

# YARBIDE SAGARDOAK

Sebastian Zabalegi



TOLARE  
SAGARDOTEGIA

Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA

# SETIEN

SIDRAS - SAGARDOAK



TOLARE  
SAGARDOTEGIA

Gurutzeta Berri • URNIETA • Tfno. 943 55 10 14

# GAZTANAGA SAGARDOTEGIA



BURUNTZA AUZOA  
Tel.: 943 59 19 68  
ANDOAIN

- Urtarrilaren 20 ostiraletik aurrera txotx garaia zabalik.
- Asteartetik larunbatera arte gauez.
- Larunbat eta igande eguardietan.

JATORRIZKO



SAGARDOA



SALMENTA sagardotegian bertan eta etkez etxe.

Telf. 943 55 27 44

URNIETA

# AMEBI

Txotx garaia  
zabalik dago

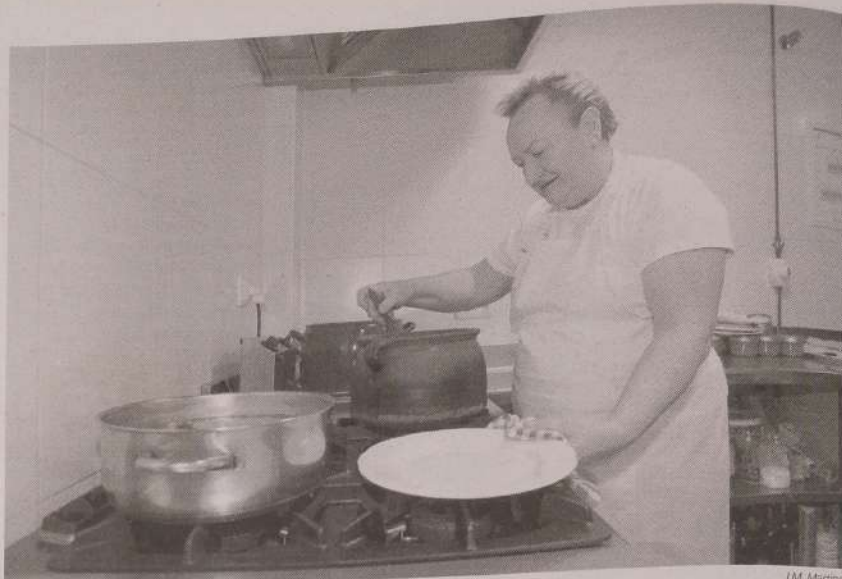


Sagardotegia

© 943 16 25 23

Zubi Erreka auzoa, 9 • 20210 LAZKAO (Gipuzkoa)

Egurdiz  
eta  
gauez  
irekila,  
astelehen  
gauean  
izan  
ezik



J.M. Martinez

Txaro Zapirain, bere jatetxeko lapiko artean.

Txaro Zapirain • sukaldaria eta Roxario jatetxearen jabea

## «Hemengo produktuak gero eta gehiago erabili behar dira sukaldaritzan»

Sagarak, sagardoak eta haie-  
tatik ateratzen diren produk-  
tuek garrantzi handia dute  
bere sukaldaritzan, baita, nola  
ez, hemengo produktuek, bere  
baratzetik bildutakoek. Sukal-  
daritza ondo zaindua -etxean  
amaren ondoan ikasitakoan oi-  
narritua- denez, bere etxetik  
-hau da, Astigarragako Rosa-  
rio jatetxetik- pasatzen diren  
bezeroek bereziki preziatzen  
dituzte betiko sukaldaritzaren  
zapora eta usain gozoenak.

Nola sortu zitzaizun sukaldaritzar-  
ako zaletasuna?

Nik uste dut sukaldaritzarako  
gogoia beti izan dudala. Sukal-  
dean jaio eta bizi ginen garai  
hartan eta amaren ondoan beti  
sukaldean aritu izan gara, zuk  
badakizu, beti lardaskan. Gero,  
negozio honekin geratu nin-  
tzen eta erabat sartu nintzen  
sukaldaritzan.

