

2012 N!!sagar doeguna

gehigarri berezia



pil-pilean



HIRU JAI GUNE, ZINTZURRA BUSTI ETA SABELA POZTEKO

Heltzear da maiatzeko hirugarren igandea, usurbildarrentzat kuttunena den jai eguna, bisitarientzat erakargarri bihurtzen dena. Inoizko sagardo postu eskaintza zabalena izango da aurten. Edalontzia erosi eta jai giroan murgiltzeko ordua da.

Jexux Artzeren omenez txalapartariak girotutako hasiera ekitaldia izango da eta, aurtengoan, eskubaloi taldeak biltzen dituen Usurbil Kirol Elkartea omenduko dute Sagardo Egunaren Lagunak taldeko kideek. 50 urte betetzen baititu kirol elkarteak 2012 urte honetan. XXXI. Sagardo Eguneko jai giroa une horretan lehertuko da.

Hortik aurrera, sagardo botilak ireki eta husten joango dira bazkalordura arte. Usurbildar zein bisitariek, aurtengo inoizko postu kopuru handienetik barrena osteratxo egiteko aukera izango dute. Jaialdi hau antolatzeaz arduratzen diren Sagardo Egunaren Lagunak taldeko kideen arabera, 48 bat postu egongo dira, hiru guneetan banatuta; herriko baseritar eta sagardogileenak frontoian, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartekoak Dema plazan eta Eusko Labelen sartuta daudenak Askatasuna plazan.

Azken plaza horretatik mugitu gabe, edan bakarrik ez, jatekoa ere izango da. Parrillan egindako oilasko pintxoak zerbitzatuko dituzte. Honez gain,



bada aurtengo ediziorako antolatzaileek berreskuratu duten ekitaldi bat; usurbildar sagardo botatzaileen lehiaketa. 12:00etatik aurrera ospatuko da frontoian.

Erromerian, Fan & Go taldea

Jai giroa ziurtatua egongo da egun osoan. Goizean, Zumartxan txarangakoak ibiliko dira kalejiran. Eta bazkalostean, Zestoako Laranjadi txaranga ari-tuko da.

Ondoren, Fan & Go taldearekin erromeria frontoian. Eta nahi edo ghal duenak jai giroan jarraituko du gaueko ordu txikiak arte. Ohikoa den moduan hain

zuzen, hainbat herritarrek lantokian astelehena jai egitea eskatua izango baitute. Ondo pasa guztiok!

ESKUALDE MAILAKO ELKARRETARATZEA

Urtero moduan, euskal preso eta iheslari politikoen eskubideen aldeko elkarretaratzea burutuko da Sagardo Egunean. Ohiko hitzordua izango du, 13:00etan Mikel Laboa plazan. Mobilizazioa, Usurbilen Nahi Ditugu bilguneak deitu du.

txiritik



TXOTX.INFO, EUSKAL HERRIKO SAGARDOTEGIEN BILATZAILEA

2012ko sagardo garaia irekiera ekitaldian zabaldu zen albiste.
Euskal Herriko sagardotegien bilatzaile bat jarri dela martxan. Mekanika
errazekoa, modu arinean topatuko dugu bilatzen ari garena.

Eserita afaldu nahi dut. Familiarekin joateko egokia eta, ahal bada, umeentzako menua eskaintzen duen sagardotegi batean. Erantzuna txotx.info web orrian topatuko duzu. Etxeko ordenagailutik edota gailu mugikorretik, oso pauso gutxitan, bilatzen ari zaren sagardotegi hori aurkituko duzu.

Sagardoa, non eta nola. Esaldi hori ageri da web orrialdearen goiburu gisa. Ohiko bilatzaile baten funtzioa betetzen du. Hau da, oinarritzko informazioa jaso daiteke bertan. "Usurbil" aukeratu eta herriko sagardotegien datu praktikoa agertuko dira. Baina bilatzaile honek, xehetasun gehiago eskatzeko prestatuta dago.

