

Intxaurrondo, mokofinen hiriburu

Urtero legez, maiatza bukaeran, hemen dugu berriro Intxaurrondoko Gastronomia Astea.

Hamahirugarren urtea izango da hau eta ez da dudarik, urteotan, Intxaurrondokoa ezinbesteko zita bihurtu dela Euskal Herriko eta kanpoko hainbat gastronomiazale eta sukaldarientzat. Nekez aurki daiteke inguruotan gastronomia topaketa hobirik.

Astelehenetik igandera bitartean, jatetxe ezagunek prestatutako afariak, haurrentzako tailerrak, sukaldari gazteen lehiaketa, produktu eta pintxo dastaketa

eta abar izango dira Intxaurrondon. Dena, gastronomiaren inguruan eta lagunarteko

giro ederrean. Japoniako sukaldaritzaren jakiak ezagutzeko aukera izango da, Gali-ziako eguna ospatuko dute ostiralean eta Tatus Fombellida sukaldariak merezitako omenaldia jasoko du igandean. Eta ia bezala, txerri boda ere hainbat gastronomiazalaren gosea asetzeko primerako hitzordu izango da.

Dena dela, Intxaurrondoko astea gastronomia topaketatik haratago doa. Festa handia da, gastronomiaren aitzakian egindako jaia. Beraz, on egin eta ondo pasa denok!



LA BARANDILLA

**Gure txekorrak
Errioxan
hazitakoak dira**

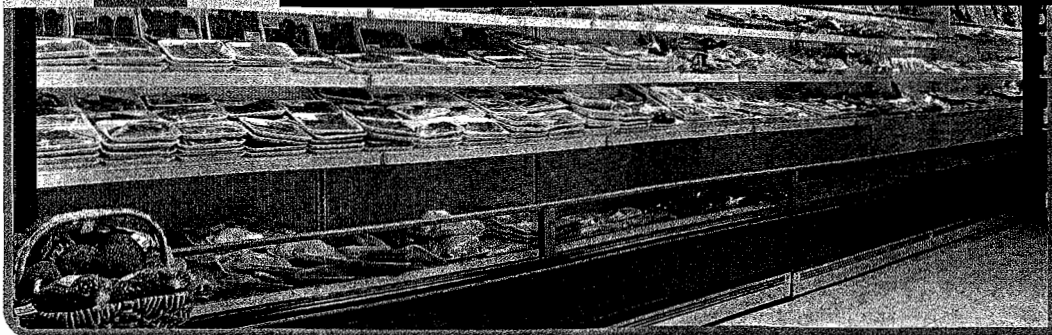


**URBIETA KALEA 34 • DONOSTIA 943 473643
AIAKO HARRIA-I ANAKA • IRUN 943 614 739
SUPER PLUS • IRUN 943 621 578
BARATZATEGI 27-29 • INTXAURRONDO 943 292 089
MADDALEN-I • ORERETA 943 516 544**



LA BARANDILLA

**Aldez aurretik
bildutako
jakiak**





Intxaurrendoko Gastronomía Astea

Gastronomía asteko ekitaldi nagusiak Justo Elizaran plazan dira eta beste batzuk, berriz, Artzak Ortzeok elkartean eta Larrotxene kultur etxean.

Astelehena 26

- 17.00 Haur tailerra: Idiazabalgo gazta
- 19.30 Cocin Art erakusketaren inaugurazioa
- 21.30 Afaria: Mugaritz jatekoa

Asteartea 27

- 17.00 Haur tailerra: irabiakiak
- 19.30 Cocin Art
- 21.30 Afaria: Madrilgo Kabuki jateko japoniarra

Asteazkena 28

- 17.00 Haur tailerra: pizzak
- 19.30 Cocin Art
- 21.30 Afaria: Madrilgo Principe de Viana, La Broche, Balzac eta Sacha jatekoak

Osteguna 29

- 11.00 Euskal Herriko Sukaldari Gazteen Lehiaketa



Egitaraua

Larunbatean txerri boda egingo da.

