

urotagustagarri

2019



errezil sagarra



AZOKA - ERREZETAK - IBILBIDEA





aisialdi

— GASTRO-TOKIA —

Naturak ematen digun produktu zoragarri hau mantentzeagatik borrokatu dezagun. Lurrarekiko pasioa eta maitasuna duen jendeak, esfortzu, ilusio eta irmoz borrokatzen dute galdu ez dadin. Eskerrik asko, ez galtzen utzi!!!

Plaza nagusia 1
Azpeitia 20730
Gipuzkoa – Euskal Herria
943 14 20 39

OSAGAIAK:

- Errezil Sagarra zurituta
- Azukrea
- Ura
- Foie
- Gazta freskoa
- Arto txikituta
- Pistatxoak
- Gazta
- 11cm-ko txotxak



MIKUIT PIRULETA ETA ERREZIL SAGARRA

Foie-k duen gantza kentzeko, labean sartuko dugu 5 minutu 100°-tan. Behin koipea kenduta, foie, gazta eta gazta freskoarekin birrinduko dugu foie krematsu bat lortu arte.

Bestetik, sagar konpota egingo dugu. Horretarako sagarra zurituta eta txikituta kazola batean jarriko dugu. Honi, azukrea eta ur-zurrusta gehituko diogu eta pasta berdina eta dirdiratsu bat lortu arte egosten edukiko dugu.

Aurretik egindako foie krematsua mahuka batean sartuko dugu. Lingote formadun silikonazko molde baten oinarria foie-arekin beteko dugu, honen gainean konpota koilarakada bat ipiniko dugu eta jarraian, beste foie krematsu kapa batekin estaliko dugu. Behin lingoteen moldea beteta dugula, 3 txotxak sartuko ditugu elkarren arteko distantzia berdina mantenduz. Era honetara, lingote bakoitzetik piruleta bat aterako dugu. Hauak sendotasuna lortzeko, izozkailuan sartuko ditugu.

Ondoren, piruletak moldetik atera eta bakoitzaren erdi bat, txikitutako pistatxoetatik pasa eta beste erdia txikitutako artotik.

OSAGAIAK:

- Ahate izterrak (ahate-urinekoa)
- Errezil Sagarra
- Ziakerbak
- Eztia
- Gurina
- Soja lezitina



MELATUTAKO AHATEA ERREZIL SAGAR KREMATSUAREN GAIÑEAN ETA ZIAZERBAK TESTURETAN

Ahate izterrak hezurgabetuko ditugu eta hezurak kazola batean aparte ipiniko ditugu ur tanto batekin egosteko eta horrela, platerean jartzeko saltsa egiteko zukua aterako dugu.

Behin ahate izterren haragia papurtuta daukagula, film papera erabilita haragia trinkotu eta forma emanez zilindro batzuk egingo ditugu eta hozkailuan sartuko ditugu. Era honetara, hauek duten koipe gutxiarekin sendotu egingo dira eta gerora errazago ibili ahal izango ditugu.

Bestetik, Errezil Sagarra zuritu eta txikituko dugu, kazola batean jarri eta garraztasun puntua kentzeko gatz apur bat botako diogu, gurina eta ur-zurrustarekin batera. Ziakerbekin, batetik zuku bat egingo dugu eta horretarako, soja lezitina ibiliko dugu. Bestetik, hosto batzuk frijituko ditugu testura desberdinak lortzeko asmoz.

Azkenik, platerean aurkezteko, ahatea medailoietan zatitu eta plantxan pasako dugu alde batetik kurruskari egoteko.

OSAGAIAK:

- Errezil Sagarra
- Irina
- Olioa
- Txokolatea
- Gaztainak
- Esne-gaina



ERREZIL SAGAR TXURROAK GAZTAINA TXOKOLATEAREKIN

Errezil Sagarra zuritu, txikitu eta xehatuko dugu sagar pure bat lortu arte.

Txurroak egiteko, ontzi batean irin eta sagar pure kopuru berdina jarriko dugu. Dena ondo nahastuko dugu hagaxka batekin edo irabiagailuaren laguntzarekin errazago egiteko. Masa mahuka batean sartu eta frijitu.

Gaztain txokolatea egiteko, gaztainak labean erreko ditugu, ondoren esne-gainarekin eta esnearekin batera katilu batean jarriko ditugu eta txokolate estaldura urtuta dagoenean dena xehatu eta platerean jarriko dugu.



Erdoizta auzoa 15
 Errezil 20737
 Gipuzkoa – Euskal Herria
 943 815 355

“Errezil Sagarra erabiltzeko erreza da errezeta gazietan zein gozoetan. Zalantzarik gabe, fruitu preziatuenetarikoa da gure kulturaren eta fruitu kutuna gure postreetan.”

