

# urolagustagarri



2016

# erreziL sagarra

azoka - errezetak - ekoizleak



Iñaki Urkizu



URKOME  
URKO KOSTAKO LANDA GARAFENKO ELKARTEA



ERREZILGO SAGARAREN  
ELKARTASUNA

BILBAO ALDEKO  
ERREZILGO UDALA



ERREZILGO AZOKA  
BILBAO ALDEKO  
ERREZILGO UDALA



EXPLORE  
SAN MIGUEL  
REGION

EUSKADI  
BASQUE COUNTRY



Gipuzkoako  
Foru Aldundia  
Diputación Foral  
de Gipuzkoa





# El FRONTÓN de Roberto

"Dozenaka saltzen da  
Errezil Sagarra"



OREIN-SOLOMO  
ERREA ERREZIL  
SAGAR ZATIEKIN

**Osagaiak:**

Orein-solomoa.....200 g  
Errezil sagarra.....1  
Gurina.....50 g

**Prestaketa**

1. Egin su bizian orein-solomoa bi aldeetatik zartagin batean, eta utzi pausatzen.
2. Zuritu eta zatitu dadotan Errezil sagarra.
3. Zartagin batean, su bizian erregosikor dugu sagarra gurinarekin batera.
4. Sartu labean orein-solomoa 6 minutuz, gorritu arte.
5. Zatitu xerretan orein-solomoa, eta hornituz sagarrarekin.



ERREZIL SAGR  
ERREAK

**Osagaiak:**

Errezil sagar handiak.....6  
Zapiain sagar-likoreoa.....1 dl

**Prestaketa**

1. Egin ebaki bat sagarraren azalean, eta kendu mutxikina sagarrei.
2. Sartu sagarrak sagar-likorearekin batera poltsa batean, eta kendu airea.
3. Egini lurrunetan 85 graduko temperaturan, 3 orduz.
4. Metodo hori erabili ezin badugu, labean sartuko ditugu sagarrak zuen-zuzenean, 3 orduz.
5. Horrela, sagarrak poliki-poliki erreko ditugu barrutik, apurtu gabe.



ERREZIL SAGR ETA FRUITU  
LEHORREN KONPOTA

**Osagaiak:**

Errezil sagarrak.....4  
Aranpasak.....50 g  
Mahaspasak.....50 g  
Pikupasak.....50 g  
Orejoia.....50 g  
Ardo beltza.....1 dl

**Prestaketa**

1. Txikitu fruitu lehor guztiak dado baten neurrira.
2. Zuritu sagarrak, eta moztu horiek ere dadotan.
3. Ipini ardoa irakiten kazola batean, eta jarri fruituak egosten ordu erdiz; egosten direnean, gehitu sagar-zatiak, eta utzi egosten 10 minutuz.



# LETEA Jatetxea



Errezil sagarra geure geurea dugu gure etxeko sukaldetan.  
Izan errezeta gazi hala gozo zaporekoak, mokadu fineko platera  
sortzen du.

## SAGAR-ENTSALADA



### Osagaiak:

Errezil sagar bat  
Camembert gazta  
Ardi-gazta  
Surimi-taketak  
Uraza berdea eta lolloa  
Oliba-olio birjina  
Ozpina  
Gatza

### Prestaketa

Xerra mehetan moztuko dugu sagarra; gaztak ere zatitu egingo  
ditugu, eta platerean ezarriko ditugu osagai guztiak; gatzarekin,  
olioarekin eta ozpinarekin gozatuko dugu guztia.

## OILASKO ERREA

### Osagaiak:

Oilasko oso bat  
Baratxuria, 3-4 ale  
Errezil sagar bat  
Oliba-olio birjina  
Gatza  
Ardo zuria  
Koñaka  
Pikillo-piperrak  
Tipula



### Prestaketa

Labeko xaflan jarriko dugu oilaskoa; oilaskoaren barruan, sagarra sartuko dugu, gero sagar-  
purea egiteko eta pure horrekin platera apaintzeko; baratxuria, olio, gatza, ardo zuria eta koñaka  
gehutuko dizkiogu, eta aurrelik berotuta dugun labean sartuko dugu oilaskoa, 175 °C-ra, 40 minutuz  
gutxi gorabehera.

Eginda dagoenean, oilaskoa labetik atera, eta zatitu egingo dugu; platerean jarri, eta sagar-  
purearekin, tipularekin eta pikillo-piperrekin apainduko dugu.

