

uro lagustagarri



2018

# errezil sagarra

AZOKA-ERREZETAK-IBILBIDEA



UR, KOME



ERREZILGO  
ERREZETA SAGARREN  
ELKARTEA



ERREZILGO UDALA



EUSKADI  
BASQUE COUNTRY



GIPUZKOA





Plaza nagusia 11  
 Azpeitia 20730  
 Gipuzkoa – Euskal Herria  
 emaila: info@elikagunea.eus  
 telefona: 688 688 696  
**www.elikagunea.eus**

**Errezil Sagarra, gure sagarrrik kuttunena, gure aiton amonek jaten zutena, guk jaten duguna eta gure ondorengoei jaten erakutsi behar dieguna. Pareko gutxi du sagar honek sukaldean, dastatu eta gozatu.**

## ERREZIL SAGAR, TOMATE ETA GAZTA ENTSALADA

### ENTSALADA:

- Letxuga.
- Tomate.
- Errezil Sagarra.
- Behi gazta freskoa.
- Intxaurreak.

### ERREZIL SAGAR DULTZE BINAGRETA:

- Oliba olio birjina estra 90 gr.
- Errezil Sagar dultzea 30 gr.
- Ozpina 30 gr.



Letxuga garbitu eta zatitu. Tomatea, sagarra eta gazta freskoa xerra mehetan moztu. Nahi izanez gero gordinik muntatu platerean bat bestearen gainean jarriz zirkulu forman, bestela zartagin batean olio apur batekin markatu sagarra eta tomatea edota labean 190°C – 8 minutuz. Binagreta egiteko birrindu osagai guztiak. Zirkulu erdian letxuga jarriko dugu gaintik intxaurreak bota eta binagretaz goxatu entsalada.

## OILASKO ETA ERREZIL SAGAR KREPA



### KREP MASA:

- 3 Arrautza.
- Behi esnea 250 cl.
- Gari irina 150 gr.
- Oliba olio.
- Gatza.

### KREPEAREN

#### BETEGARRIA:

- Oilasko istar bat.
- Errezil Sagar bat.
- Sagardoa 250 cl.
- Tipula 1.
- 2 Baratzuri ale.

### PIKILLO SALTSA:

- Tipula.
- Piper pikilloa.
- Azukrea.
- Olio.
- Gatza.

### ERREZIL

#### SAGAR SALTSA:

- Tipula.
- Errezil Sagarra.
- Gurina.
- Azukrea.

Krep masarako osagaiak nahasi birringailuarekin. Krepak egin zartaginean. Bestalde, oilasko istar bat hartu eta olio apur batekin kazola batean erregosi eta tipula, baratzuria eta sagarra bota puskatan. Dena batera erregosi eta sagardoa gehitu. Utzi alkohola aireratzen. Ontzi azkarrean egin genezake 20 minutuz edota bestela ordu batez edukiko dugu. Likidoa falta badu ura gehitzen joango gara. Eginda dagoenean, oilaskoa atera eta desmigatu eta saltsa urritu. Azkenean, dena nahastuko dugu oilaskoarekin. Krepak oilaskoaren bete, erruloak egin eta zartagin batean olioatan frijituko ditugu. Saltsarako; tipula erregosi, pikilloa zatituta eta sagarra zatituta bota, azukre apur bat gehitu biei gozo puntu bat eduki dezaten. Biak birrinduko ditugu. Platerean jarriko ditugu saltsak eta krepak erditik moztuta.

## ERREZIL SAGAR 'KRUMBLEA'



### 'KRUMBLE' MASA:

- Azukrea 85 gr.
- Gari irina. 150 gr.
- Gurina 100 gr.
- Gatza.

### ERREZIL SAGAR KREMA:

- Errezil Sagar 265 gr.
- Azukre 50 gr.
- Gurina 75 gr.
- Irina 15 gr.

Molde bat gurinarekin eta irinarekin forratuko dugu. Krumble masa egiteko gurina epeldu eta beste osagaiak gehituko dizkiogu. Eskuekin landuko dugu masa fin bat lortu arte. Zartagin batean sagarra jarriko dugu zurituta eta karratutan moztuta. Azukre eta gurinarekin erregosiko dugu 10 minutuz, bukaeran irina gehituko diogu.