OSAGAIAK:

- Haritz-hosto letxuga
- 2 Errezil Sagarra
- Foie zatiak
- Azenarioa
- Intxaurrak
- Sagar ozpina eta modena



ENTSALADA EPELA ERREZIL SAGARRA ETA FOIEREKIN

Letxugaren hostoak garbitu eta gordeko ditugu. Sagarra puzketetan zatituko dugu eta azenarioa tiretan. Behin osagaiak prest ditugula, sagarra, azenarioa eta foie, alde desberdinetatik frijituko ditugu. Platerean, lehenengo letxuga hostoak jarriko ditugu, gaineratik frijitutako osagaiak eta azkenik intxaurrak gehituko dizkiogu.



OSAGAIAK:

- Txahal azpizuna
- 3 Errezil Sagar
- Onddoak
- Gurina

TXAHAL AZPIZUNA PLANTXAN ERREZIL SAGARRA ETA ONDDOEKIN

Sagar bat zatitu eta frijituko dugu. Beste biak, zuritu, zatitu eta egosten jarriko ditugu gurinarekin. Behin eginda daudela, irabiatuko ditugu krema bat lortu arte. Onddoak zartaginetik pasatuko ditugu eta azpizuna plantxan egingo dugu. Azpizuna, plateraren erdian kokatuko dugu eta onddo, sagar krema eta frijitutako sagarrarekin lagunduko dugu.

OSAGAIAK:

- 3 Errezil Sagar
- 3 Arrautza
- Esnea 200 cl.
- 250 gr. Irina
- Legamia koilarakada bat
- 200 gr. Azukrea



ERREZIL SAGAR BIZKOTXOA

Labea 180º-tan berotzen jarriko dugu. Sagar bat xaflatan zatitzen dugu eta beste biak, karratuetan. Ontzi batean arrautzak nahasten ditugu eta esnea eta karratuetan zatitutako sagarra gehituko dizkiogu. Dena ondo nahasten dugu eta osagai lehorrak gehituko dizkiogu nahasketari, hau da, irina, azukrea eta legamia. Osagai denak ondo nahastu eta laberako molde batean jarriko ditugu. Gainean, sagar xaflak ipini eta labean 40-45 minutu egosiko dugu.



ERREZILGO ERREZIL SAGARRAREN

ELKARTEA

IBARBI SAGARRA

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 demon 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, EGITARAUA

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

Ona hemen asteko egitaraua:

AZARROAK 26

Hitzaldia JUAN GAMIOrekin (Sagar basati eta gaur egungo sagarraren arteko desberdintasunak), Borondegín 19.00tan.

AZARROAK 27

XABI IZAGIRRE, Elkaguneko sukaldariarekin 3 orduko ikastaroa, Erniope Elkarteán , 19.00etan.

AZARROAK 29

Pintxo-potea (Errezi Sagarrrez egindako pintxoak izango dira),

ABENDUAK 1

ERREZIL SAGARRAREN AZOKA 10.00tik 14.00tara
Sagar eta sagarkiez osaturiko postuak.

Herriko baserrietako produktuak.

Sagar muztioa.

Gaztain erreak.

Artisauak.

Sagar dultze lehiaketa.

PROGRAMACIÓN DE LA SEMANA DE LA MANZANA ERREZIL SAGARRA

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

He aquí la programación de la semana:

26 de NOVIEMBRE

Coloquio con JUAN GAMIO (diferencias entre la manzana silvestre y la actual), a las 19.00 horas en Borondegí.

27 de NOVIEMBRE

Curso de cocina de 3 horas con XABI IZAGIRRE, cocinero de Elkaguneta, a las 19.00 horas en Erniope Elkarteá.

29 de NOVIEMBRE

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

1 de DICIEMBRE

MERCADO DE LA MANZANA ERREZIL SAGARRA de 10.00 a 14.00

Puestos de manzanas y productos realizados con manzana.

Productos de los caseríos del municipio.

Mosto de manzana.

Castañas asadas.

Artesanos/as.

Concurso de membrillo.





aisialdi

— GASTRO-TOKIA —

Plaza nagusia 1
Azpeitia 20730
Gipuzkoa – Euskal Herria
943 14 20 39

Luchemos por mantener este maravilloso producto que nos da la naturaleza. Gente con pasión y cariño a la tierra luchan por que no se pierda y todo ello a base de esfuerzo, ilusión y constancia. Gracias, ¡¡¡no dejéis que se extinga!!!

INGREDIENTES:

- Manzana Errezil Sagarra pelada
- Azúcar
- Agua
- Foie
- Queso fresco
- Maíz triturado
- Pistacho
- Sal
- Palillos de 11cm



PIRULETA DE MICUIT Y MANZANA ERREZIL SAGARRA

Metemos el foie en el horno a 100° durante 5 minutos para desgrasarlo. Una vez realizado el desgrasado trituramos el foie junto con el queso fresco y sal consiguiendo un cremoso de foie.