Ezaugarriak atalean, hauek dira eskaintzen diren aukerak: *Sagardoa txotx eran, Zutik jateko aukera, Ohiko menua, Haurrentzako menua, Menu begetarianoa.*



Zerbitzuak atalean, *Upeltegira bisita, Kata gidatuak* edota *Sagardoren erosketa* egiteko aukera dutenen artean.

Demagun, garraioaren arabera aukeratu nahi dugula: *Oinez, Kotxez, Autobusez, Mikrobusez, Lineako autobusez, Trenez.* Aukeren artean bat zehaztu eta aukeraketa horren baitan, eskura ditugun sagardotegiak agertuko zaizkigu.

Sagardoa, non eta nola aukeratzeko, aparta.

EUSKAL HERRIKO EKOIZLEEN DATUAK

Web orria aurten jarri da martxan eta aurkezpenean esan zenez, "Euskal Herria osoan euren edariak ekoizten dituzten sagardogileen datu zehatz eta egiazkoak lortzeko bilketa lan handia burutu da". Euskaraz eta gazteleraz egin daitezke bilaketak.

Ondo pasa
Sagardo egunean!!

ANTXETA jatetxea

eguneko menuak
karta
plater konbinatuak
ogitartekoak
pintxoak
igandetan menu berezia



Ospakizunetarako toki aproposa!

Eguzkitza, 4 • tel.: 943 37 03 44

Auto Guria



Auto Konponketa

Pre I.T.V.

Marka guztiak

Osinalde, 9 • USURBIL (Gipuzkoa)
☎ 943 363 298 • Faxe: 943 363 862

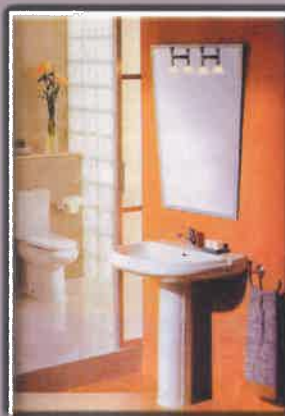
URDAÍRA

Sagardotegia
Sagardo naturala

Aginaga
943 37 26 91

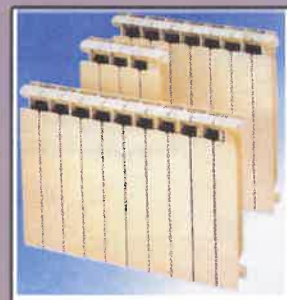
LATAILLADE ITURGINTZA

Ondo pasa sagardo egunean!



**Iturgintza, gas,
berogintza eta
klimatizazioa**

**INSTALAZIOAK ETA
MANTENIMENDUAK**



ARISTITXD 8 BEHEA
943 363 348 • 609 888 021

PUBLIZITATEA

elkarrizketa



“OSO INTERESGARRIA ZAIGU SAGARDO EGUNETAN PARTE AKTIBOA IZATEA”

1977an sortu arren, lehenagotik hasitako ibilbideari jarraitu dio Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek. Bertako kide Unai Agirrek NOAUA!ri adierazi dionez, “diotenez askoz lehenagotik jada sagardogileak elkartzen ziren beren interesen alde, zituzten beharrak asebetetzeko”. Egun, 50 sagardotegi biltzen dira elkartean, tartean, Usurbilgo Arratzain, Aginaga, Saizar eta Urdaira eta Zubietako Araeta eta Astiazaran. “Sektorearen interesen alde lan egiten duen elkarte bat da”, adierazi du Agirrek. Igande honetako Sagardo Egunean parte hartuko dute.

NOAUA! Gipuzkoako
Sagardogileen Elkartearen
sorrera nolakoa izan zen?

Unai Agirre. Historia oso luzeko elkarte bat dela esan genezake. Ofizialki 1977an sortu bazen ere, askozaz lehenagokoa da, sagardoaren historia oso luzea den bezalaxe. Gaur egun, Gipuzkoa osoko 50 sagardotegi ditugu elkartean, eta tartean, lau Usurbilgoak eta beste bi Zubietakoak. Elkartearen barruan egitasmo asko ditugu; sagardoaren promozioa, sagardogileen interesen aldeko defentsa, I+D proiektuak, komunikazioa, turismoa... Sektorearen interesen alde lan egiten duen elkarte bat da.

