

urolagustagarri



azokaherritik

bertakoa erosi, prestatu, dastatu... gozatu!



errezetak

menuak

AZOKA HERRITIK Bagatoz eta bagoaz!

Herria da batzen gaituena, eta hau elkarlanetik egiteko eginahalean dihardugu. Gure ingurunea zainduz, bertako ekoizpena eta merkatu txikiak bultzatuz, kultur sorkuntzari eta euskarari bide emanez, herriko taldeak indartuz, aniztasuna errespetatuz eta herritarrek aktiboki inplikatzuz. Bata bestearekin harremanak egin nahi dugu aurrera, herritarrek

ondo eta pozik biziko garen herria erakitzea dugu xede.

BERTAKOA EROSI, PRESTATU, DASTATU... GOZATU!

Ostiral arratsaldean eta larunbat goizean, bertako baserriar eta ekoizleak bertako produktuak ezagutu, baloreen jarri eta saltzeko azoka eskeiniko digute. Jarraian parte hartuko duten ekoizleen zerrenda:

ARRETA

Beizama - Gazta

ARRIGAIN

Azpeitia - Barazkiak, gazta

ATXOLA

Azpeitia - Barazkiak sendabelarrak etabar

BASERRITIK

Azpeitia - Baserriarren elkarte / denetarik

EKAIN

Zestoa - Sagardo ekologikoa

ENPARANGAIN

Azpeitia - Barazkiak, tomateak

ERREZILGO AZOKA

Errezil - Errezilgo produktuak

ETXEARRETA

Loiola - Barazkiak

ERTXIÑEKO ARRAUTZA EKOLOGIKOAK

Aizarna - Arrautza ekologikoak

GALARRAGA GAZTA

Errezil - Gazta

IRURE-TXIKI

Errezil - Produktu ekologikoak

ONDARRE

Errezil - Barazkiak

PREMIETXEBERRI

Azpeitia - Gazta

SAKONA. KOMUNTZO ETXALDE EKOLOGIKOAK

Azpeitia - Barazkiak

SANTAKUTZ

Azkoitia - Fruta, kontserbak...

SOLAKA

Errezil - Ogia

TXANTON

Azpeitia - Barazkiak, landareak

TXARABARREN

Urrestilla - Barazkiak, loreak

UNANUE

Azpeitia - Sagardo ekologikoa

URKIZAHAR

Beizama - Txakoli ekologikoa

XOXOTE

Azpeitia - Gazta



SUSTATZAILEAK / PROMOTORES:



Julio Urkijo 25 (Insausti Jauregia)
20720 Azkoitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 85 11 00
turismo@iraurgilantzen.net • www.uralaturismo.eus



Enparan, 1-2.
20730 Azpeitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 65 00
urkome@urkome.eus • www.urkome.eus

JARRAI GAITZAZU
SIGUENOS



elikagai ekologikoak



Elikagai ekologikoak

Zer da Nekazaritza ekologikoa?

LURRAREN EMANKORTASUNA ZAINTEA
BIODIBERTSITATEA LANTZEA
ANIMALIEN ONGIZATEA BERMATZEA

Zergatik?

NATURARENTZAT GARBIA DELAKO
GIZAKIARENTZAT OSASUNTUA DELAKO
NEKAZARIARI DUINTASUNA EMATEN DIOLAKO

Elikagai ekologikoak kontsumitzeko arrazoiak:

- 1.- Osasungarriak dira
- 2.- Ez dute gehigarri sintetikorik
- 3.- Ez dute pestizidarik
- 4.- Ez dute genetikoki aldatutako organismorik
- 5.- Ez dute antibiotikorik
- 6.- Ingurunearekiko jasangarriak dira
- 7.- Kalitate maila gorena dute
- 8.- Animalien ongizatearekiko errespetua dute
- 9.- Naturarekiko ere errespetua dute
- 10.- Zaporetsuagoak dira



biolur.net

Gipuzkoako Nekazaritza
ekologikoaren aldeko elkarte



DEGUSTAZIOA:

ERTXIÑEKO ARRAUTZA EKOLOGIKOAK

- **Non:** Azoka gunean
- **Noiz:** Irailaren 19an, 12tan

Sagasti-zahar eta Larrañaga Jatetxeen eskutik





ODOLKI ETA GARAICO BARAZKIEN RAVIOLIAK BABARRUN-KREMAREN GAINEAN



Nola egin:

Garaiko barazkiak (kuiatxoa, tipula, piperra...) su txikian egin, eta aurrez egositako odolki-erdiarekin nahasi, betegarri trinkoa lortu arte. Egosi ravioliak, izotzarekin hoztu eta aurrez egindako orearekin bete.

Babarrun-krema egiteko, egosi babarrunak ohiko erara, txikitu eta iragazi.

AHATE HOSTOPILA SAGAR-KONPOTAREKIN 4 pertsonarentzat.



Nola egin:

Kendu haragia ahate-konfitari. Tipula egin, eta molde laukizuzen batean jarriko dugu. Azpian tipula jarriko dugu, eta ahate-haragia gainean.

Sagar-konpota egingo dugu, osagarri moduan jartzeko.

Labean berotuko dugu, eta haragi-saltsa eta sagar-konpota ere erantsiko dizkiogu.

INTXAUR-COULANDA



Osagaiak:

300 gr txokolate,
6 arrautza,
120 gr azukre,
100 gr gurin.

Nola egin:

Intxaur-praline bat egingo dugu, eta gerorako gordeko dugu. Arrautzak eta azukrea nahasiko ditugu, txokolatea gurinean urtuko dugu, eta dena nahasiko dugu, praline izan ezik. Arrautzekin, azukrearekin, txokolatearekin eta gurinarekin egindako nahasketa moldeetan jarriko dugu, eta erdian pralinezko intxaur bat.

Labean sartuko dugu 6 minutuz, 190 gradutan.

menua

ODOLKI ETA GARAICO
BARAZKIEN RAVIOLIAK
BABARRUN-KREMAREN
GAINEAN

AHATE HOSTOPILA
SAGAR-KONPOTAREKIN

INTXAUR-COULANDA

ETXEKO ARDOA,
SAGARDOA ETA URA

KAFEA

PREZIOA: 25,35€ (BEZ barne)

Menuaren eskaintza:
Irailak 18, 19, 20, 25, 26 eta 27





Loiolako Inazio
Hiribidea, 24
20730 Azpeitia
(Gipuzkoa)
Tel.: 943 81 56 08
info@kiruri.com
www.kiruri.com



ONDDOAK HOSTOREAN



Nola egin:

Jarri esne-gaina berotzen (bi litro), eta utzi loditzen. Aurrez, onddoak zatitu eta prestatuko dira, eta esne-gain horri erantsiko zaizkio. Berririo loditzen utziko da. Haragi salda pixka bat botako zaio gero, eta berririo ere loditzen utziko da, ore bat osatu arte.

Aurrez prestatuta edukiko dugu hostore bilkin bat (vol-au-venta), erdian betegarria sartzeko zulatuta.

Saltsa egiteko ere, betegarri horixe bera erabiliko da, baina haragi salda apur bat erantsiko zaio pixka bat mehetzeko, eta boilur pixka bat botako zaio, aroma apur bat emateko. Hostorea bete ondoren, labean sartuko dugu hamar bat minutuz, 160 gradura. Platerera atera, eta saltsa apur bat botako diegu. Prest daukazu!

LABELDUN TXAHAL-MASAILAK



Nola egin:

Kazola batean, hainbat barazki egingo ditugu poliki-poliki su eztitan: tipula, azenarioa, piper gorri pixka bat, tomate apur bat eta porrua. Poliki-poliki egingo ditugu, kolore apur bat hartu arte, eta txahal-masailak erantsiko dizkiegu gero. Koñak zurrusta bat botako diogu, eta erre egingo dugu, eta, ondoren, bi botila ardo beltz erantsiko dizkiogu. Loditzen utziko diogu pixka batean, eta ura botako diogu ondoren, estali arte. Egosten utziko da guztia, ondo egiten den arte. Txahal-masailak eginda daudenean, atera egingo dira, eta gatza eta piperbeltza botako dizkiegu berdeuri; beste pixka batez utziko ditugu sutan, eta, gero, irabiatu egingo ditugu. Txanotik pasatuko dugu saltsa, finagoa gera dadin. Txahal-masailak xerretan ebakiko ditugu, eta saltsa botako diogu guztiari gainetik. Prest!