Por otro lado realizamos una compota de manzana pelando la manzana y troceándola en una cazuela. Le añadimos el azúcar y un chorrito de agua. Cocemos hasta que se consiga una pasta uniforme y brillante. Metemos el cremoso de foie en una manga y cogemos un molde de silicona en forma de pequeños lingotes. Rellenamos la base de los lingotes con el foie, posterior añadimos una cucharada de la compota de manzana y a continuación tapamos con otra capa de cremoso de foie. Una vez rellenados los lingotes clavamos tres palillos por cada uno dejando la misma separación entre los tres, para así sacar tres piruletas de cada lingote. Metemos los moldes en el congelador para que cojan consistencia.

Una vez desmoldados rebozamos la mitad por el pistacho triturado y la otra mitad por maíz.

INGREDIENTES:

- Muslos de pato (confit de pato)
- Manzana Errezil Sagarra
- Espinacas
- Miel
- Mantequilla
- Lecitina de soja



PATO CONFITADO SOBRE CREMOSO DE MANZANA ERREZIL SAGARRA Y ESPINACAS EN TEXTURAS

Deshuesamos los muslos de pato y apartamos los huesos en una cazuela añadiéndole un poco de agua para cocer y así poder sacar un jugo para salsear al emplatar.

Una vez tengamos el pato desmigado, hacemos unos rulos utilizando papel film para darles forma y poder así compactar la carne. Metemos los rulos en el frigo para que la poca grasa que tenga la carne haga que se compacte. Para luego poder utilizarlos. Por otro lado pelamos y troceamos las manzanas de Errezil poniéndolas en una cazuela y añadimos un poco de sal para quitar la acidez, mantequilla y un poco de agua. Cocemos y una vez este cocido trituramos y le añadimos la miel para darle dulzor al cremoso de manzana.

Para las espinacas haremos un licuado añadiéndole lecitina de soja para conseguir un aire y freiremos unas cuantas hojas para conseguir otra textura, que será la crujiente. Para emplatar cortamos el pato en medallones y lo planchamos para que quede la parte de fuera crujiente.

INGREDIENTES:

- Manzana Errezil Sagarra
- Harina
- Aceite
- Chocolate
- Castañas
- Nata



CHURROS DE MANZANA ERREZIL SAGARRA CON CHOCOLATE DE CASTAÑAS

Cogemos la manzana, la pelamos, la cortamos y la trituramos en crudo consiguiendo así un puré de manzana. Para los churros cogemos un recipiente en que echaremos la misma cantidad de harina que de puré de manzana. Mezclaremos todo con ayuda de una varilla o con la ayuda de la batidora para hacerlo más cómodo. Metemos la masa en una manga pastelera o en una churrera y a freír.

Para el chocolate de castañas cogemos, las asamos un poco en el horno y una vez terminadas las ponemos en un cazo con la nata, leche, y castañas. Cuando la cobertura de chocolate este fundida trituramos y a emplatar.



Erdoizta auzoa 15
Errezil 20737
Gipuzkoa – Euskal Herria
943 815 355

“La manzana Errezil Sagarra combina fácilmente tanto en recetas saladas como en dulces. Es sin duda una de las frutas más apreciadas en nuestra cultura y fruta estrella en nuestros postres.”

INGREDIENTES:

- Lechuga hoja de roble
- 2 Manzanas Errezil Sagarra
- Trozos de foie
- Zanahoria
- Nueces
- Vinagreta de manzana y Módena



ENSALADA TEMPLADA DE MANZANA ERREZIL SAGARRA Y FOIE

Limpiamos las hojas de lechuga y reservamos. Cortamos las manzanas en trozos y la zanahoria en tiras. Una vez preparados los ingredientes, freímos la manzana, la zanahoria y el foie por separado. Emplatamos, primero la lechuga y a continuación, el resto de ingredientes salteados encima. Por último, añadimos las nueces.

INGREDIENTES:

- Solomillo de ternera
- 3 Manzanas Errezil Sagarra
- Hongos
- Mantequilla



SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA CON MANZANA ERREZIL SAGARRA Y HONGOS

Troceamos y freímos una manzana. Las otras dos, las pelamos, troceamos y guisamos con un poco de mantequilla. Una vez cocinadas, trituramos las manzanas hasta conseguir una crema. Salteamos los hongos y hacemos el solomillo a la plancha. Colocamos el solomillo en el centro del plato y lo acompañamos con los hongos salteados, la crema de manzana y la manzana frita.

INGREDIENTES:

- 3 Manzana Errezil Sagarra
- 3 huevos
- 200 cl. de leche
- 250 gr. de harina
- 1 cucharada de levadura
- 200 gr. de azúcar



BIZCOCHO DE MANZANA ERREZIL SAGARRA

Pre calentamos el horno a 180°. Cortamos una manzana en laminas y las otras dos en dados. Mezclamos los huevos en un bol y les añadimos la leche y las manzanas troceadas en dados. Mezclamos y añadimos los ingredientes secos, es decir, la harina, el azúcar y la levadura. Mezclamos bien todos los ingredientes y vertemos la mezcla en un molde para horno. Colocamos encima las láminas de manzana y horneamos durante 40-45 minutos.

urotagustagarri

2019



errezil sagarra



MERCADO - RECETAS - RECORRIDO



ERREZILGO UDALA



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