N. Zer modutan gauzatuko da zuen parte hartzea igandean?

U. A. Gipuzkoan esan genezake 70 bat sagardo egun eta sagardo dastatze egiten direla. Sektorerako oso garrantzitsuak dira halako sagardo egunak, sagardoaren promozioa egiten dutelako, sagardoa herritarrengana inguratu eta dastatze hori kalera ateratzen delako. Elkartetik lagundu bakarrik ez, oso interesgarria zaigu bertako



UNAI AGIRRE SAGARDOGILEEN ELKARTEKO KIDE DA.

parte aktiboa izatea. Gure aha-
legin berezietako bat da, botila-
ko sagardoa behar den lekuan
jartzea. Sagardo Egunaren
Lagunak taldekoekin kolabora-
tzen dugu. Aurten elkarte beza-
la bi gauza egingo ditugu;
maiatzaren 18an, kata interes-
garri bat izango da Saizar sagar-
doteagian. Alemaniako sagardo-
gile batzuk datoz, Hess eskual-
detik. Hango eta hemengo
sagardo kata bat egiteko
modua izango da. Hori zuzen-
tzen egongo da Saizarko enolo-
goa bera, Fernando Vadillo,
aditua sagardo eta ardo mun-

duan. 20:00etan hasiko da eta
afarian zehar segituko du katak.
Prezioa, afari eta guzti, sagardo-
tegiko menuarekin, 29 euro.
Nahi duen edonorentzat, irekia
izango da. Interesatuak Saizar
sagardotegira deitu eta lekua
hartu.

**N. Sagardo Egunean ere das-
tatze saioa izango al da?**

U. A. Askatasuna plazako
bola-tokian egongo gara
Gipuzkoako Sagardogileen
Elkartekoak eta Guillermo
Castaños enologoa, kata azka-
rrak ematen. Galderak egin,

elkarrizketa



HELBURUA ARGIA DA: "SAGARDOA AHALIK ETA KALITATE HANDIENeko PRODUKTUA IZATEA"

informazioa entzun eta sagardoa dastatzeko aukera izango da. Horrez gain, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko 30 sagardotegi egongo dira; betiko sagardo naturala, eta Eusko Label sagardoa egiten duten sagardotegiak egongo dira bi plazatan.

UNAI AGIRRE

"Sagardo Egunaren alderdi politena hori da, sagardo desberdinak probatu ahal izatea"

N. Zer nolako sagardoa dastatzeko aukera izango da igandean?

U. A. Usurbilgo eta urteko lehen sagardo egun hauek gauza berezi bat izaten dute; bi uztatako sagardoa egoten dela. 2011ko uztako sagardoa egongo da gehienbat, botilartu berria baina 2010ekoa ere bai postu batzuetan. Pentsatu, 30 sagardotegi; bakoitza mundu bat da. Sagardo Egunaren alderdi politena hori da, sagardo desberdinak probatu ahal izatea.

N. Zuen presentzia geroz eta nabarmenagoa da. Nola bizi duzue hedapen prozesu hau?

U. A. Ahalegin handia egiten ari gara geroz eta presentzi gehiago izateko leku desberdin gehiagotan eta beste modu batzuetan. Helburua azkenean,



sagardoari buruz hitz egitea, sagardoa ahalik eta kalitate handieneko produktua izatea, kontsumitzaileak sagardoa zer den ulertzea da. Horretarako Sagardo Egunak eta ekimen gehiago, erreferente onak izan

daitezke. Herri askotan jende asko dago lan egiten duena eta plataforma horiek baliatu behar ditugula uste dugu, laguntzeko eta guk ere laguntzen ditugun neurrian, indar gehiago har baitezakete.

"ZERBITZU BATZUK EMATEN SAIAITZEN GARA"

NOAUA! Usurbilen ez ezik, beste hainbat ekimenetan ere ari zarete parte hartzen, ezta?

U. A. Zerbitzu batzuk ematen saiatzen ari gara, adibidez, sagardo egunetako sagardo guztia guk biltzen dugu Astigarragan, elkarte ondoan, handik jendeak ekarri eta eramanez ahal izateko.