Hasieratik izaera propioa eman  
nahi al zenion jatetxeari?

Horrela izan zen. Baserriko  
tankera eman nahi izan nion  
jangelari. Batetik sagar kon-  
tuak, bestetik sagardoa man-  
tenduz eta etxeko baratzeko ba-  
razkiak erabiliz, esaterako ilar

«Ez da soilik  
liburuetan  
jarritakoari eta  
jendeari  
entzundakoari  
jaramon egin  
behar»

berriak, babarrun zuriak udan,  
babarrun beltzak neguan, baba-  
txikiak, piper kristalak. Lan  
handia kostatzen da produktu  
horiek lortzea, baina bezeroak  
gustura geratzen dira jaki be-  
reziok dastatzen dituztenean  
eta horrek merezi du. Euskal  
Herriko produktuak gero eta  
gehiago erabili behar dira su-  
kaldaritzan, batez ere oso onak  
eta freskoak direlako.

Dakizuna hemen edo kanpoan ika-  
si duzu?

Dakidana amaren ondoan ika-  
si nuen, baita nire gogoz ere,  
besterik ez. Urte urte gauza  
gehiago ikasten da. Ez da soi-  
lik liburuetan jarritakoari eta  
jendeari entzundakoari jara-  
mon egin behar. Produktu ba-  
koitzak bere garai eta arazoak  
baititu prestatzeko. Ez naiz au-  
todidakta, nolabait ikasi behar  
izan dut. Ama oso sukaldari  
ona izan zen eta aurretik su-  
kaldariak zituen etxean, zeren  
beren ama aristokrata baten  
etxean sukaldari izan baitzen  
Donostian.

Zure jatetxea martxan zegoen zuki-  
hartu zenuenean?

## Bi errezeta goxo-goxo prestatzeko

Txaro Zapilainek bi errezeta eskaintzen dizkigu GARAKO irakurleei «goxo-goxo prestatzeko». Biak nahiko errazak dira, beraz edonork egin ditzakeenak. Bata izokin erreka labean eta bestea betiko sagar erreka.



**Izokin erreka prestatzeko**, arrain horren xerra trabeska ebakia edo medailoi bat behar da pertsona bakoitzeko. Kazola zapal batean izokina ipini eta ondoren arrain hori gatzatu. Gurin pixka bat eta limoi xerra bat jarri gainean eta gero sagardo zorrotada bota. Kazola horretan errege-sagar puska batzuk jartzea ere beharrezkoa da. Sagarra eta arraina denbora berean egon behar dira labean, baina arrainak, guztiek bezala, minutu gutxi behar ditu erretzeko. Limoi xerra txigortzen hasten denean, labetik ateratzeko unea da. Labetik atera eta limoi xerraren zukua, sagar erreka eta geratzen den sagardoa gainetik bota. «Era horretan izokina oso zapoetsu geratzen da», dio Txaro Zapilainek.



### Sagar erreka

egiteko lehenengo urratsa sagarraren barruko edo mutxikina kentzea da. Zulo horretan mahaspasak -Korintokoak ahal bada-, azukrea eta gurin pittin bat sartu. Horrela prestatutako sagarrak kazola zapal batean ipini eta gehitu arbeletzeko-orejoia, aranpasak eta kanela zati bat. Kazola labean sartu eta hogei minuturen buruan, gutxi gorabehera, sagarrak jateko prest izango dira.

Nire gazte denboran sagardotegizat erabiltzen zen. Baina susmoa daukat aurretik ere jatekoa izan zela, zeren 1880ko hamarkadako plater batzuk azaldu zitzaizkidan, hemengo seme batek Gasteizko Diputazioko ikastaro batzuetan egindakoak.

Sagardo upelen artean bizi izan zara beti?

