



Imanol Jaka, Txogitxu enpresako arduraduna, behi haragia aukeratzen. ANDREA THODE

## TXULETA EDERRAK ETA GOZOAK

*Txogitxu enpresak ekoizten dituen txuletak Euskal Herri osoko sagardotegietan dastatu ahal izango dira. Behi zahar eta lodien haragi gorria da.*

Txuleta da sagardotegietako jaki nagusietako bat. Txogitxu enpresak Euskal Herriko osoko sagardotegi askotan banatzen ditu txuletak. «Sagardotegi onenetan, ospetsuenetan, eta Euskal Herritik kanpo ere bai, sagardotegien antzeko menua eskaintzen duten jate-txeetan, horietako batzuk upelak ere

badituzte, sagardogileek jartzen dizkietelako», Imanol Jaka arduradunaren hitzetan.

Txogitxuk urte batzuk daramatza sagardotegiak hornitzen. «Belaunaldien arteko txanda ikusten ari naiz sagardotegi garrantzitsuenetan, jende gaztea gogo eta ilusio handiarekin lanean has-

ten dela, eta sagardotegien eskaintzaren kalitateari eutsi ez ezik hobetzen ari direla. Jende gazte horrek sagardotegien kulturari indar handiz eusten dio. Hori nabarmena da; sagardotegietan oso ongi jaten da: haragi ona, bakailao tortilla ona, eta abar. Sagardotegietan kalitatea gero eta hobea da».

### LEHEN MAILAKO HARAGIA

Haragi gorria banatzen du Txogitxuk. Kalitate handikoa, lehen mailakoa.

**Olagi** Sagardotegia  
Nekazalturismoa

**TAXI ZERBITZUA**  
(8 eserlekuko taxian)

Beasaindik eta Ordiziatik 1,50€ · Lazkaotik 2,00€

Urte osoan zabalik Beste herrietatik kontsultatu

olagi@hotmail.es · 943 88 77 26 · ALTZAGA

**DAGOENKO IREKITA DAUKAGU SAGARDOTEGIA**

**BERTAKO SAGARREKIN EGINDAKO SAGARDOA**

**EGYZKITZA**  
TOLARE SAGARDOTEGIA  
ERRETEGIA

Usabal Auzoa, Amaro · Tel.: 943 67 26 13 · 20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

«Euskal herritarrek gara behi zahar eta lodien haragia jaten dugun baka-rrak, hamar eta hogeit urte bitarteko behien haragia, koipe mugarik gabekoa. Euskal Herrian aspalditik daukagun ondare gastronomiko bat da, kultur ondare bat, eta hain garrantzitsua

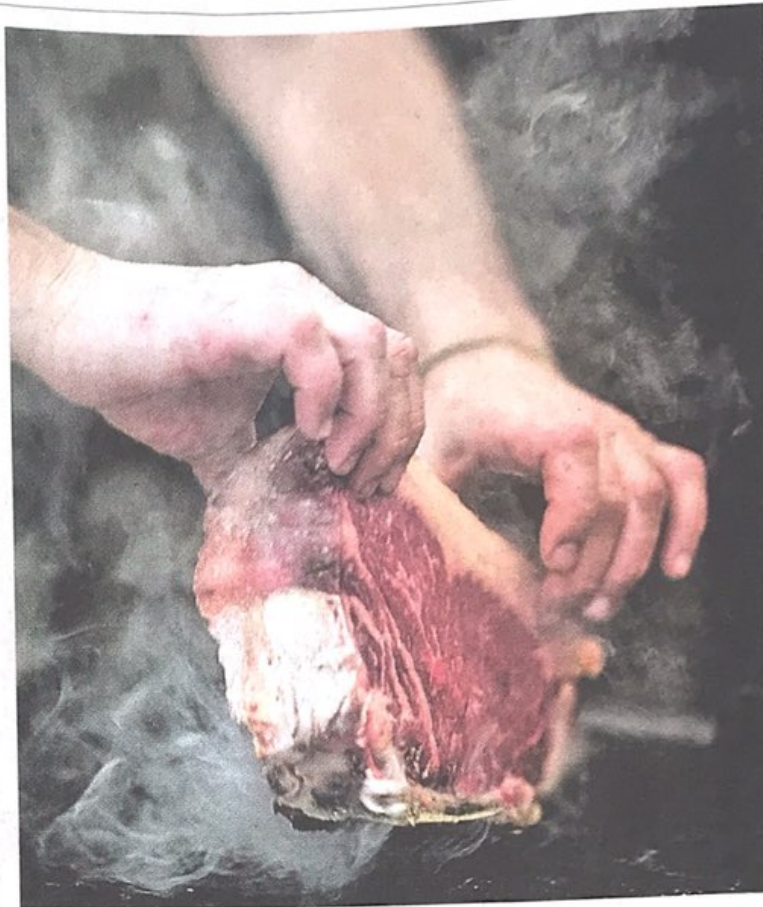
«Behi zahar eta lodien haragia Euskal Herriko ondare gastronomiko bat da, kultur ondare bat»

«Sagardotegietan oso ongi jaten dela nabarmena da; kalitatea gero eta hobea da»

**IMANOL JAKA**  
Txogitxu enpresako arduraduna

den produktu gastronomiko horren sehaska parrilak dira, Gipuzkoako gehienbat, baina azpimarragarria da batez ere sagardotegietan izan duen garrantzia». Txogitxuk ekoizten duen behi zahar eta lodiaren haragia Europako eta Asiako hainbat herritako jatetxeetan ere dasta daiteke. «Europako lehen mailako jatetxe askotan euskal herritarrok behi zaharren haragia zergatik jaten dugun azaltzeko eskatzen didate askotan, hasieran hori ez dutelako ulertzen, baina, dastatzen dutenean, konturatzen dira beraiek jaten duten haragiak baino askoz kalitate handiagoa duela».

Haragia ekoizteko behiak Euskal Herrian bertan erosten dituzte, eta baita Galizian eta Europa erdiko zenbait herritan ere. «Euskal Herrian ez da haragia ematen duen behi asko ekoizten, eta euskal herritarrok behi haragi asko jaten dugu; orduan, Euskal Herrian ez dago nahikoa behi hemen jaten den txuleta kopuru guztia hornitzeko adina, txuleta asko kontsumitzen baita, sagardotegi garaian, batez ere».



Txogitxu enpresak ekoiztiriko txuleta bat, parrillan jartzen. ANDREA THODE

Beraz, behi ugari dauden beste herri batzuetara jo behar izaten dute behi zahar eta lodiak erosteko; Europa erdiko zenbait herritara, esaterako. «Behi asko dauden tokietan guri interesatzen zaigun behi mota hori errazago aukeratu dezakegu».

Sagardotegi garaia, negua, egokia da behi aukeraketa egiteko, Imanol Jakak azaldu duenez. «Abeltzainak udan eramaten ditu mendira behiak, belarra daukatelako, eta orduan behia

argaldu egiten da. Baina udazkena eta eguraldi txarra hasten direnean, behia barrura sartzen dute, eta gehiago jaten du, eta orduan loditu egiten da. Hortaz, abenduan, urtarrilean eta otsailean aurkitzen dugu behi lodi gehien».

Txogitxu enpresak Donostiako Ubarburu pasealekuko 5. zenbakian dauka egoitza, Martuteneko 27. poligonoan. Informazio gehiago: [www.txogitxu.com](http://www.txogitxu.com) helbidean.

## TREBINU SAGARDOTEGIA



Tel.: 945-24 48 52  
657-73 65 99



ASKARTZA  
TREBINU

ARABAKO  
SAGARDO  
EKOIZLEAK

Iturrieta  
sagardotegia



Arraga auzoa / ARAMAIO  
© 945-44 53 85 / 685-72 15 92  
[iturrietasagardotegia.bolgspot.com](http://iturrietasagardotegia.bolgspot.com)