

DONOSTIAKO SAGARDOTEGIA

Enbeltran kalea, 5
ALDE ZAHARRA - DONOSTIA
☎ 943 42 04 21



IBARRA SAGARDOTEGIA

☎ 94 673 11 00

Ibarra baserria
Ibarra auzoa, z/g
ZORNOTZA

Etxean egindako sagardoa

EGi-LVZE

ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

Giro jatorra!!

Zamalbide auzoa - ☎ 943 52 39 05
ERRETERIA




Katxarro SAGARDOTEGIA

Berezitasunak:
Txuletoi errea eta arrain karta

Urte osoan irekita

San Fausto, 17
☎ 94 658 29 67
ELORRIO

SAGARZAZU

Sagardotegia

ASTELEHENETIK LARUNBATERA
BITARTEAN IREKIA

BARRENETXEA BASERRIA - ☎ 943 64 16 41
Semisarga auzoa - HONDARRIBIA

TXOTX EGIN eta sagardoa edan egiten dugu, baina inor gutxik daki sagardoa sukaldetan ere erabil daitekeela. Horren adierazgarri da Edorta Agirre EGUNKARIAKO sukaldaritza adituak kaleratutako *Sagardoa plateran* liburuxka, Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak Elkartearen eskutik. Edorta Agirrek aukeratutako errezetak eta aholkuak bere liburuxkatik jaso eta moldatu ditugu ondoren:

'Andatzpe'-ko arrain zopa

Osagaiak (8 lagumentzako)
Kilo bat arrain zuri • Kilo bat muskuilu • 250 gramo ganba izoztu • 3 porru • Tipula bat • 2 azenario • 200 gramo tomate birrindu • 4 baratxuri • Baso erdi kognak • 2 dl sagardo • 2dl olio • 3 litro ur bero

Tresneria • Eltze handi bat • Padera edo kaxuela • Trankadera • Labana • Turmixa • Ezpartzera • Burruntzalia

Denbora • Iaiok ordubate

Garapena • Egosi muskuiluak ur gutxitan; ireki ahala atera eta gorde mamia. Bota ura harraskatik behera.

Zuritu ganbak. Egosi uretan azal, buru eta hankak, pasa ur hori iragazkitik eta gorde. Bota kondarrak. (Buztanen sekretua: eman gatza buztanei; xerratu bi baratxuri eta olio pittin batekin jarri lurrezko kaxuelan; gorritu hortxe baratxuriak eta gero

erantsi ganba buztanak; buelta pare bat eman eta baduzu ganbak baratxuritan izenekoa, angulen parekoa, sukaldetan ari zareten langileontzat bakarrik).

Barazkiak zuritu eta txikitu: porruak eta tipula xehexehe, azenarioak xerra finetan. Egin paderan, olio gutxiz, su ez-tian. Barazkiak erregosita, erantsi arraina eta muskuiluak, tomatea eta kognaka. Eman su eta erantsi sagardoa.

Egosi arraina litro pare bat uretan. Atera, garbitu azal eta hezurrez eta txikitu mamia, eskuz, epeldutakoan. Eman azal hezurak katuari, gorde ura (ganba-saldarekin batera) eta mamiak.

Sagardoa jarri irakiten eltze txikian: 2 dl. izatefik erdira gutxituko duzu.

Paderakoa eltzera pasa aurretik, iragazteko aukera duzu, turmixaz dena txikituz. Edo utzi dena bere hartan. Eltzean homogenotuko dugu zopa orain, su txikitan. Azalera datorren aparra kendu ezpartzeraz. Loditu zopakoz edo ez. Zuzendu gatz puntua eta kito. Ordu batzuk pasa ondoren, bukatua edukiko duzu zopa hau.

Barazki eta fruten 'Udarregi' entsalada

Osagaiak • 2 kukuilu (kogoiloak) • 2 errezil sagar • 8 intxaur • Oliba olio • Sagardo ozpina • Gatza •



Edan... eta jan

Sagardoak eta bere deribatuek aukera anitz eskaintzen dituzte sukaldaritzan

Tresneria • Labana • Azpila.
Denbora • Gutxi

Garapena • Garbitu kukuiluak, kendu kanpoko hostoak zikin badaude. Moztu luzeeran, lau edo sei pusketan.

Garbitu sagarrak, kendu zuztarrak eta ebaki zortzi errotan bakoitza.

Intxaurrak ere garbitu beharko, bakoitzaren lau erroak aterata.

Azpil borobilaren erdian sagar erroak jarriko ditugu, inguruan kukuilu puskek eta, hauen gainetik, intxaur erroak.

Katilu batean jarriko ditugu olio, ozpin eta gatza eta, ongi nahasitakoan, entsaladari-botako diogu gainetik.

Bakailoa sagardoz piper saltsan

Osagaiak • 800 gramo bakailoa
• 200 gramo pikillo piper
• Tipula koskor bat
• 4 baratxuri • 20 zl. sagardo
• 10 zl. oliba olio.