BERTAKO SAGAR BETEAK



Nola egin:

Hartu sagarrak, eta kendu mutxikinak. Gero, xerratan ebakiko dira, irin eta arrautzetan pasatuko dira, eta frijitu egingo dira.

Hartu bi xerra, eta sandwich bat egingo dugu, erdian pastel-krema jarritz. Mugurdi-marmelada eranstea baino ez zaigu falta.

Mahairatzeko, bi sagar-sandwich hartu, eta platerean jarriko ditugu; eta, epelduta daudenean, azken ukitu bat emango diegu, mugurdi-marmeladarekin.

menya

ONDDOAK HOSTOREAN

EUSKO LABELDUN

TXAHAL-MASAILAK

BERTAKO SAGAR BETEAK

ETXEKO ARDOA,
SAGARDOA ETA URA
KAFFEA

PREZIOA: 23€ (BEZ barne)

Menuaren eskaintza:
Irailak 18, 19, 20, 25, 26 eta 27





BAKILAOZ BETETAKO PIPERRAK

Osagaiak:

4 pertsonentzat.

- 12 pikillo piper oso
- Arraina, 200 gr (legatza, zapoa edo bakailaoa)
- Tipula bat
- Azenario bat
- Piper berde bat
- Baratxuri ale bat
- Perrexil apur bat
- Olio basokada bat
- Gatza eta piperbeltza

Saltsarako osagaiak:

- 4 piper morro gorri
- Tipula apur bat, erregosia
- Perrexil apur bat
- Arrain-salda beroa, ¼ litro



Nola egin:

Tipula, azenarioa, piper berdea eta baratxuria txiki-txiki egingo ditugu. Barazkiak kazola batean jarriko ditugu egosten, olioarekin eta gatz apur batekin. Barazkiak bigundutakoan, arraina izpituta erantsiko diogu, eta gatza, piperbeltza eta perrexil txikitu pixka bat gehituko dizkiogu. Zurezko koilara batez ondo eragingo diogu guztiari; arraina gehitu eta bi minutura, sutik aterako dugu guztia, eta estali egingo dugu. Hozten denean, piperrak beteko ditugu, eta arrautza-irinetan pasatu eta frijitu egingo ditugu. Piper frijituak kazolan jarriko ditugu, eta saltsarekin estaliko ditugu. Zenbait minutuz sutan berotu ondoren, zerbitzatzeko prest izango ditugu.

Saltsa prestatzeko, osagaiak irabiagailuan txikituko ditugu, saltsa lodi samarra lortu arte.

IJITO-BESOA

Osagaiak:

4 pertsonentzat.

- 4 arrautza
- 130 gr azukre
- 170 gr irin
- 2 koilarakada txiki legamia
- Gatz apurtxo bat
- Glas azukrea, gainerik botatzeko

Ziropa egiteko:

- 50 gr ron
- 2 koilarakada ur
- 50 gr azukre
- 130 gr azukr



Nola egin:

Bizkotxo egiteko, nahasi irabiagailuarekin arrautzak eta azukrea. Programatu 2 minutu, 40°-tan, 3. abiaduran. Temperatura programatu gabe, irabiatu beste 2 minutuz, abiadura berean, harrotu dadin. Erantsi irina, legamia eta gatza, eta programatu beste 5 segundo 3. abiaduran. Ondoren, isuri nahasketa hori labeko erretiluan (aurrez olioztatuta egon behar du). Zabaldtu ondo, gehienez ere zentimetro bat edo biko altuera izan behar duela kontuan hartuta. Sartu labea (aurrez berotzen jarri, 180°-tan) 10-15 minutuz, gutxi gorabehera. Zapi heze baten gainera atera, bildu, eta hozten utzi. Bien bitartean, jarri ziroparen osagaiak ontzian, eta programatu 3 minutuz, 100°-tan, 4. abiaduran. Katilu batera atera, eta gorde.