Gero lekuetan ere eskaintzen ari gara katak, enologo bat edo biren eskutik joaten gara herri desberdinetara, sagardoaren nondik norakoak azaltzeko. Saizarren egingo dugun

bezalako dastatze desberdinak egiten ari gara, ekimen desberdinak egin nahi ditugu. Sagardoa beste produktu batzuekin uztartu nahian ere ari gara, agian bertako elikagai batekin dastatzeak egiteko.

Aukera desberdinak daude, baina garbi dagoena da gauza guzti hauek berritu, egokitu eta hobetu behar ditugula. Gauza berriak sartzean eta eskaintza zabalduta, promozio guztia eta hemen egiten den lan guztia hobetzen da.

elkarrizketa



“GURETZAT OSO GARRANTZITSUA DA ELKARLAN HAU ETA AURRERA SEGITZEA”

Duela urte batzuetatik hona, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea saiatu da tokian tokiko sagardo egunekin lan egiten. Baina hainbat herritan, talka egin zuten elkarteak eta herri ekimenek. Aurten, elkarlanean antolatu da Sagardo Eguna Usurbilen.

NOAUA! Sagardo Egunaren inguruan ikuspuntu desberdinak zeuden duela urte batzuk. Bide bat jorratu da orain arte, zer balorazio egin dezakezue?

Unai Agirre. Duela hiruzpalau urte, sagardo dastatzeak egiten ziren 70 tokietan, nolabait zer hobetu zitekeen ikusi, guk ere zerbitzu bat eskaini eta gauza batzuk eskatu behar zirela planteatu zen elkartearen. Normala den bezala, horrelako ekimenak urte askotan egiten diren lekuetan zerbait planteatzeko hastean, talkak egoten dira. Horiek konpontzen ari gara, eta guk eta antolatzaileek ikusten dituzten aldaketekin, etorkizunean elkarlanean gauzak geroz eta hobeto egiten joatea nahi genuke. Logika horren barruan ulertu behar da egin den guztia. Sagardo egun hauetan izugarritzko lana egin dute eta sektoreak bere baldintzak jartzea ere normala da, elkarlan horretan. Inplikazio handia izan behar du sektoreak. Izan ditugun desadostasun horiek badihala pixkanaka konpontzen ari garela. Normaltzat hartu behar dugu, eta guretzat garbi utzi oso garrantzitsua dela elkarlan hau eta aurrera segitzea. Eta zutabe hauekin, nik uste aurrera egingo dugula.



N. Sagardo marka desberdin berriak ikusi ditugu azken aldian, sagardotegi bakoitzak bere erabakiak hartu ditu. Zuek zer ikuspuntu duzue?

U. A. Ikuspegi bat ematea konplexua da. Sektore hau dinamikoa da eta azken aldian asko aldatzen ari da. Une honetan, guk elkartearen 50 sagardotegi ditugu, 50 marka pribatu eta euren guztien interesen alde egiten dugu, eta Euskal Herria kontuan hartuko bagenu 90-100 sagardotegi inguru daude, beraz 100 sagardo marka desberdin. Horrez gain,

esan behar dugu, Gipuzkoako, Bizkaiko eta Arabako 26 sagardotegik Eusko Label produktua sortu dutela, gaur gaurkoz Euskal Herriko zertifikatutako sagardo bakarra. Eusko Labela %100 bertako sagarrarekin egiten da, beste sagardo asko bezala, baina honek ziurtagiri bat dauka. Eta bide honetan, urte gutxiren buruan jatorri izendapena izango du sagardoak interesa duten sagardogile guztiontzat, hau da, Europar mailako ziurtagiri bat, %100 bertako sagarrarekin egindako sagardoarentzako.

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

elkarrizketa



“KONTSUMITZAILEAK BALORATUKO DU, BAINA EUSKO LABELAREN HASIERA POSITIBOA IZAN DA”



NOAUA! Eusko Label markak jorratu duen bidea zer modutan baloratzen duzue?