Moldean sagar krema jarriko dugu eta gaintik 'krumble' masa eskuekin apurtuta jarriko diogu gain dena bete arte. Labean egingo dugu 15 minutuz, 180°C-tan. Jogurta eta marrubi batzuekin apainduko dugu platera.



Letea auzoa z/g  
20737 ERREZIL (Gipuzkoa)  
emaila: izarre@izarre.com  
telefonoa: 943 81 35 24  
[www.izarre.com](http://www.izarre.com)

***“Sagarrik onena jateko,  
hoberik ez sukaldatzeko.”***

## OILASKO ERREA

### OSAGAIAK:

- Tipula.
- Errezil Sagarra.
- Ardo zuria.
- Likorea.
- Oilaskoa.
- Gatza.



1. Laberako ontzi batean, ur pixka bat jarri eta gero tipula eta sagar ugari zatituta. Gainean oilaskoa jarri.
2. Labera sartu eta erretzen ari den bezala ardo zuria gehitu.
3. Alde bat egindakoa itzulia eman eta horrekin batera, gatza gehitu. Likore pixka bat ere bota.
4. Oilaskoa eginda dagoenean zatitu eta platerean jarri, ontzian gelditutako saltsa gainera bota eta tipula eta sagar zatiak alboan jarri.

## USOAK SALTSAN

### OSAGAIAK:

- Tipula.
- Errezil Sagarra.
- Azenarioak.
- Etxeko tomate saltsa.
- Usoak.
- Hirugiharra.
- Kozinatze soka fina.
- Baratxuriak.
- Olio.



1. Saltsa egiteko, ontzi batean tipula, azenarioa eta sagarrak zatituta jarriko ditugu sutan. Hauek egiten ari diren bezala etxeko tomatea bota eta utzi dena bat egiten.
2. Usoak garbitu ondoren, hirugiharra bueltan jarri eta kozinatze soka finarekin ondo lotu, sutan jartzen denean soltatu ez dadin.
3. Sartagin batean baratxuria egiten jarri olioaz eta usoak bota, dena gorritu arte.
4. Hauek gorritzean, saltsara gehitu eta 2-3 orduz egiten utzi, begiratzen joan.
5. Usoak eginda daudenean, aparteko ontzi batean jarri eta saltsa iragazki batetik pasa fin-fin gelditu arte. Usoak saltsa horretara gehitu.

## ERREZIL SAGAR ERREAK

### OSAGAIAK:

- Errezil Sagarrak.
- Ardo beltza.
- Kanela.
- Azukre pixka bat.



1. Sagarrak ontzi batean jarri eta ardo pixka bat bota.
2. Ur pixka bat eta kanela adar bat gehitu.
3. Azukrea bota, oso gutxi.
4. Labean sartu eta egindakoa atera.



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 duen 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 Sagarra.

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 Sagarra 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.



## ERREZIL SAGAR ASTEA, EGITARUA

Udazkenarekin batera etorri zaigu sagar uzta eta, urtero bezala aurten ere, sagar astea eta ERREZIL SAGARRAREN EGUNA ospatzeko garaia ere bai.

**Ona hemen asteko egitaraua:**

### AZAROAK 23

- Hitzaldia JOSU TELLABIDEREkin (baserrietako izenak eta abizenak), Borondegín 21:00tan.

### AZAROAK 28

- XABI IZAGIRRE, ELIKAGUNEKO SUKALDARIAREKIN, 3 orduko ikastaroa, Erniope Elkarteán, 19:00tan.

### AZAROAK 30

- Pintxo-potea (Errezil Sagarrez egindako pintxoak izango dira).

### ABENDUAK 1

- Errezil Sagar Ibilbidearen aurkezpena eta inaugurazioa, KOLDOBIKA JAUREGI eskultore eta LOIDI SALETXE bertsolariarekin. Eguerdiko 11:00tan.

### ABENDUAK 2

#### ERREZIL SAGARRAREN AZOKA

10:00tik 14:00tara

- Sagar eta sagarkiez osaturiko postuak.
- Sagar muztioaren elaborazioa. Nola egiten den ikusteko eta dastatzeko aukera izango da.
- Gaztain erreak.
- Artisanuak: otargintza eta eskulanak.
- Sagar dultze lehiaketa herrikoia.
- Jakoba Errekondo bertan egongo da galderei erantzuteko.



