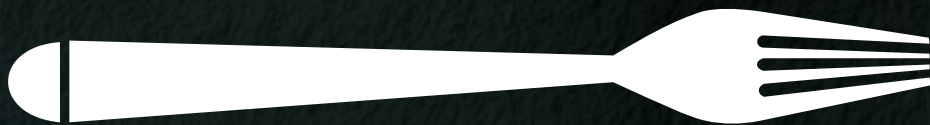


urolagustagarri



azoka herrik

AZOKA Bizimodu



errezetak

menuak

irailak
16-17

AZOKA HERRITIK, AZOKA BIZIMODU

Laugarren urtez, Azoka Herritik ekimena bertako ekoizpena eta sorkuntzari bide ematera dator. Urteroko Azoka hauek, egunerokoaren hazia izan nahi dute, Azoka Herritik-en baloreak eguneroko bizimoduari lotzea.

BERTAKOA EROSI, PRESTATU, DASTATU... GOZATU!

Ostiral arratsaldean eta larunbat goizean, bertako baserritar 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 - Baserritarren elkarte / denetarik

EKAIN

Zestoa - Sagardo ekologikoa

ENPARANGAIN

Azpeitia - Barazkiak, tomateak

ERREZILGO AZOKA

Errezil - Errezilgo produktuak

ETXEARRETA

Loiola - Barazkiak

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

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.urolaturismo.eus



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

JARRAI GAITZAZU
SIGUEVNOS



bertako tomatea

Tomatea munduko labore garrantzitsuenen artean aurkitzen dugu.

Uda sasoiko barazkia da, gehien bat Abuztuan eta Irailean aurki dezakegu. Tomate barietate ugari dauzkagu munduan eta Urola Kostan hiru ezberdin aurkitzen ditugu: Azpeitian, Getarian eta Zarautzen.

Tomatea kontsumitzeko hainbat arrazoi:

1. Bitamina asko ditu.
2. Kalaria eta gantz gutxi ditu.
3. Gaixotasun asko prebenitzeko ona da.
4. Gure azalarentzat onuragarria da.
5. Zaporetsuak dira.
6. Sukaldaritzan errezeta ezberdinak egiteko primerako osagaia da.



**IRAILAK 17KO
AZOKAN,
TOMATE
ZATARRENAREN
LEHIAKETA
IREKIA.
ANIMATU!**

Aleka, hazien Txokoa

Edizio honetan lehen aldiz ALEKA- HAZIEN TXOKOA izango dugu parte hartzaile azokan.

Berauek postu bat izango dute, non hazi ezberdinen erakusketa bat egongo den. Honekin batera, era guztietako informazioa eskeiniko dute hazien baitan.

Goizean zehar, hazien txokoa era ezberdinetako ekintzak egin ahalko dira.

Bestalde, tomate barietate ezberdinen aleak ere ikusi ahal izango ditugu berain postuan eta era berean bakoitzari buruz zertxobait gehiago ikasi.

Benetan txoko ezberdina eta interesantea aurtengo Azoka Herritik edizioan aurkituko duguna.

Azpeitiko Kiroldedia
636 82 44 74
azpeitikiroldegikotaberna@gmail.com



ENTSALADA NAHASIA

Plateraren prestaketa:

Uraza eta haritz-hosto uraza garbitu, eta zatitan egin.
Tomatea garbitu, eta zatitan egin.

Arrautzak egosi ondoren, lau zatitan egin.
Dena ontzi batean jarri, eta hegaluzea,
zainzuriak eta olibak gehitu. Guztiorri
ozpina, gatza eta oliba-olioa bota
(ordena horretan), eta Modenako
krema batekin amaitu.



HEMENGO SAIHESKIA PARRILAN, PATATEKIN ETA HEMENGO PIPERREN PIPERRADAREKIN

Plateraren prestaketa:

Piperrada egiteko: jarri berotzen oliba-olio pixka bat.
Piperrak garbitu ondoren, zatitu eta, olio pixka batekin,
su eztitan egin. Pixka bat egiten direnean, bota Urkizahar
txakolin ekologiko pixka bat. Dena ongi egin arte eduki.
Saiheskia egin ondoren, etxeko "keleparioa" bota.



menua

ENTSALADA NAHASIA

HEMENGO SAIHESKIA
PARRILAN, PATATEKIN
ETA HEMENGO PIPERREN
PIPERRADAREKIN

AITZARTE GAZTA
(ARTZAIN-GAZTA) IRASAGAR-
OREAREKIN

URTEKO ARDOA,
SAGARDOA ETA URA

PREZIOA: 15€ (BEZ barne)

Menuaren eskaintza:

Irailak 16-17-18 eta 23-24-25





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



TXANGURRU-ENTSALADA



Plateraren prestaketa:

Uztai batean, jarri askotariko urazak gozatuta, eta gainean, txangurru izpitua. Erantsi granadina-gelatina izpiak, eta gozatu saltsa arrosa, olioa eta Modena dituen ongailu emultsionatu batekin. Jarri ondoan zainzuri berdeen pure pixka bat.