Unai Agirre. Garbi utzi beharra dago, Eusko Label marka elkarte barruan oraingoz gutxiengoa da. 16 sagardotegi daude, eta hauek beren produkzioaren zati bat egiten dute Eusko Label barruan, Euskadiko 26 sagardotegien artean, 2011ko uztan, 800.000

litro inguru. Batzuk gehiago besteak gutxiago. Oso positiboa da hasiera, pauso batzuk eman dira egitasmo berri baten alde.

Nire ustez sektoreak halako zerbait behar du, baina oso garbi utzita sagardogile bakoitzaren eta enpresa bakoitzaren aukera dela egitea edo ez egitea. Balorazioa? Atera da eta jen-

dea ezagutzen hasi da. Produktuak kalitatezkoak dira, 16 sagardotegi baditugu Gipuzkoan, Euskadin 26, bakoitzak produktu diferentea egiten du. Kontsumitzaileak baloratuko du, baina hasiera oso positiboa izan da. Eta interesa duten neurrian, denborarekin sagardotegi gehiago sartzen joango direla uste dut.

elkarrizketa



“ETORKIZUN IZUGARRIA IZAN DEZAKEEN PRODUKTU BAT DUGU”

Krisiak jota igaro ditugu azken urteak. Sektore guztietan igarri da, baita ostalaritzan ere. Eta sagardotegiak ez dira larritasun horretatik salbu egon.

NOAUA! Txotx denboraldia amaitu berri da. Zer moduz joan dira hileok?

Unai Agirre. Krisi garaian baldin badago mundu guztia, sagardotegiak ez dira izango salbuespena. Krisia nabaritzen ari da sagardotegietan ere, baina ez da izan txotx denboraldi txarra. Batzuk okerrago pasa dute, beste batzuk hobeto. Egia da aldaketa batzuk nabaritzen ari direla, krisia bukatuta ere hor segiko dutenak. Batik bat, esan digutenaren arabera, jendearen ohiturak aldatzen ari dira, bertako kontsumitzaile asko asteburuetan mugitzen dira. Aste tartean jende gutxiago dabil. Halere, sektoreak ere mugitu beharko dugu eta garai berrietara egokitzen joan.

UNAI AGIRRE

“Sagardoaren historiak asko eskaintzen digu. Oraindik kultura hori bizirik dago herrietan”

N. Turismoaren eta prestakuntza alorreko loturiko egitasmoak esku artean dituzue. Zeintzuk dira ardatz nagusiak?

U. A. Etorkizun handia izan



SAGARDOAREN ALDE, “PROMOZIO LAN HANDIA EGIN BEHAR DUGU”.

dezakeen produktu bat dugu, baina bere alde promozio lan handia egin behar dugu. Horretan ari gara. Elkarte barruan uste dugu, sagardoa eta sagardotegiekin badagoe-la produktu oso interesgarria hau guztia garatu ahal izateko; turismoa eta aisialdia. Beste modu bateko eskaintza bat eman behar diogu beste modu bateko bisitariari. Hortik doa, bisitariantzat sagardotegiak turismora egokitzeko bide guzti hau. Pauso batzuk ematen ari gara; sagardotegiak bisita gidatuentzat egokitzeko, salmenta zuzena bultzatzeko, sagardotegi eta udalerrietan sagardoaren kultura zabaltzeko... Horren guztiaren barruan

turista ere sartzen dugu. Hona datorren bisitaria sagardotegia edo sagarraren kultura ezagutu gabe ez dadila joan. Baina hor uste dugu garrantzitsua dela, sagardotegiez gain beste eragile batzuk ere sartzea; tartean, udaletxeak eta bestelako taldeak. Lan handia da, baina, ondo egiten badugu, merezi duen zerbait izango da.

N. “Saltzen” ikasi behar?

U. A. Ikasi behar da, baina nik uste produktuak berak aukera asko eskaintzen dituela. Sagardoak, bere historiak... asko erakusten digu. Milaka urtetako kultura hori oraindik bizirik dago herrietan, eta aurrera atera behar dugu.

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

pil-pilean



BI SAGARDO DASTATZE AURTENGO EDIZIOAREN BUELTAN

Sagardo Eguneko egitarauaren baitan bada berrikuntzarik aurtengoan; bi "kata" saio antolatu dituzte Sagardo Egunaren Lagunak bilguneko kideek. Lehenengoa ostiral honetarako Saizar sagardotegian. Bigarrena igandeko Sagardo Egunean bertan.

XXXI. Sagardo Egunean, Askatasuna plazara gerturatzen denak jan edana izango du noski, baina baita bestelako berrikuntzarik ere. Bola-tokian sagardo dastatze azkarretan parte hartzeko aukera izango dute herritarrek. Taldeka, bola-tokian, sagardo desberdinak edan, eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko kideekin batera egongo den Guillermo Castaños enologoak edari preziatuari buruzko azalpenak eskainiko ditu.



DUELA GUTXI, URNIETAN EBIN ZUTEN SAGARDO DASTAKETA.

MAIATZAREN 18KOAN, ALEMANIAKO ZEIN BERTAKO SAGARDOA DASTATZEKO AUKERA

Sagardo Egunekoa ez da ordea, 2012ko edizio honi begirako dastatze salo bakarra izango. Aurreko astekarian iragarri bezala, ostiral honetan, maiatzaren 18an Alemania eta bertako sagardo desberdinak dastatzeko afaria antolatu dute Sagardo Egunaren Lagunak bilgunekoek, Saizar sagardotegian. Arratsaldeko 20:00etan hasiko da Fernando

Vadillo enologoak gidatuko duen saioa. Dastatze afaria irekia izango da, herritar ororentzat. 29 eurotan sagardotegiko menua dastatu eta aipatu moduan, sagardo desberdinak dastatzeko aukera izango da.

Bertara joateko asmoa duenak, deitu dezala Saizar sagardotegiko telefono zenbakira: 943 373 995.



**MAIATZAREN 18KO KATA
SAIZARREN IZANGO DA.**

agenda



SAGARDO BOTATZAILEEN BILERA

Lan ugari izango dute igandean, sagardoa zerbitzatzen aritzeko asmoa duten herritarrek. Haientzat guztientzat, egin beharrekoaren nondik norakoak eza-gutzeko bilera deitu du Sagardo Egunaren Lagunak bilguneak, ostegun honetarako, maiatzaren 17rako arratsaldeko 19:30etan Potxoenean.

Antolakuntzatik gogorarazten dutenez, sagardo botatzaileek igande goizeko 8:00etan frontoian egon beharko dute prestaketa lanak egiteko. Txukun jantzita noski eta batez ere, Sagardo Egunaz gozatzeko gogoz. Lanak amaituta, eguerdian bazkaritarako bilduko dira, antolatzaile eta sagardo zerbitzari guztiak.



mur
errotuluak

Ibilgailuak - Erakustokiak - Lonak
Argidunak - Inpresio digitala

943 36 60 21 - USURBIL

info@murerrotuluak.com - www.murerrotuluak.com

txirriStra
TABERNA



-Plater konbinatuak
-Ogitartekoak
-Pintxoak

Ondo pasa Sagardo egunean!

Kontseju zaharra, Telf: 943 36 04 66



LTD/Euskaltel



Ordenagailuan



Ipad/Tablet



Mugikorrean

Nazioa eskura

www.hamaika.tv

agenda



EKITALDI BETE EGUN

Maiatzak 18, ostirala

20:00 Alemaniako eta bertako sagardo dastatzea Saizar sagardotegian.

Maiatzak 20, igandea

Goizean zehar, Zumartxan txaranga kalez kale.

11:30 Hasiera ekitaldia.

12:00 Botatzaille txapelketa. Bazkalondoan, Zestoako Laranjadi txaranga.

17:00 Erromeria frontoian, Fun & Go taldearekin.

Eta gainera:

-Goizean zehar, herriko baserritarrak eta beste sagardogileak frontoian.
-Gipuzkoako sagardogileen elkarteko postuak Dema plazan.

-Eusko Labelean sartuta dauden sagardoak

Askatasuna plazan.

-Parrillan egindako oilasko



pintxoak Askatasuna plazan.

