

Edalontzian eta platerean

Sagardoa eta bere deribatuak osagai garrantzitsuak izan daitezke hainbat elikagai prestatzeko

◆ Kokotzak sagardoarekin

Osagaiak (10 lagunentzat):

- Bi kilo kokotx
- 25 cl. olio
- 8 baratxuri
- 2 piper txorizero berde
- Perexil txikitua apur bat
- 10 cl. sagardo
- Kokotxen hondarrekin egindako salda, 10 cl.

Prestaketa:

Garbitu kokotzak, trapuarekin lehortu eta kokotxek soberan dituzten zatiak kendu. Sobratutako kokotxa zatiak litro laurden uretan egosten jarri, su txikian.

Lurrezko kazola sutan jarri eta bota bertara 25 cl. olio eta baratxuri txikitua (baratxuriak ez du gorritu behar). Ondoren, bota kokotx guztiak eta sardexka batekin nahastu. Kazola poliki-poliki mugitu behar da, bi eskuekin aurrera eta atzera.

Bost minuturen ostean, kendu kazola sutatik, pixka bat hozteko. Jarri zartagin bat sutan olio apur bat eta baratxuri oso batekin. Baratxuriak gorritu ondoren, kendu zartagina sutatik.

Jarri kokotxen kazola berriro sutan eta, pixkana-pixkana, bota zartagin erretako

olio apurra eta baratxuriak. Mugitu kazola, pixkana-pixkana, eta gehitu kollarakadaz kollarekada sagardoa eta kokotx zatiekin egindako salda (hotza).

Bost minutura, atera berriro kazola sutatik pixka bat hozteko. Zartagin batean frijitu, lehortu gabe, olio apur bat eta txikitutako piperrak. Gehitu perexila.

Ondoren, bota turmixera frijitutako perexila eta piperrak eta kokotxel ken dakiekeen saltsa guztia. Turmixean minutu erdiz erabili.

Jarri berriro lurrezko kazola sutan, aurrera eta atzera mugituz, eta gehitu pixkana-pixkana turmixeko nahasketara. Bost minuturen ostean, mahairatatu.

◆ Onddoak sagardoarekin

Osagaiak:

- Bi kilo eta erdi onddo
- 25 cl. olio
- 6 baratxuri
- Ogi mami xehatu apur bat
- Txikitutako perexil pixka bat
- 25 cl. sagardo

Prestaketa:

Jarri lurrezko kazola bat sutan. Bota olio eta baratxuriak, txikituta. Baratxuriak gorritu baino lehen gehitu



◆◆◆ Haragila, arraina, barazkiak, postreak... Denetarik presta daiteke sagardoarekin.

ARTXIBOKOA

Katxarro
SAGARDOTEGIA

Berezitasunak:
Txuletoi errea
eta arrain karta

Urte osoan
irekita

San Fausto, 17
☎ 94 658 29 67
ELORRIO

EUSKAL PRESOAK
EUSKAL HERRIRA

USURBILGO UDALA
ZOTZI, eta ez "¡mojón!", bakoitzari berea.
Sagardoari bere hitza.
Sustraietatik adarretara, Euskara.

UEMA

URDAIRA
SAGARDOTEGIA
Urtarrilaren 15tik
maiatza arte irekita

Urdaira baserria - AGINAGA (Usurbil)
Tel.: 943 37 26 91

URBITARTE
SAGARDOTEGIA
Tel.: 943 18 01 19
ERGOIENA AUZOA / ATAUN



ondoak, zatikatuta, eta bota gatza.

Su txikian egin, sarri nahastuz. 20 minuturen ostean bota sagardoa; ordu erdira, berriz, ogi mami xigortua eta perexil txikitua. Dena elkarrekin bost minutuz erregosi ostean, mahairatu.

◆ **Antxumea sagardoarekin**

Osagaiak (10 lagunentzat):

- 5 kilo antxume
- Baratxuri buru bat
- Gatza
- Ur pixka bat
- Litro erdi sagardo
- Patata frijituak

Prestaketa:

Zatitu antxumea lau zatitan eta jarri baratxuriak, baratxuri burua bukatu arte. Igurtzi olioaz antxumearen zati guztiak eta gatza bota. Sartu ontzi bat labean, eta oso beroa dagoenean, jarri antxume zatiak bertan eta ur pixka bat bota.

