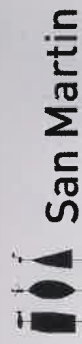
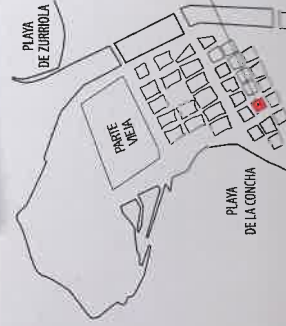


EROSKETA
EREMUA
ERDIGUNEAN



Moda, Azoka Tradizionala, Gastronomía,
Liburuak, Zuzeneko musika...



San Martin Merkatua
Loyola kalea zk.g

APARIKALEKUA 24H.



www.msanmartin.es

DONOSTIA SAN SEBASTIAN

2015'16

Donostia
San Sebastián
TOURISM & CONVENTION BUREAU



P.S.P. 1€ (BEZa barne)

Donostia

SAGARDOA ETA TXAKOLINA EDARI MAGIKOAK.



Errioxako ardoarekin batera, sagardoa eta txakolina dira berriketaldi interesgarrien lekukoak, plater gozoenak, plazer gorenak mahai baten bueltan.

Gure enbaxadorea, txakolina.

Txakolina gure gastronomiaren enbaxadore nagusietako bat da. Aia, Zarautz eta Getxan barrena ibilbidea eginez gero (Gipuzkoako herri horietan egiten da txakolina gehien), **ardo txuri** gazte eta frutatsuen sekretuak ikusiko dituzu. Ezin hobea da gazitako antxoekin edo oliotan jarritako hegaluzearekin hartzeko.

Sagardoaren erritualia.

Sagardoa hainbat mendetarik egiten da hemen eta sagarretatik ateratako zukua praktika tradizionalen arabera lortzen da. Urtarilaren erdialdetik apirilaren amaiera arte, txotxaren erritualet sagardotegietara inguratzen ditu euskalduinak. Bertan, urteko sagardoa dasta daiteke, botlatu aurretik,

bakailaoa eta idi-txuletak oinarri dituzten menu tipikoekin lagunduta. Sagardotegiak urte osoan daude zabalik eta normalean sagardoa egiten zen basearian bertan egon ohi dira, sagarrendoen artean. Kasu batzuetan zutik jateko ohitura mantentzen da. Komeni izaten da ondo jantzia joatea, upategiko hotzetik babesteko. Baina

klamatizazioidun sagardotegi modernoak ere badaude: egurrezko mahai luzeetan eserita jaten da, bertaritutako beste batzuekin batera. Gira oso berezia da. Hemenin eta Astigaragan, Donostiatik hamar kilometro eskasera, 100 sagardotegi baino gehiago daude. Eta Astigaragan **Sagardotxe**, Sagardoaren Museoa gomendagarria da.

Txotx egitearen erritualia

- Sagardogileak, "Txotxi" esanda, upel berri bateko sagardoa dastatzeko gonbidapena egiten du.
- Mahalkideak mahaitik altxatu eta edalontzi hutsarekin gerturatu dira. Persona bakoitzak, iritsiera-ordena errespetatuta, edalontzia okertzen du, prezioz zulo txiki batetik ateratzen den sagardoa edalontzian "hautsi" eta aromak askatu arte.
- Sagardoaren nabardurak upelaren ondoan dastatzen dira, eta gainerakoekin partekatzen dira sententzioak. Gero mahaia itzultzen dira edalontzia hustuta.
- Ekintza hori behin eta berriz errepikatzen da upel guztiak dastatu arte.

SAGARDOTEGIAK

GURUTZETA

Oialume Bidea, 63. ASTIGARRAGA
T: 943 55 22 42
www.gurutzea.com



Sagardotegiaren iraketa

INTXAURONDO

Zubiaurre, 72
T: 943 29 20 74
www.sideraintxaurondo.com



120

Sagardotegiaren iraketa

IRETTZA

Troia Ibilbidea, 25. ASTIGARRAGA
T: 943 33 00 30 / 636 49 92 22
www.iretza.com



470

Sagardotegiaren iraketa

PETRITEGI

Camino de Pentegi, 6. ASTIGARRAGA
T: 943 45 71 88
www.petritegi.com



ELKARTE GASTRONOMIKOAK BAZKIDE ETA GONBIDATUENTZAT.

ELKARTE GASTRONOMIKOAK NORBERAREN ETXAREN ETA JATEITXE BATEN ARTEKO ERDIBIDEKO ESPAZIOA DIRA. Hainetan, bazkideak otorduak egiteko biltzen dira, sukaldeak duen lokal egokitu batean, eta adiskidetasunezko giroan. Sartu ahal izateko bazkide batek gonbidatu behar zaio. Otordua kanpotik ekartzen da eta bertan prestatzen dute otordua egingo dutenetaiko batek edo hainbatek. Gero gastuak kalkulatu eta guztien artean banatzen dira. Aukera izanez gero, ez izan zalantzarik. Donostiako kulturaren erabat sartzeko aukera da.

BASQUE CULINARY CENTER SUKALDARI- TZAREN UNIBERTSITATEA

SUKALDEKO ARTEETAN GRADUKO IKASKETAK EMANGO DITUZTEN UNIBERTSITATEAK HEMEN EGON BEHAR ZUZEN. Basque Culinary Centerrek 2011n ireki zituen ateak Miamoneko Parke Teknologikoan. Sukalderitza berriaren beharrei erantzuten die, eta profesionalak zentzumen guztietan emozioak sortzea biltzen dute bertan.

GOGOTSUENTZAKO

IKASTAROAK:

Sukaldeko Arteen Unibertsitateak sukaldaritza gogotsuentzako ikastaroak ere eskaintzen ditu, sukaldaritzaren plazer guztien inguruan: ikasi, arakatu, ezagutu, dibertitu eta kultura gastronomikoa hedatu.