- 17.00 Haur tailerra: sagar marmelada
- 18.00 Euskal Herriko Sukaldari Gazteen Lehiaketa
- 19.30 Cocin Art
- 21.30 Afaria: Bartzelonako Abac jatekoa

Ostirala 30

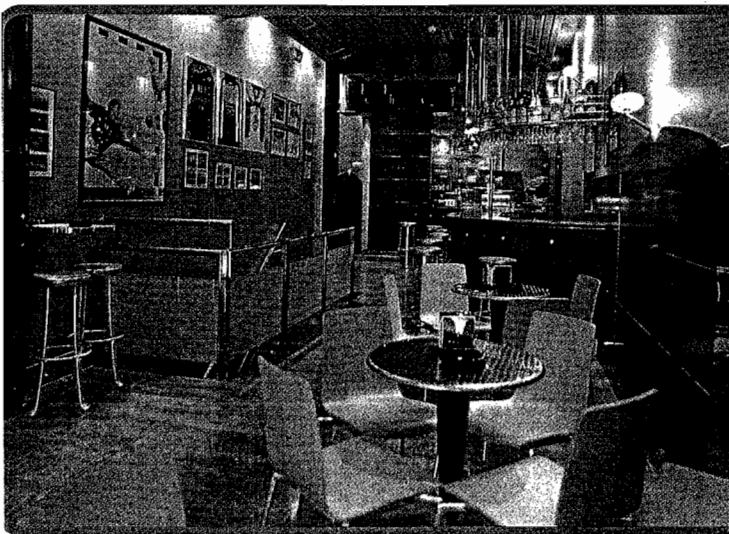
- Galiziako eguna**
- 12.00 Galiziako produktu erakusketa eta dastaketa
- 17.00 Haur tailerra
- 19.30 Galiziako produktu erakusketa eta dastaketa
- 21.30 Afaria: Galiziako Galiciano taldea

Larunbata 31

- 09.00 Txistulariak eta txahal erretzea
- 09.30 Txerri boda
- 11.00 Azoka: txerriak, taloak, gazta...
- 11.30 X Idiazabalgo Gazta Lehiaketa
- 12.00 Sagardo jaia
- 18.00 Sagardo jaia
- 18.30 Pintxo dastaketa
- 21.00 Herri afaria
- 23.00 Dantzaldia Bigira taldearekin

Igandea 1

- 21.00 Amaiera afaria: Urrezko Sukaldariak sari banaketa eta Tatus Fombellidari omenaldia.



Cal. HOSTELERA DEL NORTE



Mikeleteen pasealekua 8 • 20008 DONOSTIA
Tel.: (943) 215066 • Faxa: (943) 219608

Angulema kalea 11 • 01004 GASTEIZ
Tel.: (945) 258244 eta (945) 289922 • Faxa: (945) 289922

Sarasate musikaria • 48014 Deustua - BILBO
Tel.: (94) 4758706 eta (94) 4758707 • Faxa: (94) 4754165

Iruntzarrea 61 • 31008 IRUÑEA
Tel.: (948) 170023 • Faxa: (948) 172881

 **COMENDA**
 **FRANKE**
 **FAEMA**
 **LAINOX**
 **Miele**



Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

zapore garbia du **Donostiak**



Ez ezazu zure hiria zikindu



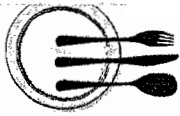
Zaindu zure ingurunea



Errespetatu besteak



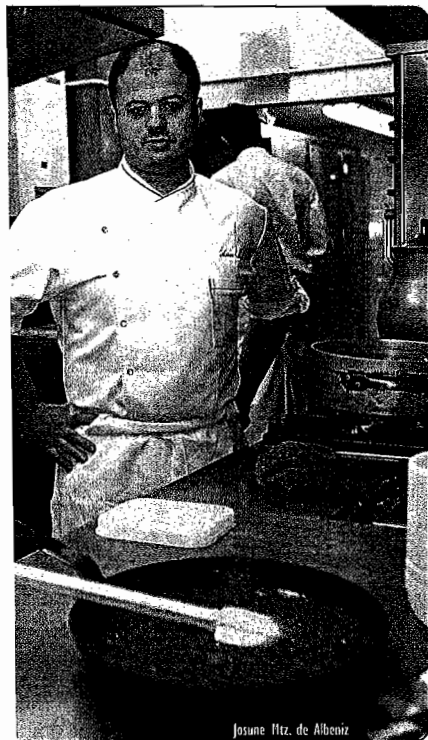
DONOSTIA GIZALEGEAREN ALDE



Intxaurrondoko Gastronomia Astea

«Jakiekin neurrian esperimentatu behar da»

Hilaren 29an, III. Euskal Herriko Sukaldari Gazteen Lehiaketa egingo dute Intxaurrondon. Asier Abalek, Groseko Patio de Ramuntxo jate-
txeko nagusiak, bertan parte hartuko du, eta berarekin solastu gara.



Josune Itz. de Albeniz

25 urte besterik ez dituzu, baina eskarmentu handi samarra duzu sukaldaritzan...

Bai, hala da. Betidanik, gogoko izan dut jakiek prestatzea. Aita sukaldaritzazalea nuen eta ni, txikitan, oso baldarra nintzen arren, gustura aritzen nintzen sukaldetan. 17 urterekin sukaldaritzaz ikasketei ekin nien eta ikasketak bukatu eta handik gutxira, lanean hasi nintzen.

Zer iruditzen zaizu Euskal Herriko egungo sukaldaritzaz?

Gure sukaldaritzaz oso ona da. Egunerentzuten dugu Euskal Herriko ia-ia edozein jate-txetan ondo bazkaldu edo afaldu daitekeela, eta hori egia da. Hemendik kanpora, ordea, egoera oso bestelakoa da; tentu handiz ibili beharra dago, jate-txe askotan ez baitiote jakien kalitateari erreparatzen.

Zeintzuk dira zure dohainak eltze artean?

Nire dohain nagusia lanerako grina da. Ez zait axola ordu asko sukaldetan sartuta pasatzea. Hala ere, sukaldaritzan hasibe-

«Ogitartekoak egitea gustatzen zait gutxien»

rri naizela esan daiteke. 50 urteko sukaldari askok oraindik ikasten ari direla diote. Beraz, bide luzea dut egiteko.

Ba al da zure lanbidean gustuko ez duzun zerbait?

Ogitartekoak egitea ez zait gustatzen. Gure jate-txean maiz prestatu behar izaten ditugu ogitartekoak eta lan hori egiten dudanean, muntaketa kate batean ikusten dut nire burua.

Gogorra al da sukaldetan lan egitea?

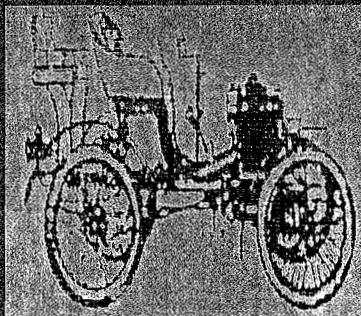
Oso gogorra. Pentsa; ni, askotan, 10.30ean iristen naiz jate-txera eta goizaldeko 01.30ak arte lan egin behar izaten dut. Batzuetan, sukaldetan lan egiteak estres-a eragiten du. Astebukaeretan, esaterako, bost lagun aritzen gara sukaldetan, kazolatxoak, menuak, pintxoak edota ogitartekoak prestatzen, eta jakina, lana ondo egiteaz gain, azkar egin behar da. Izan ere, eskatutako pintxoa berehala prest ez baduzu, bezeroa urduri jartzen da.

Hala eta guztiz ere, gazteei sukaldaritzaz ikastea aholkatuko nieke. Lanpostua lortzea, esaterako, ez da beste lanbide askotan bezain zaila izaten.

Arzak, Berasategi, Subijana, Argiñano... Euskal Herrian goi mailako sukaldari-

LARRAMENDI

ZERBITZU-ESTAZIOA



©lho aldaketak
21 euro

AVIA SHOP denda
berria: sandwich
beroak, tabakoak,
freskagarriak,
garagardoak, likatza
eta alfoarenzako
osagarriak