-Sagardo probaketa, Guillermo Castaños enologo-arekin Askatasuna plazako bola-tokian.

Antolatzailea: Sagardo Egunaren Lagunak.

Ondo pasa Sagardo Egunean

JUANTXO

BURDINDEGIA



Zubiaurrenea 8 • ☎ 943 370 008

TXAPELDUN TABERNA



Muna Iurra 2, USURBIL 943 11 82 53

zendoia taberna



Ondo pasa
sagardo egunean!!

Kale Nagusia, 35

943 37 40 21

URDAINTZI

eraikuntzak

649 43 54 75 / 76
943 36 72 64

ERAIKUNTZAK
OBRAK
BERRITZE LANAK

urdaintzi@euskalnet.net

Ondo pasa Sagardo
egunean!!

izagirrelektrizitatea@hotmail.com



ELEKTRIZITATEA

Goiz Argi etxea, 37 kalezar

Telf.: 943 36 50 95

Mugikorra.: 609 068 111

Faxa: 943 37 65 87

PUBLIZITATEA

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

10eko txikian



SAGARDOZ BUSTIKO DA USURBIL KUTTUNA...

Sagardo txispaduna
edo ta leuna
kolore argikoa
bestela iluna
zapore ta txinparta
berezia duna.
Sagardoz bustiko da
Usurbil kuttuna
ondo pasa zazue
Sagardo Eguna!



MAIATZAK **20**

MENU BEREZIA

Etxeko zizka-mizka, udaberriko
rolitoak, sahieskiak, azken burukoa.

Edaria eta kafea. 20 euro

*Pintxo beroak,
Ogitarteko egin berriak eta
Sahieskia eramateko.*

GAUEAN IREKITA


**SAGARDO
EGUNA**
ARTZABALEN

**...ondo
pasa!**

Puntapax 8 - Usurbil 943 36 91 39



facebook.com/artzabal

Patri

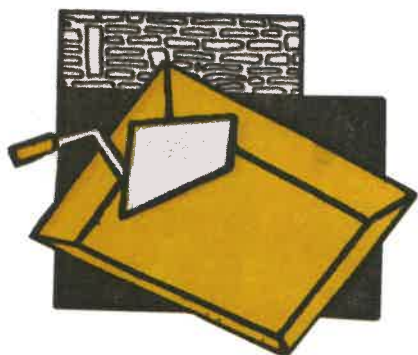
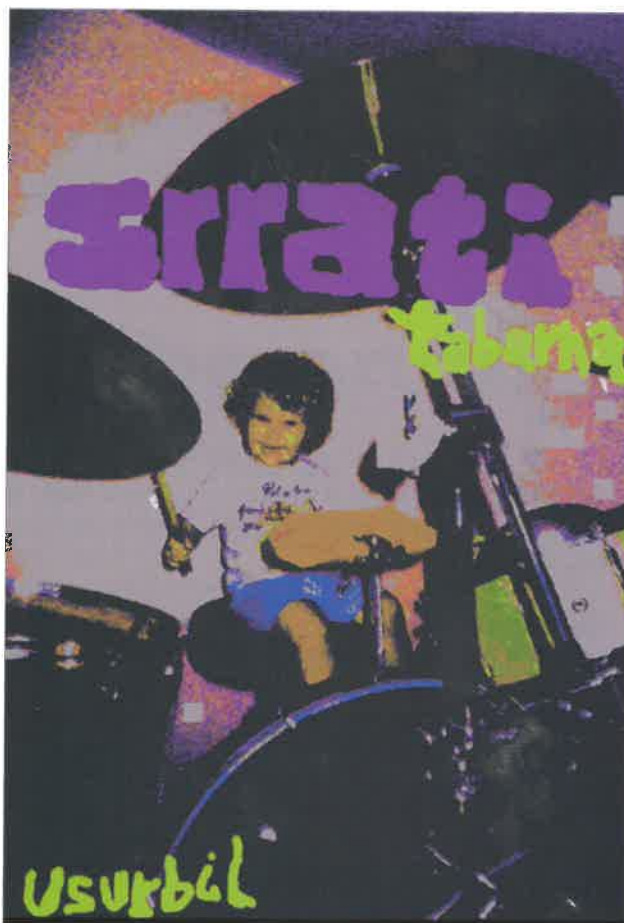
jatetxea



Patri

jatetxea

☎ 943 36 27 25



Errazkin S.L.

igeltseritza orokorra

943 372 679

649 435 470

kale nagusia 47, behea A

Txiriboga



Ono para
sagardo egunean!