ITURRIETA Sagardotegia

Arraga Auzoa ARAMAIO (ARABA)

21 etik aurrera Sagardo Berria!

Telef.: (945) 44 53 85



IRUNAZARRA Taberna Jatetxea

ORAIN SAGARDOTEGIA ERE BAI

Iruña Zaharraren bihotzean

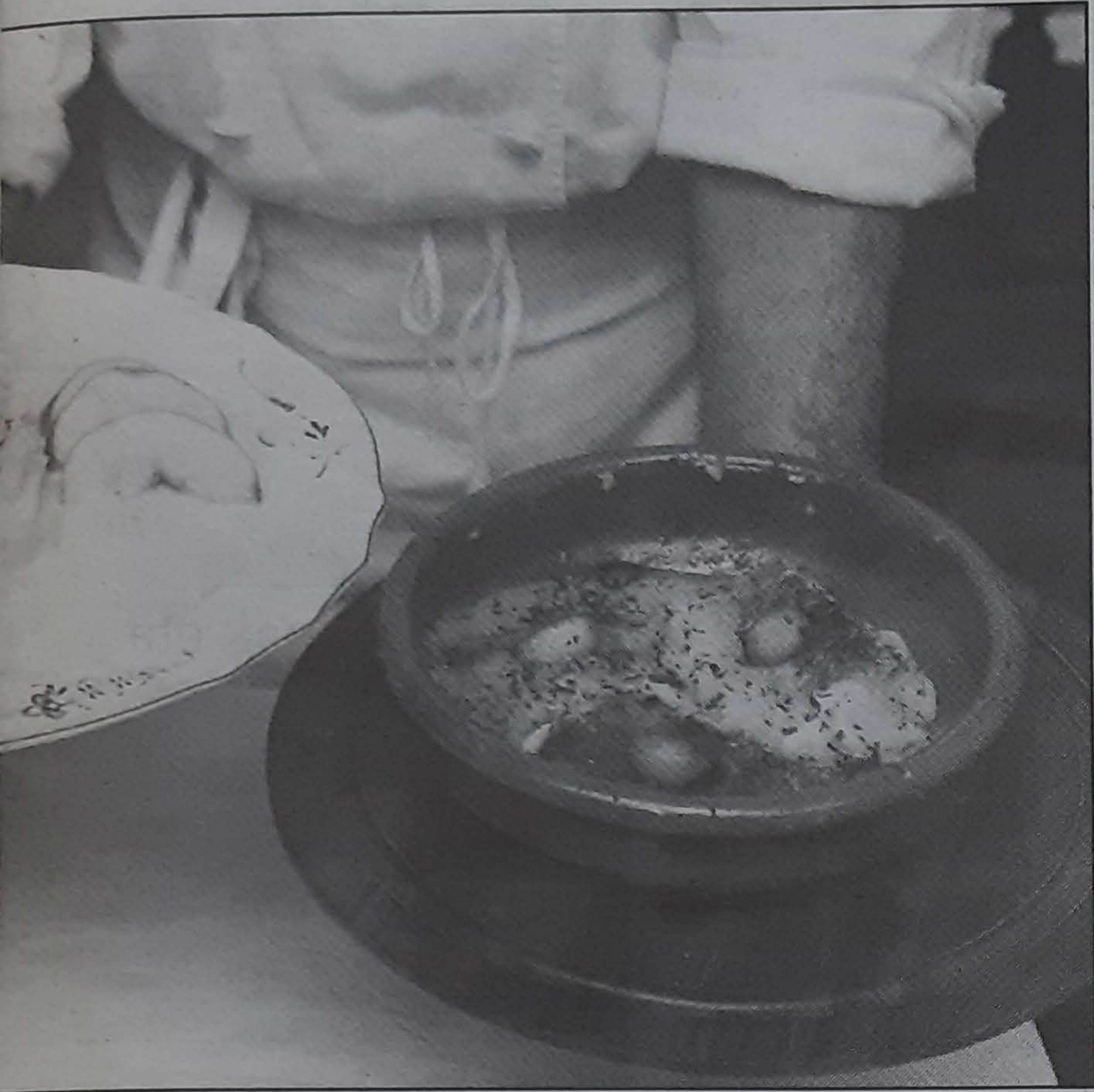
JATETXEKO EGUNeko MENUA
1.300 Pts. (BEZ. barne)

SAGARDOTEGIKO EGUNeko MENUA
(Kukuluak + Txuleta brasan)
1.950 Pts. (BEZ. barne)

Ogia eta ardoa edo sagardoa (libre) barne
(Menu bereziak larunbat, igande eta jaiegunetan)

ERRESERBAK
☎ 948 22 51 67

Mercaderes k/ 15 IRUÑA



sagar-purea jarriko dugu eta, apaingarri bikain, Felix Sarasolak aholkatzen dituen Tuterako arburu edo alkatxofa freskoak (garbitu, igurtzi limoiz eta egosi irin-koilarekada bat duen uretan; ondoren, xukatu, irin eta arrautzetan pasa eta frijitu).