Nafarroa hiribidea 5

Tel.: 943 279211 eta 943 286219 • Faxa: 943 279890

Trinitate enparantza 1 • Tel.: 943 42 34 01

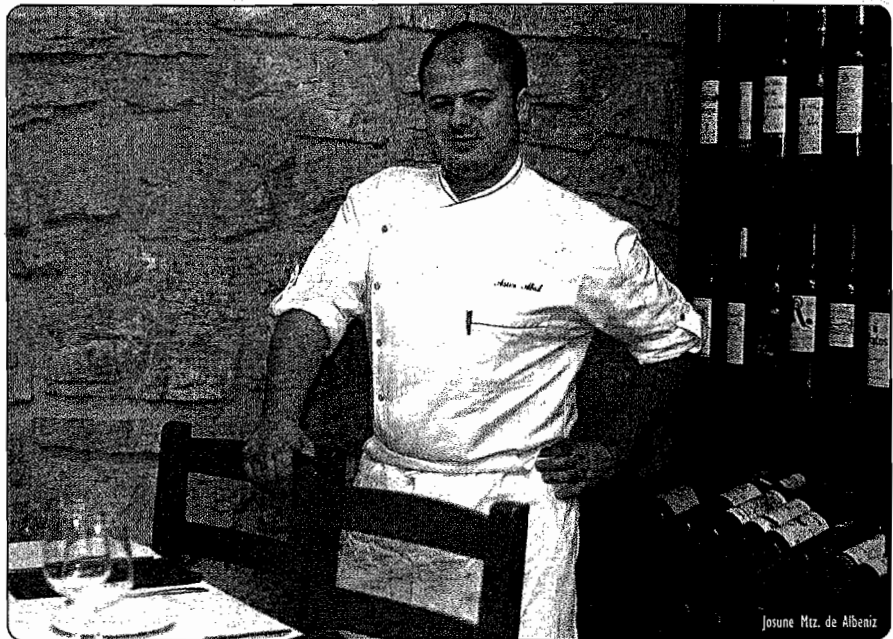


ri asko daudela begibistakoa da. Baina, harrobia ere ba al da?

Zalantzarik gabe. Horren adierazgarri, azken boladan 30 urte inguruko euskal sukaldari batzuei –Hernaniko Fagollaga jatetxeko Isaac Salaberriari, adibidez– emandako Michelin izarrak.

Zure ustez, nola ari da aldatzen Euskal Herriko sukaldaritzak?

Aldaketa etengabea da. Dena dela, aldaketak aldaketa, Euskal Herriko sukaldaritzak hiru ardatz izan behar ditu, nire ustez: kalitatezko lehengaiak erabiltzea, bezeroari zerbitzu ona eskaintzea eta azkenik, berezoketako gustuko dituzten platerak prestatzea. Norberaren sormen gaitasunean eta esperimentazioan oinarritutako egile sukaldaritzak –Kataluniako El Bulli



Josune Mtz. de Albeniz

«Sukaldean lan egiteak estres-a eragiten du»

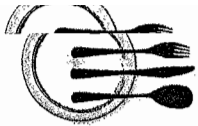
jatetxekoa, adibidez– sona handia lortzen ari da. Sukaldariok, hala ere, ez gara artistak. Beraz, jakiekin neurrian esperimentatu behar dela uste dut. Izan ere,

oso plater sofistikatuak eskainiz gero, bezeroek zer arraio jaten ari diren galde diezaioke beren buruari, eta hori ez litzateke ona izango.

Sukalderako energia naturala.



DonostiGas



Intxaurrendoko Gastronomía Astea



Eltze arteko lehen urratsak

Aurten ere umek gastronomía asteen parte hartuko dute. 9 eta 11 urte bitarteko 40 neska-mutilek, astelehenetik ostiralera, Larrotxene kultur etxean egingo diren tailerretan izena eman dute.

Haurrentzako sukaldaritza tailerrek arrakasta handia dute Intxaurrendon; urtero, izena emateko epea zabaldu eta berehala toki guztiak betetzen dira.

Tailerak astelehenean, hilak 26, hasiko dira. Egun horretan, Amelia Jauregik, Gabiriako Bastarrika baserriko artzainak, Idiazabalgo gazta nola egin irakatsiko die neska-mutilei. Ameliak urtero parte hartu ohi du Intxaurrendoko tailerretan eta berak dioenez, *"oso egun polita izaten da, batzuetan talde osoa gobernatzea zaila den arren. Ohikoa da neska-mutilen bat azalpenetan galtzea, baina horrelakoe-tan, aldamenekoari begiratu eta lanari ekiten dio berriro"*. Gazta egiterakoan, nesken eta mutilen artean alde handirik ez dagoen arren, *"batzuetan, neskek, sukaldetan, mutilak baino trebeagoak direla nabaritzen da"*, dio Jauregik. Gazta egin ostean, hau etxera eramandakoan jarraitu beharreko pausoak azaldu behar zaizkie haurrei eta horrek kezkatzen ditu gehien. Izan ere, artzain gipuzkoarrak dioenez, *"ondo azaldu behar zaie lehen bi egunetan gazta zatiari gazta bota behar"*



