

sagardo botila **errezetak**

Sagardoa sukaldetan ere present

Hainbat plater prestatzeko erabiltzen da sagardoa osagai gisa

◀ Sagardoa ez da soilik edaten. Euskaldunok sukaldaritzarako dugun zaletasunak sagardoarekin plater ezberdinak sortzera eta esperimentazioa eraman gaitu. Baina badira urte batzuk, jada, horretaz. Euskal

sukaldeak munduan duen oihartzuna dela eta, euskal sukaldariak bertako produktuekin luxuzko platerak sortzera eraman ditu. Hauetako osagai bat da Euskal Herriko Sagardoa. Hona hemen errezeta horietako batzuk.



MARI SOL RÁMIREZ / ARGAZKI PRESS

Ahatea sagardo saltsan

Osagaiak (4 lagunentzat): kilo t'erdiko ahatea, 50 gramo gurin, oliba olio, irlin gollarakadaxo bat, 30 zentilitro sagardo, ura, 200 gramo oliba, bi tipula, perexila, berakatz eta gatza.

Prestaketa: ahatea garbitu eta barrunbeetatik jateko dagoena gorde saltsa egiteko. Ahatea lotu eta eltze handi batean sartu gurina eta oliba olioz, ahatea gorritzen joan arte. Behin gorrituta eltzetik atera. Kazuela bereko olio eta saltsa probestuz, ahatea garbitzerakoan saltsa egiteko utzi ditugun barrunbe jangarriak bota bertara, tipula, perexil eta berakatz txikituta batera. Saltsa hau egindakoan, sartu ahatea berriz, ura eta sagardoa erantsiz. Estali eltzea eta ordu t'erdiz sutan utzi (su ertaina). Bitartean, olibei hezurra kendu eta egosten jarri 20 minutuz. Ahatea prest dagoenean, sokak moztu eta zatitu, eltzean bertan. Eltzeke saltsa iragazitik pasatu eta ahateari gaineratu, olibekin batera. Minutu batzuk su baxuan utzi eta mahairako prest dago.



JON URBE / ARGAZKI PRESS

Arkumea sagardo erara

Osagaiak (4 lagunentzat): 4 kilo arkume, berakatz buru bat, ura, gatza, sagardo litro erdia, 4 patata, oliba olio.

Prestaketa: arkumea lau zatitan egin eta berakatz jarri. Ondoren, oliba olioz busti arkumea, lito gabe, eta gatzatu puntura. Arkumea laberatu behar dugun ontzia eta labea ondo berotuta, jarri arkume zatiak bertan, patatak xerretan ebakita eta laberatu ur pixkatekin. Arkumea prest egoteko hogeitatu minutu falta direnean isuri litro erdi sagardoa. Hau eginda, beste bost minutu utziko dugu arkumea, izerditziz. Mahairako prest dugu arkumea.



JON URBE / ARGAZKI PRESS

Kokotxak sagardo erara

Osagaiak (4 lagunentzat): 2 kilo kokotxa, 25 zentilitro oliba olio, 8 berakatz ale, 2 piper berde "txorizero", perexil txikitua, 10 zentilitro sagardo eta kokotxen salda (10 zentilitro).

Prestaketa: lehenik kokotxak garbitu behar dira eta gero lehortu trapu batekin. Behin kokotxak garbituta geratzen diren hondakinekin salda egingo dugu: gero errezetaren osagai bilakatuak diren kokotxa hondakinekin, lito, lau den batean egosten jarri, su apalean. Buztinezko ontzi batean oliba olio, berakatz pikatua eta kokotxak jartzen dira eta zurezko sardeska batez nahasten dugu dena. Ontzia su ertainean dagoela, hartu ontzia bi eskuekin eta aurrera eta atzera mugitzea aholkatzen da. Bost minutu iraganda, ontzia sutatik kendu eta izerditziz utzi pixkatean. Zartagin bat hartu eta oliba oliotan berakatz ale zatitu bat gorritu. Behin berakatz gorrituta, kokotxen ontzia berriz berotu sutan eta berakatz gehitu. Segidan, aurrez eginiko mugimenduak errepikatuko ditugu, sagardoa goilarakadaka isurtzen dugun heinean. Sagardoa gainera isurtzen ari garen bezala aurrez prestatutako kokotxa hondarren salda ere gehituko diegu (dena ez). Salda eta sagardoa kokotxeekin ondo ezkondu eta gero bost minutuz utziko dugu ontzia su apalean eta ondoren sutatik kendu. Ondoren, zartagina hartu eta piper berde "txorizeroak" eta perexila frijituko ditugu. Kokotxen salda pixka bat isuri eta dena ongi nahastu ondoren eta kokotxen buztinezko ontzia berriz sutan ezarri, piperren saltsa gehituko diegu kokotxei. Bost minutuz sutan eduki eta mahairatzeko prest dira legatz kokotxak.

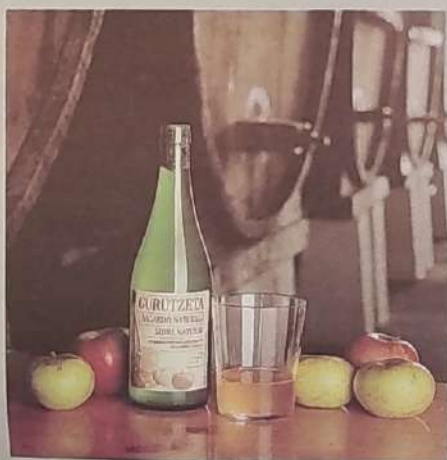
Sagardo sorbetea

Osagaiak: sagar berdearen izozkia eta sagardo litro bat.

Prestaketa: sagar berdearen izozkia pitxar handi batean jarri. Izozkia likidotu arte sagardoa isuri, pitxarreko izozkia urtu arte. Urtutzen denean ez isuri sagardo gehiago. Hau dena egiten den bitartean goilara batekin nahastu eta izozkia hausten saiatu, sagardoarekin errazago ezkondu dadin. Apartsua gera dadin, gehiago eragin goilarari.

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA

ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa, edozein jakirentzat egokia.

**GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATUREALEAN**

Gurutzeta Sagardotegian egiua: Oialume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.
Tel.: 943 55 22 42 - Fax: 943 31 10 01 - Posta elektronikoa: gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com

REZOLA

TOLARE-SAGARDOTEGIA

SAGARDOA BOTILAN SALGAI
ARKUMEA, TXERRIKUMEA eta
ANTXUMEA ENKARGUZ.

URTE OSOAN
ZABALIK
TXOTXETIK ETA BOTILATIK

Ipintza baserria • Santio Zeharra
943 55 66 37 - 608 14 33 32 - ASTIGARRAGA