Antxumea erretzeko denbora gutxi falta denean, bota sagardo litro erdia. Ordu laurdenera atera antxumea eta utzi bere horretan bost minutuz.

Ondoren, bukatzeko, mahairatu, patata frijituarekin edo entsaladarekin.

◆ **Platuxa sagardo erara**

Osagaiak:

- 3 platuxa
- Sagardo botilaren 3/4
- Bi sagar
- Esnegaina
- Gurina
- Gatza
- Piperbeltza

Prestaketa:

Garbitu eta xerrak atera platuxetatik. Pixka bat zapaldu eta gatza eta piperra bota ondoren, jarri platuxa xerrak gurinez igurtzitako azpil bate-



◆◆◆ Edateko bai, baina sagardoa gutxi erabiltzen da sukaldean.

ARTXIBOKOA

an. Gehitu sagardoa eta bi sagarrak, txikituta.

Sartu labean, ez oso tenperatura altuan, eta utzi 8-10 minutuan. Atera azpila labetik, jarri platuxa xerrak beste azpil batean eta saltsa, berriz, ontzi batean sutan, esnegaina nahastuta. Saltsa loditzean bota platuxa xerren gainera; gatz puntua probatu eta mahairatu.

◆ **Ahatea sagardoarekin**

Osagaiak:

- Kilo eta erdiko ahatea

- 50 gramo gurin
- Koilarakada bat irin
- 30 cl. sagardo
- Ura
- 200 gramo oliba
- Perexila
- Baratxuria

Prestaketa:

Hasteko, garbitu ondo ahatea (barrua hustu...), lotu eta ondoren jarri kazola batean gorritzen, olio eta gurinarekin. Ondo gorritu ostean, kazolatik atera. Kazolan, ahatearen barrukiak jarri, perexil, baratxuri eta tipula

txikituekin. Dena ondo erregosi ondoren, sartu berriro ahatea kazolan. Ondoren, gehitu sagardoa eta ura. Kazola tapatu, eta ordu eta erdiz utzi ahatea pixkana-pixkana egiten.

Olibei hezurak kendu eta uretan egosten jarri, hogei minutuz.

Ahatea puntuan dagoenean, lokarriak moztu eta ahatea zatitu. Saltsa iragazi eta gehitu ondoren ahateari.

Bukatzeko, gehitu olibak eta utzi sutan pixka batean. Mahairatzeko prest dago.

◆ **Legatza sagardoaren zukuari**

Osagaiak:

- 4 xerra lodi legatz
- 250 gr. txirla
- Baso bat sagardo
- 2 koilarakada koñak
- Koilarakada erdia irin
- Koilarakada bat almendra xehatu
- Arraultza egosi bat
- Piper gorri bat
- Tipula bat
- Limoi erdia
- Dezilitro bat olio
- Baratxuria
- Perrexila
- Gatza

Prestaketa:

Legatz xerrek lodiak eta biribilak izan behar dute. Limoi urez igurtzi eta utzi hala une batez. Ondoren, gatza bota eta baratxuria jarri.

Zartaginean olio berotu eta bertan frijitu tipula, oso mehe txikitu ondoren. Elkarrekin txikitu morteuru batean perexil pixka bat, baratxuri bat, arrautza egosi baten gorringoa eta koilarakada erdi irin. Zartagineko tipula gorritzen hasi orduko, bota morteuruko nahasketa zartaginean. Sagardo xorta batez desegin. Ondoren, erantsi almendra xehatua eta gatza. Minutu batzuz irakiten utzi eta ondoren iragazkitik pasa.

Saltsaren zati bat lurrezko kazola batean jarri eta haren gainean legatz xerrak eta txirlak (garbituta). Legatzaren gainera isuri gainerako saltsa eta piperrak jarri —erre, zuri- eta puskatu ondoren—.

Guztiaren gainetik isuri gainontzeko sagardoa eta bi koilarakada koñak, eta su bizian utzi egosten ordu laurdan batean.

Legatza lurrezko kazolan bertan eraman mahaira, txikitutako piperrak eta arrautz egosiaren zuringoa gainetik bota ostean.

QUESERIA EL PASTOR VASCO

berme osoz

IDIAZABAL

Con la garantía de la Denominación de Origen

EL PASTOR VASCO S.A.

SAN VICENTE, 19. TLF. 945 - 43 71 54 - 01440 IZARRA-ARABA

...GURE LURRA
...GURE GAZTA