Amberri, 7 ALIZA (Donostia). Kasaren Kultur Etxea eta Aliza Folklordegiren ondoan eta autobus bazatoz, hobe! Autobus lineak 13, 16, 24 eta 27



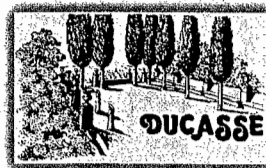
Kolon Pasealekua, 27 (Gros) DONOSTIA

BATERIAS LEUN S.A.L.

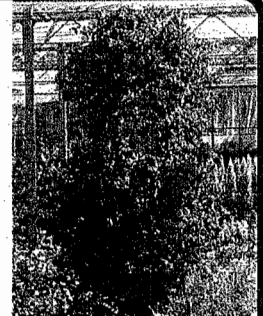
Bateria industrialak
NAFARROA, GIPUZKOA ETA
ERRIOXAKO BANATZAILE BAKARRA

Bidebitarte lantegi 124
15. lokala, 26. poligonoa
Tel.: 943 33 01 81 ASTIGARRAGA
Faxa: 943 33 01 97

Grupo  Tudor



JOSE IGNACIO
INCIARTE
Lorezaintza
zentroa

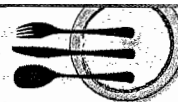


Barne eta kanpoko landareak eta lorezaintza

ORDUTEGIA

Aste egunetan: 09.00etatik-013.00etara eta 15.00etatik-19.30era
Larunbatetan: 09.00etatik-13.00etara eta 16.30etik-19.30era
Igandeetan: 10.00etatik-13.00etara

Otxoki pasealekua 68 • Tel.: 943 27 01 82



diotela, eta ondoren, jan aurretik, bi hilabetez leku fresko batean izan behar dutela, gaztak izan ditzakeen zomorroak desager daitezzen”.

Intxaurrondon ez ezik, baserrian ere Idiazabalgo gaztari buruzko azalpenak ematen ditu Jauregik, inguruko ikastolek Bastarrika baserrira txangoak antolatzen dituzte eta. *“Baserrian, besteak beste, ardiak nola jezten diren ere irakasten diegu gaztetxoiei. Umeekin lan egitea, polita izateaz gain, funtsezkoa ere bada; egun bisitan etortzen zaizkigun haurrak, urte batzuen buruan, gure bezeroak izango baitira”.*

Sukaldari jantzi zikinak

Asteartean, haurrek hain gusutuko dituzten marrubi edota txokolatzeko irabiak egin ahal izango dituzte, Arzak jate-txeko Igor Zalakainen laguntzarekin. Igorrek Intxaurrondoko Gastronomia Elkarteak helduentzat antolatutako ikastaroetan parte hartu ohi du eta beraz, eskarmentu handia du irakasle lanetan. Haurrentzako tailerretan, bestalde, iaz aritu zen lehen aldiz eta izozkiak egiten irakatsi zien hau-

**Amelia Jauregi:
«Haurrak
etorkizuneko
bezeroak dira»**

rrei. Igorrek gaztetxoek ederki pasatu zutela gogorarazi digu: *“Joan den urtean erotu egin ninduten, baina tira, oso gazteak direnez, tailerretan batez ere, ondo pasatu dezaten ahalegintzen gara. Goitik behera zikintzen dituzte beren sukaldari jantziak, baina hori gutxienezkoa da”.* Irabiakiei dagokienez, *“haurrei emango dizkiegun aholkuak, guztiok irabiak egiterakoan kontuan hartu beharrekoak dira: fruta ona eta zapore handikoa behar da, adibidez”*, adierazi digu Arzakeko sukaldariak.

Pizzak, sagar gozoa...