PUBLIZITATEA

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

errezeta



LUPIA SAGARDOTAN

Sagardoarekin egin daitekeen errezeta erraz horietakoa ezagutu nahi?

Osagaiak: Lupi xerra bat, azenario bat, porru bat, arbi bat, apioa, sagardo txorota bat, 40 gramo mantekila, pare bat tipulin, perrexila, gatza eta piper beltza.

Nola egin: Padera batean tipulina suezitu mantekilatan.

Pixka bat egin denean lupi xerra jarri, gatza eta piper beltza bota eta irinetan pasatuta. Sagardoa bota eta barazkiak *julianan* moztuta eta buelta eman lupiari bi aldeetatik egiteko. Gatza eta esne gaina bota. Arraia egin denean, atera paderatik eta utzi saltsa sutan, pixka bat agortzen. Zerbitzatu lupia, saltsarekin eta perrexil txikitua gaintetik botata.



SAGARDOETXEA.COM

WEB ORRIAN AURKITUKO
DITUZUE ERREZETA GEHIAGO.

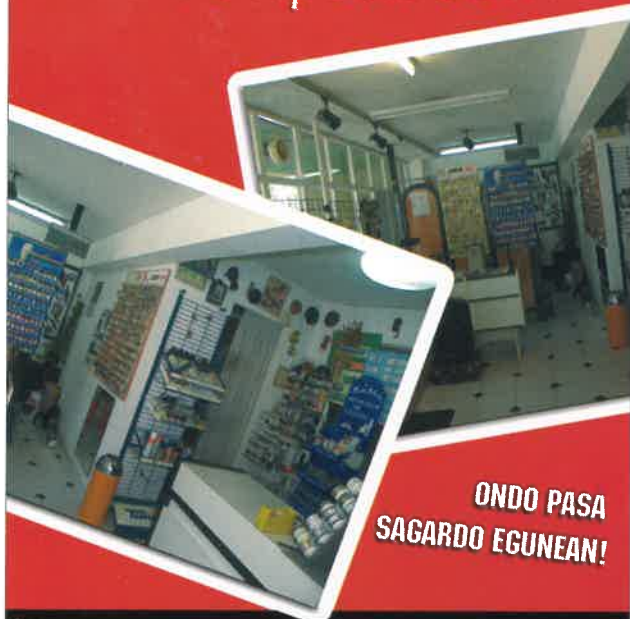
Interneten ere
aurkituko
gaituzu
NOAUA!
Usurbildarron
zerbitzura

facebook
<http://www.facebook.com/noaua>

twitter
<http://twitter.com/noaua>

ALDAMU

konponketak



**ONDO PASA
SAGARDO EGUNEAN!**

Nagusia 10 (atzekoaldea) 943 37 27 95



Ibaiondo

**Fisioterapia
Osteopatia
Errehabilitazioa
Masajeak**

*Ondo pasa
Sagardo egunean!*

Ola Kalea, 12 - behea. ezk.
LASARTE - ORIA
Tel / Faxe: 943 370 306
fisiobaiondo@gmail.com

**GOLDWELL
ELUMEN**

*i
l
e
a
p
a
i
n
d
e
g
i*



**Koloraziotan teknika
berriak eta iraunkorrrak**

Zubiaurrenea 4. ☎ 943 361 951

edaritegia
BORDATXO

Pintxo bereziak
Bokatak
Plater konbinatuak

*ondo pasa
Sagardo Egunean !!*

Zubiaurrenea, 5. ☎ 943 37 10 42

PUBLIZITATEA

XXXI.

**Sagardo
eguna
maiatzak**

20

**Sagardoaren
txinpartak on
egin dagigula
denoi!**