Xomorroren ongi-etorriko sagar-tarta

Osagaiak • 400 gramo ore jelatu • 5-6 errezil sagar • 1/2 litro sagardo • 300 gramo azukre

Tresneria • Moldea • Labea • Eltze txikia • Labana

Denbora • Ordubete, hor nonbait.

Garapena • Jelaturik erositako hojaldrea epeldu, moldean zabaldu eta labean egosiko dugu, prospektuak agintzen duen moduan.

Bitartean, sagarrak zuritu, zutarrak atera eta horietako lau puskatan ebakiko ditugu, sagardo eta azukretan egositeko.

Beste sagar bat edo bi xerra finetan ebakiko ditugu: hauek gainean jarriko ditugu, apaingarri gisa, teilak jartzaren diren moduan.

Atera masa edo ore labetik. Egin dugun konpota espumaderarekin atera eta horrekin beteko dugu masa. Eltzean geratzen den saltsa hori gorde egingo dugu, oraingoz. Konpotaren gainetik sagar-xerrekin apainduko dugu tarta.

Sartu osteria labean, pittin bat gorritu arte bakarrik, dena baitago egosita.

Labetik ateratakoan, igurtzi tartaren gainaldea eltzeo saltsarekin, pintzel batez edo behatzez. Pronto, italiarrek dioten bezala.

CORCHO TAPONERA GUIPUZCOANA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista

Errekatxo Plaza, 6 - Tel.: 943 55 56 51 - ASTIGARRAGA

AUZMENDI sagardotegia



BETIKO EUSKAL SAGARDOTEGIA

- Haragiak eta arrainak txingarretan erreak
- Sagardotegiko menua

Industrialdea, 1. nabea - (Lagunak elkartearen aurrean) 31010 BARAÑAIN (Nafarroa)

Tel.: 948 18 59 57 / 948 18 59 19

Deitu lekua gordetzeko

Tresneria • Eltzea • Lurrezko kaxuela • Trankadera • Labana

Denbora • Bezperatik bakailaoa beratzeko • 20 minutu

Garapena • Zuritu tipula eta baratxuriak, xehatu eta erregosi oliotan, labean, bi minutuz. Erantsi piperrak eta eduki beste lau minutuz.

Beratu bakailaoa, kendu hezur eta azalak eta ebaki lau zentimetrotako xerratan.

Erantsi arraina eta sagardoa, eta eduki sei minutuz.

koa luma eta barrunbeetatik garbitutakoan, sartu barruan bi sagarren mamia (helduxekak, gozo-ukitu hori emateko osotasunari). Eman gatza eta piperra, jarri plakan eta sartu labean. Eduki bertan ordubete inguru, hortxe.

Labean erretzen ari den bitartean, lehortu ahala sagardoa erantsiko diogu gainetik. Beste lan bat ere egingo dugu tarte honetan: hor bazterrean geratu zaizkigun lau sagarren mamia ur gutxitan egosi.

Oilaskoa erretakoan, atera labetik, kendu barrutik sagarrak eta erantsi beste lauei. Sagarrak iragazi turmixez eta gorde.

Oilaskoari sagardoa botako diogu eta su emango. Labeplakan geratu dena sutan ligatuko dugu, eta oilaskoa horrekin arregatuko. Zerbitzeko azpilaren ertzean

Baserriko oilaskoa errezil sagar, sagardo eta sagardoz-ez ondua

Osagaiak • 1,5 kiloko baserriko oilaskoa • 6 errezil sagar • Gatza Piperra • 1/4 litro sagardo • kopakada 1 sagardo

Tresneria • Labana • Labe-plaka • Labea • Turmixa

Denbora • Ordu eta erdi asko jota •

Garapena • Piztu labea 170 gradutara. Bitartean, oilas-

Tel.: 94 447 70 62
Faxa: 94 447 10 63

Ribera de Botica Vieja, 18
48014 - DEUSTUA-BILBO

LA GABAZA SAGARDOTEGIA ERRETEGIA



Eguneko arrainak plantxan eta arkumea egurrezko labean

Elexalde auzoa, z/g.
Tel. eta Faxa: 94 456 38 67
Tel.: 94 457 16 14

GALDAKAO - BIZKAIA

GOG

TALLERES GOG S.A.
Sagardogintzako ekipoak

Poligono Industrial, 26 - ERGOBIA
Tel.: 943 55 47 96 / 943 55 44 66 - Faxa: 943 55 55 84
20.115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa.

- Sagar-garbitegia. Ur bidezko garraioa.
- Makina Txikitzaileak "Matxakak".
- Beratzeko tresna. Autohustutzailea.
- Uhal garraiatzaileak.
- Pentsak.
- Deposituak, tinak, etb.
- Txotx-kanilak.
- Hotz-eragileak.
- Usadiozko dolarentzako estalki herdoilgaitzak.
- Dolarentzako hesi herdoilgaitzak.
- Hotzerako hodibihurriak.

AKELENEA
Erretegia - XIX. Mendeko Sagardotegian

Oialume bidea - Tel.: 943 33 33 33
20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)