## PROGRAMACIÓN DE LA SEMANA DE LA MANZANA ERREZIL SAGARRA

La cosecha de la manzana ha llegado con el otoño, y con ella es hora de que celebremos la semana de la manzana y EL DÍA DE LA MANZANA ERREZIL SAGARRA.

He aquí la programación de la semana:

### 23 de NOVIEMBRE

- Coloquio con JOSU TELLABIDE (nombres y apellidos de caseríos), a las 21:00 horas en Borondegín.

### 28 de NOVIEMBRE

- Curso de cocina de 3 horas con XABI IZAGIRRE, cocinero de Elikagunea, a las 19:00 horas en Erniope Elkarteá.

### 30 de NOVIEMBRE

- Pintxo-pote (serán pintxos realizados con manzana Errezil Sagarra).

### 1 de DICIEMBRE

- Presentación e inauguración del recorrido Errezil Sagar Ibilbidea, con el escultor KOLDOBIKA JAUREGI y el bertsolari LOIDI SALETXE, a las 11:00 horas.

### 2 de DICIEMBRE

#### MERCADO DE LA MANZANA ERREZIL SAGARRA

De 10:00 a 14:00

- Puestos de manzanas y productos realizados con manzana.
- Elaboración del mosto de manzana. Se podrá probar y ver cómo se hace.
- Castañas asadas.
- Artesanos: cestería y artesanía.
- Concurso popular de membrillo.
- Asistencia de Jakoba Errekondo para contestar las preguntas que pueda haber.



Letea auzoa z/g  
20737 ERREZIL (Gipuzkoa)  
emaila: izarre@izarre.com  
telefonoa: 943 81 35 24  
[www.izarre.com](http://www.izarre.com)

***“La mejor manzana para comer y no hay mejor para cocinar”***

## POLLO ASADO

### INGREDIENTES:

- Cebolla.
- Manzana Errezil Sagarra.
- Vino blanco.
- Licor.
- Pollo.
- Sal.



1. Poner un poco de agua en una bandeja para el horno y a continuación, añadir mucha cebolla y manzana troceada. Colocar el pollo encima.
2. Meter la bandeja al horno, y cuando empiece a dorarse, añadir el vino blanco.
3. Cuando una parte del pollo esté hecha, darle la vuelta y añadir sal. Agregar un poco de licor.
4. Una vez el pollo esté asado, trocearlo y ponerlo en un plato, echar encima la salsa que haya quedado en la bandeja, y colocar a un lado del plato la cebolla y la manzana troceada.

## PALOMAS EN SALSA

### INGREDIENTES:

- Cebolla.
- Manzana Errezil Sagarra.
- Zanahorias.
- Salsa de tomate casera.
- Palomas.
- Beicon.
- Cuerda fina para cocinar.
- Ajo.
- Aceite.



1. Para hacer la salsa, poner en una cazuela la cebolla, la zanahoria y la manzana troceadas y ponerlas al fuego. Cuando se estén haciendo, añadir la salsa de tomate casera y dejamos hacerlo.
2. Después de limpiar las palomas, las envolvemos con beicon y los atamos bien con la cuerda fina para cocinar, para que no se suelten cuando estén al fuego.
3. Ponemos el ajo a hacer en una sartén con aceite, y añadimos las palomas. Dejamos hacerlas hasta que se doren.
4. Cuando se doren, las agregamos a la salsa y dejamos hacerlo todo junto durante 2-3 horas. Ir controlando.
5. Cuando las palomas estén hechas, las ponemos en una bandeja aparte y pasamos la salsa por un colador hasta que quede fina. Añadir las palomas a esa salsa.

## MANZANAS ERREZIL SAGARRAK ASADAS

### INGREDIENTES:

- Manzanas Errezil Sagarra.
- Vino tinto.
- Canela.
- Un poco de azúcar.



1. Colocar las manzanas en una bandeja y añadir un poco de vino.
2. Agregar un poco de agua y una rama de canela.
3. Añadir azúcar, muy poca cantidad.
4. Meter en el horno y sacarlas cuando esté hecho.