Azkenik, zabaldtu bizkotxo, busti ziroparekin, banatu krema bizkotxoaren gainean, bildu berriro, glas azukrea gainerik bota, eta apaindu nahi duzun bezala.

OHARRA: ijito-besoaren betegarria gazia bada, azukre erdia eta legamia erdia erabili.

Bildu gabe ere erabil daiteke bizkotxo, tartak egiteko, tiramisua edo anana-tarta egiteko, adibidez, papereko bizkotxoaren orde.

menua

BAKILAOZ BETETAKO
PIPERRAK

BASATXERRI
TXERRI-UKONDOA
LABEAN

IJITO-BESOA

ETXEKO ARDOA,
SAGARDOA ETA URA
KAFEA

PREZIOA: 18€ (BEZ barne)

Menuaren eskaintza:

Irailak 18, 19, 20, 25, 26 eta 27





Landeta Hiribidea, 2
20730 Azpeitia Gipuzkoa
Tel.: 943 81 68 78
txantxibide@euskalnet.net



SU BIZIAN ERREGOSITAKO BORRAJAK, HIRUGIHARRETAN BILDUTA ETA ILAR SALTSAREKIN

Osagaiak:

4 pertsonentzat.

- Borrajak: 100 gr
- Hirugiharra: 3 xerra
- 2 patata
- Baratxuri ale bat
- Ilarrak: 100 gr



Nola egin:

- Ilarrak eta patatak egosi; irabiagailuan pasatu ondoren, krema fin bat geldituko zaigu
- Hirugihar-xerra bat zatitxotan moztu eta patata egosia txikitu ondoren, guztia nahasi.
- Egosi borraja 8 bat minutuz gatz uretan; ondoren, erregosi zartagin batean olio eta baratxuriarekin
- Gelditzen diren hirugihar-xerrak plantxan pasatu.

Aurkezpena:

Berenjenak platerean jarri eta labea apur bat berotuko ditugu. Behin beroturik, tomatea eta tipula lagungarri jarriko ditugu.

LABELDUN TXAHAL-TXULETA ZATIAK FOIE ETA TXANPIÑOIAKIN

Osagaiak:

4 pertsonentzat.

- Txuleta: 250 gr
- Txanpiñoiak: 100 gr
- Esne-gaina
- Tipula erdi bat
- Foie: 50 gr
- Espinaka: 100 gr
- Patata bat



Nola egin:

- Txuleta bakoitzetik 3 zati atera, plantxan gorritu, eta gorde.
- Txanpiñoiak tipularekin egosi, xehatu eta esne-gain pixka batekin nahasi.
- Moztu 2 txanpiñoi xerretan, eta plantxan egin.
- Espinakak eta patata egosi ondoren, saltsa egingo dugu.
- Foie-xerrak plantxan egingo ditugu.

Aurkezpena:

Ilaran, xerretan moztutako txanpiñoiak jarriko ditugu, gainea txanpiñoi-saltsa, gero haragia eta, azkenik, foie-xerra. Albo batean, espinaka saltsa jarriko dugu.

menua

SU BIZIAN ERREGOSITAKO
BORRAJAK,
HIRUGIHARRETAN BILDUTA
ETA ILAR SALTSAREKIN

LABELDUN TXAHAL-
TXULETA ZATIAK FOIE ETA
TXANPIÑOIEKIN

ETXEKO JOGURTA SAGAR
KONPOTAREKIN

ETXEKO ARDOA,
SAGARDOA ETA URA

KAFEA

PREZIOA: 20€ (BEZ barne)

Menuaren eskaintza:
Irailak 18, 19, 20, 25, 26 eta 27





Loiolako Inazio Hiribidea, 5
20730 Azpeitia (Gipuzkoa)
Tel.: 943 81 43 15
mikelurijatetxea@gmx.es
www.mikelurijatetxea.com



BASERRIKO TXERRIAREN MASAIL MAMIAK CAVAN ERREGOSIAK

Osagaiak:

4 pertsonentzat.