ARKUMEA GURE ERARA

Plateraren prestaketa:

Erre poliki-poliki arkumea, eta, eginda dagoenean, papurtu. Egin panadera-pataten oinarri bat, eta ezarri arkumea gainean. Alde batean, sagar-konfitura zerrendatxo bat jarriko dugu, eta bestean, sagar-kurruskaria.



menua

TXANGURRU-ENTSALADA

ARKUMEA GURE ERARA

MANGO SORBETEA.

ETXEKO ARDOA,
SAGARDOA ETA URA

PREZIOA: 24€ (BEZ barne)

Menuaren eskaintza:

Irailak 16-17-18 eta 23-24-25





Urrestilla bidea
20730 Azpeitia (Gipuzkoa)
Tel.: 943 81 11 80
info@hotel-larrañaga.com
www.hotel-larrañaga.com



ONDDO-BUDINA

6 lagunentzako osagaiak:

- 1 kg onddo
- 3 porru
- 2 arbi txiki
- 50 g gurin
- 200 dl olio
- 160 dl olio
- 160 dl esne-gain likido
- 160 dl tomate-saltsa
- 325 dl salda
- 7 arrautza
- Gatza eta piperbeltza



Plateraren prestaketa:

Porruak eta arbi txikiak ongi-ongi garbitu, eta, txiki-txiki eginda, berrogeita hamar gramo gurin eta berrogeita hamar gramo oliorekin frijituko ditugu; su ez-tian frijitzen ari den bitartean, onddoak garbitu eta hiru bat milimetroko laminetan ebakiko ditugu, eta 50 dl oliotan erregosiko ditugu, su bizian.

Ondoren, onddoen bi herenak gehituko dizkiogu su ez-tian frijitutako barazkiari, esne-gainarekin, saldarekin eta tomate-saltsarekin bustiz; ondu, eta irakiten jarriko dugu hamar bat minutuz. Gerorako prest utziko dugu.

Ontzi batean, arrautzak irabiatuko ditugu, eta aurrez prestatu duguna botako diegu gainera poliki-poliki.

Laukizuzen formako molde bat gurinez igurtziko dugu, eta ogi birrinduz hautsez-tatuko dugu. Ondoren, lortu dugun nahasketarekin beteko dugu, eta labeaz sartuko dugu maria bainuan ordubetez, gutxi gorabehera. Budina egiten ari den bitartean, saltsa prestatuko dugu.

TXAHAL TXULETA PARRILAN



menua

ONDDOEN BUDINA

TXAHAL TXULETA
PARRILAN

MAMI SORBETEA

URTEKO ARDOA,
SAGARDOA ETA URA
KAFEA

PREZIOA: 20€ (BEZ barne)

Menuaren eskaintza:
Irailak 16-17-18 eta 23-24-25





ALBERJINIA-PASTELA, ONDDO-KREMAREKIN



10 molderentzako osagaiak:

- 300 g tipula
- 150 ml oliba-olio
- 450 g alberjinia
- 10 g baratxuri
- Gatza
- 10 arrautza
- 450 ml esne-gain likido
- Gurina, moldeak igurtzeko

Nola egin:

Ontzi batean, oliba-olioa jarriko dugu, eta berotu egingo dugu.
Berotutakoan, mehe-mehe ebakitako tipula gehituko diogu, eta su eztian frijituko dugu, ongi egin arte.
Eginda dagoenean, alberjiniak eta txikitutako baratxuria gehituko dizkiogu ontzi berean, eta dena batera egiten utziko dugu.
Eginda dagoenean, sutatik kendu, eta esne-gaina eta irabiatutako arrautzak gehituko dizkiogu. Ongi nahasi, eta gatza botako diogu.
Moldeak gurinez igurtziko ditugu, eta bete egingo ditugu.
Betetakoan, labean sartuko ditugu maria bainuan, 170 gradura, 30 minutuz.
Eginda daudenean, gerorako utziko ditugu beroan.

HEGALUZZEA PARRILAN, TOMATE-KONPOTAREKIN

Osagaiak:

4 pertsonentzat.

- 1.200 g hegaluze, bi trontzo gutxi gorabehera
- 150 ml oliba-olio
- Gatza
- 400 g porru
- Frijitzeko oliba-olioa
- Perrexil kizkurra, 8 hosto

Konpotaren prestaketa:

Tomateak garbituko ditugu, eta gerorako prest utziko ditugu. Tipulak moztuko ditugu juliana erara, eta gerorako prest utziko ditugu. Ontzi batean, ura berotzen jarriko dugu. Irakiten hasten denean, tomateak sartuko ditugu, eta hamabost segundoz edukiko ditugu uretan. Tomateak uretatik atera, eta hozten utziko ditugu. Hozten direnean, azala kendu, erditik ebaki, eta haziak eta ura kenduko dizkiegu, eta gerorako prest utziko ditugu. Ontzi batean, oliba-olioa berotzen jarriko dugu. Berotzen denean, tipula botako diogu, eta su eztian frijituko dugu. Su eztian ongi frijitu ondoren, tomateak gehituko dizkiogu, eta ondo-ondo nahasiko dugu. Hogeit bat minutuz egiten utziko diogu, etengabe eraginez. Eginda dagoenean, gatza botako diogu, eta gerorako prest utziko dugu.