## SAGAR-TARTA



### Osagaiak:

Hostore-orea  
4 Errezil sagar  
Abrikot-marmelada  
Pastel-krema  
500 ml esne  
50 gr irin  
90 gr azukre  
25 gr gurin  
4 arrautza  
Limoí-azala  
Koilaratxo bat banilla-esentzia

### Prestaketa

Labeko xaflan jarriko dugu hostorea; pastel-krema bota, eta  
aurrelik berotuta dugun labean sartuko dugu 180 °C-ra, 15  
minutuz.

Atera, eta abrikot-marmeladarekin bustiko dugu.



## ERREZILGO AZOKA

Errezilgo Azoka 1994.an sortu zuen emakume talde batek.

Ingurumena errespetatu eta lurraldeko nekazaritzan oinarriturik dago. KALITATEA da Errezilgo Azokako produktuen ezaugarririk nagusiena.



Baserritar ekoizlearekin harreman zuzena, errezilgo baserriean ekoizturiko edozein produktu lortzeko aukera dute. Produktu guztiak ohiko eran eta gehigarri gabe aurkitu daitezke.

Era guztiako eskariei erantzuna ematen die.

Errezilek duen produktu bereizgarrienetako bat Errezil sagarra edo Ibarbia sagarra da. Abenduko lehenengo asteburuan, Errezilgo Azokak, Errezil sagarraren azoka antolatzen du.

Egun horretan, protagonista herrian bertan ekoitzitako sagarra da. Sagarrak eta sagarkiak (marmeladak, likoreak eta postreak) izaten dira nagusi herritarren postuetan.

*Errezilgo Azoka fue creada por un grupo de mujeres en 1994. Se basa en una agricultura que respeta el medio ambiente y la tierra. LA CALIDAD es el distintivo principal de los productos ERREZILGO AZOKA.*

*Errezilgo Azoka, mantiene un contacto directo con los productores, haciendo posible la comercialización de cualquier producto que se produce en los caseríos de Errezil. Todos los productos se elaboran de manera tradicional y sin aditivos. Errezilgo Azoka responde a una demanda muy variada. La manzana Errezil o Ibarbi es uno de los productos más característicos de Errezil. Durante el primer fin de semana de diciembre, la asociación Errezilgo Azoka organiza el mercado de la manzana Errezil.*

*Ese día, la protagonista es la manzana producida en la localidad. Las manzanas y los derivados de la manzana (mermeladas, licores y postres) son los productos estrella en los puestos de los habitantes del pueblo.*



Elkarte honen helburua Errezil sagarraren ezagutza bultzatzea da. Bere ekintzen artean, herrian bertan diagnostiko bat egitea, barietateen identifikazioa egitea, formakuntza sustatzea eta promozio ekintzak bultzatzea da.

Halanola, Errezil sagarrak sukaldaritzan izan duena eta oraindik duen indarra aldarrikatzeko asmoarekin sukaldari ezagunak gonbidatuko dituzte urtero, errezeta ezberdinak denon eskuragarri jartzeko.

*Esta asociación tiene como objetivo dar a conocer y promocionar la manzana Errezil. Entre otras actividades, la asociación pretende realizar un diagnóstico en el municipio, identificar las distintas variedades, promover la formación e impulsar actividades de promoción. Así, con el objetivo de reivindicar la importancia que la manzana Errezil ha tenido y tiene todavía hoy en día en la cocina, todos los años invitarán a conocidos cocineros, para que nos hagan llegar sus recetas.*

### Ekoizleen zerrenda / Productores

Lizarreta Errota Baserria  
Aurelio Ayerza

Aranguren Baserria  
Bittor Astigarraga

Iraola Zaharra Baserria  
Ibai Arakistain

Ezuitza Baserria  
Inazio Agirretxe

Errezilgo Azoka  
Jone Irulegi

Basabe Baserria  
Jose Antonio Labaka

Irure Txiki Baserria  
Joxe Ramon Agirre

Izarre Baserria  
Rafael Aranburu

Mugarrieta Baserria  
Jose Antonio Aizpurua

Agerre Baserria  
Susana Gonzalez eta  
Iñaki Iurrebaso

Basabil Baserria  
Jose Mª Eizmendi

Zuazketa baserria  
Iñaki Aiertzka