

Kalitate handiko sagardoa, usaintsua eta fruta zitriko askokoa

Ehundaka pertsonak gozatu dute, jada, urtarrilean ireki zen 2009ko txotx denboraldiaz. Aurtengoan zuku paregabea aurkeztu dute sagardotegiek, bertako sagarraren portzentaia ikaragarri altuaz egina, azken hiru hamarkadetako marka guztiak hautsi dituen uztari esker.

Tradizioari jarraiki, hilabete hauetako aktibitate gastronomikoa sagardotegien inguruan garatzen da, batez ere. Bakailao tortila, bakailao frijitua, txuleta eta gaztaz, menbrilloaz eta intxaurrez osatutako postrea dira, momentu honetan, gure lurraldeko menu ospetsuenaren osagarriak. Lagungarri bezala, ez dago sagardo trago on bat bezalakorik eta, adituen arabera, kalitate handikoa da aurtengo edaria, usain berezi eta markatukoa, freskoa eta fruta zitriko ugariarekin eginikoa.



Jamoncitos de pollo a la sidra

Ingredientes (para 6 personas)

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| • 270gr de muslos de pollo | • Un poco de cebolla |
| • Un puerro | • 270 ml de sidra natural |
| • Margarina | • Harina |
| • 1,5 litros de fondo de ave | • 10cl de nata |
| • 0,5 kg de champiñones | • 0,09 litros de vino blanco |
| • 180 gr de azúcar lustre | • 0,8 kg de pera |

Preelaboraciones de carnes

- De los muslos del pollo sacar los jamoncitos.
- Cortar en brunoise la cebolla y el puerro y pocharlos.
- Pelar y descorazonar las peras.
- Elaborar un fondo de ave.
- Salar y enharinar ligeramente los jamoncitos, saltearlos y añadirles las verduras pochadas.
- Espolvorear un poco de harina y mojar con la sidra, dejar reducir y añadir el fondo, sin llegar a cubrir el género.
- Saltear los champiñones y añadirlos a los jamoncitos cuando estén casi cocinados, añadir la nata reducida y poner a punto de sal.
- Con el agua, el azúcar y el vino puestos a hervir, cocer las peras y cuando estén blandas sacarlas y cortarlas en mitades.
- Colocarlas en la placa en forma de abanico con un poco de margarina y calentar al horno para servir.
- Acompañar los jamoncitos con las peras.

Urtarrilaren 14an Astigarragan ospatu zen irekiera ekitaldian Aimar Olaizola pelotaria izan zen lehenengo kupela irekitzeko arduradurara. Bertan azaldu zuten Sagardun Partzuergoko adituek aurtengo produktuen bikaintasunak izan dugun klimatologia onuragarrian duela jatorria, "eguzki moderatua eta temperatura erregularrak" izan baititugu uztara garaian. Ezaugarri hauek uztara ugaria ekarri dute, 10 milioi sagar kilo baina gehiago jaso baitira, azken hiru hamarkadetako kopuru handiena. Honi esker, sagardoaren ekoizpenean bertako sagarraren portzentajea ikaragarri altua izan da, aurreko urteetako baino dezente nabarmenagoa.

Honela, guztira, gutxi gorabehera, 13 milioi sagardo litro ekoiztu dira aurtengoan, Astigarragako Sagardoetxea museotik aditzera eman zutenez, non Gipuzkoako Ostalaritzako hainbat ordezkari izan ziren.

Aurtengo sagardoak kolorean du berezitasunetako bat, berdea baita baina tonu horiekin, "kolore gehiegi izatera iritsi gabe, taninoren eta azidoen arteko oreka ona dela eta". Honez gain, hartiduraren ezaugarriek "ahorako egokia eta azukre hondarrik gabeko sagardoa" sortu dute. 2009ko zukua "oso freskoa da, ondo sartzen dena eta alkohol graduatan eta garraztasunean orekatua". ■

ESKAINITZA BERRIA: TXOTX GIDA

Sagardotegiko denboraldi honek dituen berrikuntzetako bat Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek aurkeztutako Txotx Gida da. Orain posible da telefono mugikorrean Elkarte honetako kide diren Gipuzkoako 58 sagardotegiei buruzko informazio guztia izatea. Batura Mobile Solutions enpresarekin batera sortutako inizatiba honen helburua da sagardotegien zerrenda bat eta hauek aurkitzeko informazioa duten guztien eskuetan jartzea. Honela, posible da jakitea sagardotegiak libre dauden edo ez, aparkatzeko lekua duten edo ez, zein errezeta dituzten eta beste hainbat datu.

Totx Gida euskaraz, gaztelaniaz, frantsesez edo ingelesez jaitsi daiteke, eta lau modu ezberdinetara eskuratu:

1. Bluetooth bitartez, Elkartaren egoitzara gerturatuz edota deskargatzeko aukera ematen duten ekitaldietara hurbilduz
2. Mezu bidez, 5195 zenbakira idatziz
3. <http://mobi.baturamobile.com/txotx> helbidera sartu eta ordenagailuan gordez
4. Mugikor batetik bestera igorritik. Horretarako, "PASALO" hitza bilatu behar da Txotx Gidaren aukeren artean.