Hegaluzearen prestaketa:

Gatza botako diogu hegaluzeari, eta parrilan egingo dugu. Eginda dagoenean, azala eta hezurak kenduko dizkiogu, eta gerorako prest utziko dugu.

Porruaren prestaketa:

Porruak garbituko ditugu, juliana erara moztu, eta oliba-olioan frijituko ditugu.
Hozten direnean, ura kendu eta lehortu egingo ditugu, eta gerorako prest utziko ditugu.



menua

ALBERJINIA-PASTELA,
ONDDO-KREMAREKIN

HEGALUZZEA PARRILAN,
TOMATE-KONPOTAREKIN

JOGURT MOUSSEA
MUGURDI ETA FRUITU
GORRIEN SALTSAKIN

ETXEKO ARDOAK,
SAGARDOA, URA

PREZIOA: 20€ (BEZ barne)

Menuaren eskaintza:
Irailak 16-17-18 eta 23-24-25





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



SALMOREJOA

Osagaiak:

- 150 GR OLIBA-OLIOA
- 1-2 BARATXURI-ALE
- 1.000 GR TOMATE NATURAL
- 150 GR OGI ZAHAR (AHAL BADA MAMIA)
- KOILARAKADA GATZ
- 30 GR OZPIN

- ARRAUTZA EGOSI BAT
- URDAIAZPIKO ZATITXOAK

Nola egin:

Baratxuria, tomatea eta gatzia ontzi batean jarri, eta txikitu guztia irabiagailuarekin. Ondoren, ogia eta ozpina nahasiko dizkiogu, eta guztia irabiagailuarekin birrinduko dugu berriro. Azkenik, hagaxka batekin edo irabiagailuaren hagaxkarekin, nahasi bi minutuan, indartsu samar, oliba-olioa botatzen diogun bitartean. Platerera ateratzerakoan, jarri urdaiazpikoa ontziaren sakonean, eta bota salmorejoa eta arrautza egosi birrindua gainetik.

TOSTA

Osagaiak:

- BASERRIKO OGI ZATI BAT
- BARATXURI-OLIOA
- URDAIAZPIKO IBERIKOA
- IDIAZABAL-GAZTA BIRRINDUA
- TOMATE BAT
- INTXAURRAK

Nola egin:

Lehenik eta behin, xigortu labean olio zati bati (5 min. 180 °c). Ogia labetik atera ondoren, moztu tomatea xafla finetan, eta ogi gainean jarri. Urdaiazpikoa, gazta eta intxaurrak jarri gainean, eta sartu labean berriro (180 °c-tan gutxi gorabehera, zenbait minutuz).



menua

SALMOREJOA

TOSTA

MAMIAREN ETA GARAICO
FRUITUEN SORBETEA

ETXEKO ARDOA,
SAGARDOA ETA URA

PREZIOA: 18€ (BEZ barne)

Menuaren eskaintza:
Irailak 16-17-18 eta 23-24-25



urolagustagarri



azoka herritik pintxoak

Urola Gustagarri- Azoka Herritik 2016ko edizio honetan, Azpeitiko tabernari ezberdinen parte hartzea ere izango dugu.

Azoka Herritik pintxo bat edukiko dute 3 egunez beraien barra gainean. Pintxo pote egunean hasi eta ostiral eta larunbatean dastatu ahal izango ditugu.

Guztiek osagai bat edukiko dute amankomunean: TOMATEA. Horrela, produktu batek ematen dituen aukera ezberdinak ere ikus ahal izango ditugu.

Tabernak

- 1- PASTORKUA ERRETEGIA
- 2- JUANTXO TXIKI TABERNA
- 3- BERDIE TABERNA
- 4- ISB TABERNA
- 5- GANBARA GOURMET ARDOTEGI&DELICATESSEN
- 6- ETXAUN DELICATESSEN KAFETEGIA
- 7- PIKUA TABERNA
- 8- SANAGUSTIN KULTURGUNEA
- 9- AISIALDI GASTRO-TOKIA
- 10- EGUZKITZA TABERNA
- 11- ZUHATZ TABERNA
- 12- KORRALE TABERNA
- 13- ORKATZ TABERNA
- 14- TOPA TABERNA
- 15- ETXEZURI TABERNA
- 16- ERTZ TABERNA



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

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

TXARABARREN

Urrestilla - Barazkiak, loreak

UNANUE

Azpeitia - Sagardo ekologikoa

URKIZAHAR

Beizama - Txakoli ekologikoa

XOXOTE

Azpeitia - Gazta

urolagustagarri



azoka herritik

AZOKA

Bizimodu



urolagustagarri.eus

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

Sartu, saltseatu eta ezagutu gure bailararen balio gastronomikoa!

Gaztelaraz ere ikusgai