- Baserriko txerriaren masail mamiak, 1200 gr
- Oliba-olioa, 200 ml
- Tipulak, 500 gr
- Azenarioak, 100 gr
- Porruak, 100 gr
- Baratzuriak, 10 gr
- Tomate egina, 250 ml
- Ardo zuria, 150 ml
- Brandia, 100 ml
- Haragi-salda edo ura, 2000 ml
- Cava, 500 ml
- Gatza.

Oharra: barazkien eta haragiaren pisua garbitu ondorengoa da.



Nola egin:

Gatza botako diegu masail-mamiei, eta 200 ml oliba-oliotan frijituko ditugu. Frijitu ondoren, xukatu egingo ditugu, eta gorde. Barazkiak zatituko ditugu, eta gorde egingo ditugu. Ontzi batean, masail-mamiak frijitzeko erabili dugun olio jarriko dugu, eta berotu egingo dugu. Bero dagoenean, baratzuriak gorrituko ditugu; ondoren, barazkiak botako ditugu, eta su ez-tian frijituko ditugu. Barazkiak frijituta ondoren, masail-mamiak gehituko dizkiogu, ondo nahasiko dugu, eta brandia, ardo zuria, tomate egina, ura edo salda eta cava erantsiko ditugu; gatz apur bat bota, eta ordu eta erdiz egosten utziko dugu, gutxi gorabehera. Eginda dagoenean, barazkiak aterako ditugu eta irabiagailuan pasako ditugu. Ondoren, txano batetik pasako ditugu. Aparra kenduko diogu saltsari, eta gatz-puntua emango diogu. Masail-mamiak gehituko dizkiogu, eta saltsa loditzen utziko dugu. Ondoren, berotan utziko dugu. Lurrezko azpil edo kazola batean jarriko dugu, eta nahi dugun moduan apainduko dugu, barazkiekin, perretxikoekin, patatekin...

JOGURT MOUSSEA FRUITU GORRIKIN

Osagaiak:

4 pertsonentzat.

- Esne-gaina, 300 ml
- Jogurta, 500 ml
- Arrautza-zuringo bat
- Gelatina-orri bat
- Masustak, 50 gr
- Mugurdiak, 50 gr
- Andere-mahatsak, 50 gr



Nola egin:

Jele-orriak uretan jarriko ditugu. Bigunduta daudenean, ura kenduko diegu, eta gorde egingo ditugu. Ontzi batean, 50 ml esne-gain jarriko dugu sutan. Bero dagoenean, jelea erantsiko diogu, eta ondo nahasiko dugu. Nahasitakoan, sutan jarriko dugu, eta, irakiten hasten denean, sutik kendu eta berotan utziko dugu.

Krema egiteko: Zuringoak jasoko ditugu, eta gorde egingo ditugu. Esne-gaina jasoko dugu, eta gorde egingo dugu. Ontzi batean, esne-gaina, jogurta, zuringoak eta jelea batuko ditugu, eta kontu handiz nahasiko ditugu. Nahasita daudenean, lauzazko ontzietan banatuko ditugu, eta hozten utziko ditugu. Hoztutakoan, fruitu gorriak jarriko ditugu gainean, eta mendafinarekin apainduko dugu.

menua

ONDDO PASTELA
TXANPINOI KREMAREKIN

BASERRIKO TXERRIAREN
MASAIL MAMIAK CAVAN
ERREGOSIAK

JOGURT MOUSSEA
MUGURDI ETA FRUITU
GORRIEN SALTSAKIN

KAFEA, ETXEKO ARDOAK,
SAGARDOA, URA

KAFEA

PREZIOA: 22€ (BEZ barne)