Plaza nagusia 11  
 Azpeitia 20730  
 Gipuzkoa – Euskal Herria  
 emaila: info@elikagunea.eus  
 telefona: 688 688 696  
**www.elikagunea.eus**

***La manzana Errezil Sagarra es nuestra manzana favorita, la que comían nuestros abuelos y abuelas, la que comemos nosotros y la que debemos enseñar a comer a nuestros descendientes. Esta manzana no es comparable con ninguna otra en la cocina, saboreala y disfruta.***

## ENSALADA DE MANZANA ERREZIL SAGARRA, TOMATE Y QUESO

### ENSALADA:

- Lechuga.
- Tomate.
- Manzana Errezil Sagarra.
- Queso fresco de vaca.
- Nueces.

### VINAGRETA DE MEMBRILLO DE MANZANA ERREZIL SAGARRA:

- 90 gr Aceite de oliva virgen extra.
- 30 gr Membrillo de manzana Errezil Sagarra.
- 30 gr Vinagre.



Limpiar y trocear la lechuga. Cortar el tomate, la manzana y el queso fresco en rodajas finas. Si se quiere se puede montar el plato, en crudo, colocándolos uno encima del otro, formando un círculo. También se puede marcar la manzana y el tomate en una sartén con un poco de aceite, o bien en el horno a 190°C durante 8 minutos. Para hacer la vinagreta, desmenuza todos los ingredientes. Colocamos la lechuga en medio del círculo, y echamos las nueces por encima, y añadimos la vinagreta.

### MASA PARA CREPE:

- 3 Huevos.
- 250 gr Leche de vaca.
- 150 gr Harina de trigo.
- Aceite de oliva.
- Sal.

### RELLENO PARA EL POLLO:

- Un muslo de pollo
- Una manzana Errezil Sagarra.
- 250 cl Sidra.
- Una cebolla.
- Dos dientes de ajo.

### SALSA DE PIQUILLO:

- Cebolla.
- Pimiento piquillo.
- Azúcar.
- Aceite.
- Sal.

### SALSA DE MANZANA ERREZIL SAGARRA:

- Cebolla.
- Manzana Errezil Sagarra.
- Mantequilla.
- Azúcar.

## CREPE DE POLLO Y MANZANA ERREZIL SAGARRA



Para hacer la masa del crepe trituramos todos los ingredientes, y hacemos los crepes en una sartén. Freímos el muslo de pollo en una cazuela con un poco de aceite y echamos la cebolla, el ajo y la manzana troceada. Freímos todo junto y añadimos la sidra. Dejamos que el alcohol se evapore. Podemos hacerlo durante 20 minutos en una olla rápida, o bien lo dejamos cocer durante una hora. Si necesita líquido, iremos añadiendo agua. Cuando esté hecho, desmigamos el pollo y reducimos la salsa que haya quedado. Juntamos todo con el pollo. Rellenamos los crepes con la mezcla del pollo. Los freímos en una sartén. Para hacer las dos salsas, freímos la cebolla y por un lado añadimos el piquillo troceado y por el otro lado, la manzana troceada. Añadimos azúcar a las dos salsas para darles un punto dulce. Trituramos ambas salsas y las ponemos en el plato. Cortamos los crepes por la mitad antes de ponerlos en el plato.

## CRUMBLE DE MANZANA ERREZIL SAGARRA



### MASA DE CRUMBLE:

- 85 gr Azúcar.
- 150 gr Harina de trigo.
- 100 gr Mantequilla.
- Sal.

### CREMA DE MANZANA ERREZIL SAGARRA:

- 265 gr. Manzana Errezil Sagarra.
- 50 gr Azúcar.
- 75 gr Mantequilla.
- 15 gr Harina.

Untamos un molde con mantequilla y harina. Para la masa del crumble, calentamos la mantequilla, y le añadimos los demás ingredientes. Trabajamos la masa con las manos hasta lograr una masa fina. Pelamos y cortamos en dados la manzana y lo ponemos en una sartén. Lo freímos con azúcar y mantequilla durante 10 minutos, y al final le añadimos harina.

Ponemos la crema de manzana en el molde, y le echamos la masa crumble partida con las manos por encima, hasta cubrir toda la superficie. Lo introducimos en el horno a 180°C durante 15 minutos. Adornamos el plato con yogurt y unas fresas.

uro lagustagarri



2018

# errezil sagarra

MERCADO-RECETAS-RECORRIDO



UR, KOME



ERREZILGO  
ERREZIL SAGARRA  
ERREZILGO



ERREZILGO UDALA



EUSKADI  
BASQUE COUNTRY



GIPUZKOA

