

GASTRONOMIA-GASTRONOMÍA / SAGARRA-MANZANA

Sagardoaren Hiztegia: hecho con manzanas y sabores de las manzanas.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 03/07/2014 · 14:08

Sin comentarios

**Hecho con manzanas:**

- **Aguardiente:** Bebida alcohólica que se obtiene destilando el vino, la sidra y otros elementos.
- **Buñuelo de manzana:** Buñuelo elaborado con manzanas. Los buñuelos son una especie de pastelitos que se hacen con harina de trigo, huevo, leche y un poco de azúcar que se fríen en aceite.
- **Compota de manzana:** Dulce que se elabora cocinando manzanas y azúcar.
- **Dulce de manzana:** Pasta dulce elaborada con manzanas y azúcar. Adecuado para comer con queso y

nueces.

- **Licor:** Bebida alcohólica que se obtiene destilando, macerando o mezclando diversos elementos y que contiene alcohol, agua, componentes aromáticos y azúcar.
- **Licor de manzana:** Bebida alcohólica que obtiene macerando la manzana con sidra destilada.
- **Manzana asada:** Manzana asada en el horno.
- **Manzana caramelizada:** Manzana cubierta con caramelo rojo que se vende en fiestas.
- **Manzana de mesa:** Manzana idónea para comer cruda.
- **Manzana-jele:** Jele elaborado con manzanas.
- **Manzana reina-jele:** Bebida tonificante.
- **Manzana "zizarra":** Manzana sin madurar que se cae del árbol antes de tiempo.
- **Mosto de manzana cocido:** Concentrado que se obtiene cocinando el mosto hasta conseguir la textura de un jarabe.
- **Mosto de manzana con gas:** Bebida que se obtiene añadiendo gas al mosto de manzana.
- **Orejón de manzana:** Manzana seca.
- **Pastel de manzana:** Pastel elaborado con manzana, huevo, mantequilla, azúcar y harina de trigo.
- **Patxaka:** Bebida parecida al pacharán que se obtiene macerando la manzana silvestre en anís.
- **"Sagarzale":** Persona aficionada a comer la manzanas.
- **Tarta de manzana:** Tarta elaborada con pasta quebrada, crema pastelera, manzana troceada y confitura de albaricoque.
- **Zumo de manzana:** Bebida dulce y sin alcohol que se elabora al exprimir la manzana.

Sabores de las manzanas:

- **Ácida:** Manzana que genera sensación de aspereza y acritud en el paladar. Agridulce y bastante seca; que genera acidez en la boca, generalmente en los laterales de la lengua. PH bajo.
- **Ácida-amarga:** Manzana ácida y amarga.
- **Agria:** Manzana que contiene mucha acidez.
- **Agridulce:** Manzana ácida y dulce.
- **Amarga:** Manzana con sabor desagradable y a la hiel. Seca, astringente.
- **Dulce:** Manzana que nos recuerda el sabor del azúcar o la miel.
- **Dulce-amarga:** Manzana dulce y amarga.

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Azokak-Ferías
Ekitaldiak-Eventos
Errezetak-Recetas
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Prentsa-Prensa
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerías-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Centro de documentación
de Sagardoetxea: carteles.



La sidra en el mundo:
vídeos, tweets, blogs,
visitas, etc... sobre la
cultura de la sidra.



Sagardoaren Hiztegia:
hecho con manzanas y
sabores de las manzanas.



Rodajas de manzana
deshidratada con

- **Gezamin:** Nombre dado a una variedad de manzana. Manzana dulce y amarga.
- **Harinosa:** Manzana con textura de la harina.
- **Insípida:** Manzana de escasa acidez y poco sabor. PH alto.
- **Jugosa:** Manzana sabrosa con mucha agua.
- **Picante:** Manzana que genera sensación de calor y quemazón en la lengua y en el paladar.

Fuente: Boletín Sagardoaren Lurraldea nº35

Autor: Miel Joxe Astarbe y Urkiri Salaberria (Sagardoaren Hiztegia)

Tags: ahogozoak, hecho con manzanas, Manzana, saagarra, sabores, Sagardoaren Hiztegia, sagarrekin egina, zaporeak

Anterior post

Rodajas de manzana deshidratada con chocolate. Sagar deshidratatua bokolatearekin.

Siguiente post

La sidra en el mundo: vídeos, tweets, blogs, visitas, etc... sobre la cultura de la sidra. Sagardo munduan: sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, blog-ak, bisitak...

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



chocolate.



A diario una manzana... realmente es cosa sana. Incluso si la manzana es deshidratada.

Comentarios recientes

Ion Azpiazu en **La BBC TRAVEL se hace eco de la sidra y del rito del txotx.**

J.M de Amassorrayn en **APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.**

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.

Sagardoaren Lurraldea en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.

agandamin en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.

Links





El territorio de la sidra

Qué hacer

Comer en sidrería

Qué visitar

El museo

Blog

Quiénes somos

Sidrerías

Contacto

El museo

Tarifas y horarios

Cómo llegar

Tipos de visita

Centro de documentación

Contacto

Bebidas

Lotes

Delicatessen

Bonos regalo

Guía de consumo

Contacto

La manzana y su cultivo

Elaboración de la sidra

vasca

Degustación y cata

Quiénes somos

Actividades

Proyectos

Formar parte

Contacto

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
twitter facebook

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE