

GASTRONOMIA-GASTRONOMÍA / SAGARRA-MANZANA

Sagardoaren Hiztegia: sagarrekin egina eta sagarren ahogoak.

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

Sin comentarios

**Sagarrekin egina:**

- **Likore:** Edari bizia, hainbat gai destilatuz, beratuz edo nahasiz ateratakoa, eta alkohola, ura, gai aromatikoak eta azukrea osagai dituena.
- **Mahaiko sagar:** Gordinik jateko aproposa den sagarra.
- **Pattar:** Ardoa, sagardoa, edo beste zenbait gai destilatuz ateratzen den edari bizia.
- **Patxaka:** Sagar makatza anisean beratuz egiten den edaria, patxaranaren antzekoa.
- **Sagar erre:** Labean egositako sagarra.

- **Sagar erregina-jele:** Edari tonifikantea.
- **Sagar karamelutu:** Karamelu gorritz estalitako sagarra, makila baten muturrean jarrita jaietan saltzen dena.
- **Sagar-dultze:** Sagar eta azukrearekin egindako pasta gozoa. Gazta eta intxurrekin jateko aproposa.
- **Sagar-jele:** Sagarrekin egindako jelea.
- **Sagar-konpota:** Sagarra eta azukrea egosiz egindako gozoa.
- **Sagar-kruxpeta:** Sagarrekin egiten den kausera. Kauserak opil modukoak dira, eta gari-irin, arrautza, esne eta azukre izpi batez egindako oreka koipetan frijituz egiten dira.
- **Sagar-likorea:** Sagardo destilatua sagarrekin beratuz egindako edari bizia.
- **Sagar-muztio egosi:** Muztioa jarabearen testura hartu arte egosiz lortzen den kontzentratua.
- **Sagar-muztio gasdun:** Sagar-zukuari gasa gehituz egindako edaria.
- **Sagar-orejoi:** Sagar lehortua.
- **Sagar-pastela:** Sagar, arrautza, gurin, azukre eta gari-irinarekin egindako pastela.
- **Sagar-tarta:** Ore hautsia, pastel-krema, sagar xerratua eta abrikot-konfitura erabiliz egindako tarta.
- **Sagar-zuku:** Sagarra zukutuz egindako edaria, gozoa eta alkoholik gabea.
- **Sagarzale:** Sagarra jateko zaletasuna duena.
- **Zizar-sagar:** Ondo heldu gabeko sagarra, arbolatik garaia baino lehen erortzen dena.

Sagarraren ahogoak:

- **Basitu:** Ik. irintsu.
- **Garratz:** Ahoan halako lastasuna eta mintasuna eragiten edo sentiarazten duena. Gazi-geza eta nahiko lehorra; ahoan azidotasuna nabaritzen da, batez ere mingain ertzetan. pH baxukoa.
- **Gazi:** Azidotasun nabarmena duena.
- **Gazi-garratz:** Gazi eta garratzaren nahasketarekin sortzen dena.
- **Gazi-geza:** Gazi eta gezaren nahasketarekin sortzen dena.
- **Gazi-goza:** Gazi eta gozoaren nahasketarekin sortzen dena.
- **Geza:** Gazi gubikoa edo gabekoa dena. Zapora motela, bizitasun gutxi duena. PH altukoa.
- **Geza-garratz:** Geza eta garratzaren nahasketarekin sortzen dena.
- **Geza-min:** Geza eta minaren nahasketarekin sortzen dena.

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
Prensa-Prensa
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerias-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Sagardoetxeako
Dokumentazio Zentroa:
kartelak.



Sagardoa munduan:
sagardoaren kulturaren
inguruko bideoak,
tweet-ak, blog-ak, bisitak...



Sagardoaren Hiztegia:
sagarrekin egina eta
sagarren ahogoak.



Sagar deshidratatua
txokolarekin.

- **Gozo**: Azukrearen edo eztiaren ahogozoa oroitarazten diguna.
- **Gozo-garratz**: Gozo eta garratzaren nahasketarekin sortzen dena.
- **Irintsu**: Sin. Basitu. Irinaren testura duena.
- **Mikatz**: Behazunaren antzeko ahogozo desatsegina duena. Min lehorra, astringentea.
- **Min**: Ahoan eta mihian halako erredura edo berotasun sentrazioa sortzen duena.
- **Urtsu**: Ur asko edo gehiegikoa.

Iturria: Sagardoaren Lurraldea Boletina 35

Egilea: Miel Joxe Astarbe eta 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.Sagardoa munduan: sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, blog-ak, bisitak...

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



Sagarra deshidratatua bada ere, egunero sagar bat jatea... benetan osasungarria da.

Comentarios recientes

Ion Azpiazu en **Sagardoa eta txotx-aren erritua BBC TRAVEL-en.**

J.M de Amassorrarayn en **2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.**

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en 2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.

Sagardoaren Lurraldea en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunén, azaroaren 2an.

agandamin en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunén, azaroaren 2an.