutos después de acabado el líquido de la paella. Si no se nos puede pasar.
- ✓ Otros tipos de arroz Basmati, Thai, Integral, Arborio, Largo etc. no sabemos las cantidades de líquido para su correcta cocción. Pero será como dos veces y media.
- ✓ Fideüa se necesita un litro y un poco más por kilo, si precisamos mas liquido para retrasar el servicio, debemos de ir añadiéndolo poco a poco a temperatura casi hirviendo pues si añadimos liquido frio el fideo se endurece. El terminarlo más o menos caldosos depende de gustos.

Si queremos realizar **la Negra** disolveremos en el líquido, la tinta de calamar un bote de 180 gramos por cada 3 kilos y medio de producto principal.

**La blanca** o sin colorante, (le podremos meter un colorante alimenticio) podrá ser de **Carne**, con pollo, chorizo, lomo de cerdo etc. o de **Pescado** con Gambas, Calamar, Mejillón, Chirlas, Langostinos, Rape, etc.

El punto de sal lo realizamos con 2 a 3 cubitos de caldo por kilo de Producto (arroz o Fideüa)

1. Rehogamos la verdura en aceite de oliva. En proporción de al menos por kilo de producto principal Arroz o Fideüa: 1 cebolla y media, ¼ de Pimiento rojo y verde, y 1/5 de cabeza de ajo además según se pueda o quiera, puerro, zanahoria, vainas, judías verdes, calabacín, etc.
  2. Una vez refrito todo añadimos tomate frito a razón de ¼ de kilo por cada kilo o dos de materia principal. Mas tomate dará más dulzor a la paella,
    - a. Si la hacemos de **CARNE** es el momento de rehogar toda la proteína de carne.
  3. Echamos el arroz y lo juntamos todo. En este momento podemos apagar el fuego y dejar reposar para continuar aproximadamente media hora antes del servicio.
  4. Volvemos a encender y echamos el líquido en la proporción arriba indicada.
    - a. Si queremos hacer de **PESCADO** es el momento de echar las proteínas de pescado
  5. Dejamos que se vaya haciendo la paella tranquilamente con el fuego a medio o bajo, si precisáramos más rapidez podríamos poner más fuego pero podremos dar lugar a "**socarrat**" o Arroz agarrado a la paellera.
  6. Si es Fideüa deberemos ir removiendo suavemente para que no se agarre y si precisamos el servicio más tardío añadir líquido, casi hirviendo para no endurecer el fideo. EL punto final de liquido depende de gustos, mejor un poco húmedo.



# getxoBerri

**Getxo**  
*berri*

**Ejemplar gratuito**

Nº 1246  
www.getxo.net  
getxoberri@getxo.net

Noviembre 9, 2012  
>> Noviembre 18, 2012

**A-  
GENDA**

**/ Destacados**

- > Las obras del nuevo muelle de cruceros afectarán de forma leve a vehículos y peatones (Pág. 2)
- > Arrancan las XIV Jornadas de la Cultura Vasca (Pág. 4)
- > Ocho grupos en la IV Gala Izarren Distira (Pág. 4)

**El tercer tiempo o el valor de la amistad entre contrarios**

Pág. 3

Getxo Live!, Jueves, día 15, a las 20:30h. concierto de Dead Bronco (metal), en el café Usategi de Algorta. Entrada gratuita.

Club-Club, Viernes, día 16, a las 21:00h. proyección de "Un Dios salvaje" de Roman Polanski y forum, en la Escuela de Música "André Gass". Mayor de 12 años. 2,10€

## El tercer tiempo o el valor de la amistad entre contrarios

En el deporte del rugby es un único momento en el que se celebra la victoria, sino la camaradería y la amistad. "Es un juego de villanos jugado por caballeros", tal y como reza un dicho británico, de donde es originario. Y esos dos valores que forman parte del genuino espíritu del deporte del balón ovalado y de su componente esencial, el juego limpio, se plasman en lo que se llama el tercer tiempo (*third half*). Se trata de una tradición que se remonta a los mismos orígenes del rugby, por la cual, tras finalizar un encuentro, los contrincantes se encuentran para compartir bebida (cerveza, por lo general) y comida, como excusa para suavizar las tensiones de la confrontación física vivida durante el encuentro y confraternizar.

Acto tradicional, obligación para los jugadores

Cuando hace 37 años el Getxo Rugby Club introdujo en el municipio la práctica de este deporte, asumió dicha tradición como parte de su código de conducta. Víctor Agirre, delegado y directivo del Getxo Artea, nos cuenta que acudir al tercer tiempo "es una obligación de los jugadores, no para reposar piernas con una comida sino para mantener contacto con el otro equipo, e incluso en el árbitro, y socializar la actividad del rugby". Los que han formado parte del club Errugbía en todos estos años han hecho más amistades durante el tercer tiempo que en los partidos. "Se estrechan lazos de amistad inquebrantables. Le preguntas a cualquiera que haya jugado al rugby y te hablará de un montón de personas que son muy cercanas por el tercer tiempo, contrarios con los que se ha dado cabezazos en el campo", dice Agirre. Es un acto cultural y tradicional, que en el ámbito amateur habría que promover otros deportes, en opinión del delegado getxotarra y exjugador del Club.



Tercer tiempo con jugadores del Complutense Cisneros en el último partido



En plena faena preparando las paellas

...ella, plato principal del menú

Getxo Artea introdujo, hace alrededor de cuatro años, un aspecto novedoso con respecto a la celebración del

tercer tiempo. Consiste en que los días de partido, los dos equipos, sus respectivas directivas y el árbitro, acuden a la antigua cervecera ubicada en el campo municipal de Fadura -cedida

por Getxo Kirolak para la ocasión- a disfrutar de una comida en la que el plato principal del menú es la paella. Se completa el menú con fruta, yogures y refrescos. "Nos nació una buena idea".

cuenta Víctor, "porque la paella es rica, es barata, está caliente, y además, a alguien que ha hecho deporte le aportas hidratos de carbono y proteínas".

Es un acto en el que se implica el Club entero, desde los jugadores de todas las categorías hasta la directiva. Es tal el compromiso que los propios jugadores, además de poner y quitar las mesas, asumen la mitad del gasto que supone organizar el tercer tiempo -cada jugador senior aporta 5 euros, 2 las chicas y 1 los cadetes y juveniles-. La otra mitad la cubren el Club y algunos sponsors.

La idea ha tenido una excelente acogida por parte de otros clubes, que han empezado, según nos cuentan, "a mejorar" su tercer tiempo, para que sea más acogedor y más sano, sin olvidar el valor de la amistad.