Sagardotegia gaur egungo belaunaldikoa da, baina sagardoa egitea baserriko gauza bat gehiago zen garai hartan, eta gure etxean ere bai. Txotx garraia sagardoa dastatzeko zen eta on irtendako sagardoa botilatu egiten zen. Orain beste itxura bat hartu dute eta egun biltzen den jende mordo ez nuen eza gutu. Ni ez nago ados produktuari eskaintzen zaion errespetu urriarekin. Mina ematen dit.

«Antxoekin edo beste arrain mota batekin saltsa egiteko, sagardoa bota daiteke eta bizitasun berezia ematen dio platerari»

Betidanik sagardoaren giroan bizi izanda, nola hasi zinen sagardoa sukaldaritzan erabiltzen?

Amak jadanik erabiltzen zuen. Sagardoa oso ondo konbinatzen da arrainetan. Antxoekin edo beste arrain mota batekin saltsa berdea egiteko, ardo zuria- ren ordez sagardoa bota daiteke eta bere bizitasuna ematen dio platerari. Bestalde, ehizari ere primeran dihoakio, basurdeari odola ateratzeko adibidez, eta orokorki edozein haragi ondo beratzeko edo gisatua prestatzeko. Azken kasu horretan ohitura zahar bat badago, eltzeari ozpin apur bat botatzea, baina ozpinaren ordez sagardoarekin oso ondo geratzen da. Espeziak gustatzen ez bazaizkizu, sagardoa alternatiba bat da, bizitasuna ematen baitu. Bestalde, entsaladetan asko erabiltzen da, eta

postretan zer esanik ez, bai izozkietan bai krema batzuk eta tartak prestatzeko eta sagar erreka egiteko.

Sagarrak ere erabiltzen dira sukaldaritzan.

Bai, asko gainera. Ehizari sagar zati batzuk jartzen zaizkio, errege-sagarrak edo txalaka, besteak beste. Sagari zatiak ez dute saltsa loditzeko bakarrik balio, bizitasuna ematen diote platerari. Guk, adibidez, une honetan ahate urdinxka basatiarekin batera ipintzen ditugu bai errege-sagar zatiak bai larranjarenak.

Zein motatako sagarrak erabiltzen dira normalean?

Gehienak errege-sagarrak erabiltzen dira, baina nire ustez

txalaka sekulako sagarra da, eta urtebata ere bai. Hirurak bikainak dira saltsak loditzeko eta postretarako. Sagari maktzak edo basatiak ere oso interesgarriak dira beren mikatzatun propioa ematen baitiote platerari. Bestalde, sagar tarta egiteko nik errege-sagarrak edo txalaka erabiltzen ditut. Azken sagar mota hori udazkenean bakarrik lortzen da, baina besteak ia edozein unetan aurki daitezke.

Sagardoaren eratomiak ere gero eta gehiago aurkitzen dira sukaldaritzan.

Bai, batez ere sagardo-ozpinak gaur egun prestatzen diren entsaladetan presentzia nabarmena du. Sagardo pattrarra ere, sagardo deitzen dena, gero eta ohizkoagoa da gastronomian.

# EGI-LVZE



## ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa  
Tel. (943) 52 39 05  
ERRETERIA

# GARTZITEGI

TOLARE-SAGARDOTEGIA

XVI. mendetik sagardotegia



Gartzitegi Baserría • Sagardoaren pusealekua, 1 • ASTIGARRAGA • Tel. 943 46 96 74  
www.gartzitegi.com



# dimarpe, s.a.

- mangerak eta ureztatze tresnak
- tutueriak eta akzesorioak

Oria Etorbidea, 6 - Tel.: 943 37 26 86 - Faxa: 943 37 33 03 - LASARTE-ORIA

# MIZPIRADI SAGARDOTEGIA



Aste guztian zabalik,  
igandetan izan ezik  
Lerunbat eta igandetan,  
eguerdian irekita

Mizpiradi baserría, Leizotz auzoa • Tel. 943 59 39 54 • ANDOAIN