Menuaren eskaintza:
Irailak 18, 19, 20, 25, 26 eta 27





Elosiaga auzoa, 353
20730 Azpeitia (Gipuzkoa)
Tel.: 943 81 34 42
sagastizahar@hotmail.es



LABELDUN TOMATEA ETA MENDREZKA ENTSALADA “KAKUTE” PIPERREKIN



Nola egin:

Lehenik eta behin, kalabazina garbitu eta erditik luzetara moztu; koilara batekin, barrua hustu (1 cm-ko lodiera utzi azalari), eta lurrunetan prestatu. Kalabazinaren barrukoa, etxeko tomatea, tipula, baratxuriak eta urdaiazpiko egosia txikitu eta nahasi, eta su txikian egin.

Kalabazinak egosketa-puntuan atera (berdin dio ora-indik gogortxoak badaude, labean amaituko ditugu); bete kalabazinak egin dugun nahasiarekin, eta, ondoren, gazta gainetik jarri eta 10 bat minutuan labean gratinatu (200°C).

BERTAKO KALABAZIN BTEAK

Osagaiak:

4 pertsonentzat.

- Bertako kalabazin 1
- Tipula 1
- Baratxuria, 2 Ale
- Etxeko tomate egina
- 40 gr olio
- Gatz pittin bat barazkientzat
- Urdaiazpiko egokia, 150 gr
- Gratinatzeko gazta (Idiazabal)

FRUITU BROTXETA PARRILAN KAKAOZKO BAINUAREKIN



menua

LABELDUN TOMATE ETA
MENDREZKA ENTSALADA
“KAKUTE” PIPERREKIN

BERTAKO KALABAZIN
BETEAK

FRUITU-BROXETA
ARRANPARRILAN
KAKAOZKO BAINUAREKIN

ETXEKO ARDOA,
SAGARDOA ETA URA
KAFEA

PREZIOA: 20€ (BEZ barne)

Menuaren eskaintza:
Irailak 18, 19, 20, 25, 26 eta 27





DEGUSTAZIOA: ERTXIÑEKO ARRAUTZA EKOLOGIKOAK

- **Non:** Azoka gunean
- **Noiz:** Irailaren 19an, 12tan

Sagasti-zahar eta Larrañaga Jatetxeen eskutik



Ekoizleak

ARRETA

Beizama - Gazta

ARRIGAIN

Azpeitia - Barazkiak, gazta

ATXOLA

Azpeitia
Barazkiak
sendabelarrak etabar

BASERRITIK

Azpeitia
Baserritarren
elkartea / denetarik

EKAIN

Zestoa - Sagardo ekologikoa

ENPARANGAIN

Azpeitia - Barazkiak,
tomateak

ERREZILGO AZOKA

Errezil - Errezilgo produktuak

ETXEARRETA

Loiola - Barazkiak

ERTXIÑEKO ARRAUTZA EKOLOGIKOAK

Aizarna - Arrautza ekologikoak

GALARRAGA GAZTA

Errezil - Gazta

IRURE-TXIKI

Errezil - Produktu ekologikoak

ONDARRE

Errezil - Barazkiak

PREMIETXEBERRI

Azpeitia - Gazta

SAKONA. KOMUNTZO ETXALDE EKOLOGIKOA

Azpeitia - Barazkiak

SANTAKUTZ

Azkoitia - Fruta, kontserbak...

SOLAKA

Errezil - Ogia

TXANTON

Azpeitia - Barazkiak, landareak

TXARABARREN

Urrestilla - Barazkiak, loreak

UNANUE

Azpeitia - Sagardo ekologikoa

URKIZAHAR

Beizama - Txakoli ekologikoa

XOXOTE

Azpeitia - Gazta



urologustagarri.eus

Ekimenaren inguruko informazio guztia duzu bertan: menuak, errezetak,
ekintzak, produktuak, ekoizleak...

Sartu, saltseatu eta ezagutu gure bailararen balio gastronomikoa!

Gazteleraz ere ikusgai