Beste zenbait jaki ere nola egin ikasi ahal izango dute umeek Intxaurrondoko Gastronomia Astean. Hala, asteazkenean, hilak 28, haurrek pizzak egingo dituzte Josu Mendizabal hoteleko Jose Alfonsoren laguntzarekin. Ostegunean, Gorrotxategi gozotegikoek sagar gozoa prestatuko dute haurrekin. Azkenik, ostiralean, Galiziatik etorritako hainbat sukaldari bertako gastronomiaz mintzatuko zaizkie neska-mutilei.



el rincón del bacalao

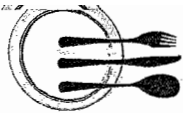
**Gezatutako bakailaoa
eta sukalderako prest**

Herrera pasealekua 44, ALTZA • Tel.: 943 392732

**ENBELTRAN 2
SAN FRANTZISKO 16
USANDIZAGA 8
MARINA 7
MADRIL HIRIBIDEA 4
ANTSO JAKITUNA 4
SALABERRIA 45**



**KATALINA ERAUSO 2
HERIZ PASEALEKUA 4
ZARAUTZ HIRIBIDEA 68
BERA BERA 8
ZUMARDI PASEALEKUA 24
ELIZA KALEA 2
SAN MARKOS 11**



Sukaldaritzaren artea

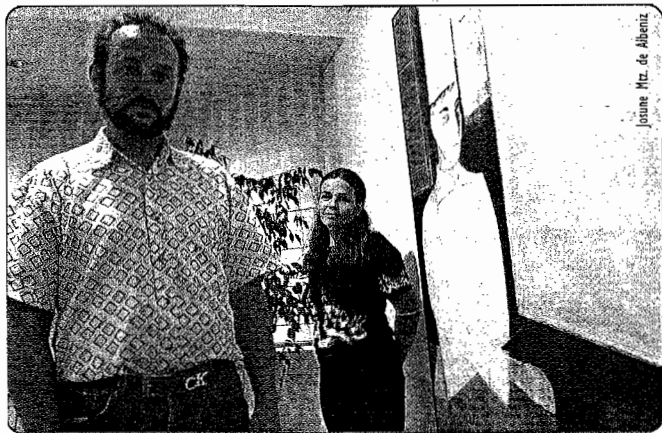
Bigarren urtez jarraian, Cocin Art izeneko erakusketa egingo da Intxaurren doko "Villa del Este" etxeko arte aretoan, hilaren 26tik 30era bitartean. Bikondoa-Montes sendiak babesten du ekimena, eta Alfredo Bikondoaren eta Mikel Alonsoren lanak ikusi ahal izango dira bertan.

Ekimenaren helburu nagusia sukaldaritzaren eta artearen uztartzea da, eta ia zoko arrakasta ikusita, aurtengo ere Cocin Art erakusketa antolatzea erabaki dute Bikondoatarrek. "Iaz, 300 bat lagun etorri ziren egunero gurea. Ekimen arrakastatsua izan zen, eta errepikatzea erabaki dugu", esan digu Itziar Montes erakusketaren koordinatzaileak.

Mikel Alonso argazkilaria donostiarra izango da Cocin Art erakusketako aurtengo protagonistetako bat. Argazkilaria sukaldaritzaren eta erotismoari buruzko liburua kaleratu du, eta hain zuzen, bertako argazkiak jarriko ditu ikusgai Zubiaurre pasealekuko 78.ean. "Sukaldaritzari buruzko argazkiak dira, baina erotismotik gertu daude", aurreratu digu Itziar Montesek.



Errenteriako jatetxean bai Donostiakoan", esan digu Itziarrek. Ez da hori izango, ordea, Alfredok gastronomia asteari egingo dioñ ekarpen bakarra. Izan ere, artista donostiarra obra bat oparitu die antolatzaileei, beren egoitzan jar dezaten, Yeyette etxean, alegia.



Alfredo Bikondoa eta Itziar Montes, erakusketako artelan baten aurrean.

Fombellidaren omenez

Alonsoren lanez gain, Alfredo Bikondoa margolariarenak ere ikusi ahal izango dira erakusketan. "Aurtengo gastronomia asteak emakume izena du: Tatus Fombellida. Alfredok profesional bikain horren ibilbide luzea islatu du. Sukaldariaren omenez, hainbat koadro egin ditu, bai

Dastatze saioak

Artea ez ezik, beste osagarri garrantzitsu bat ere izango du erakusketak: gerturatutakoek aho sabaia gozatzeko aukera paregabea izango dute. Besteak beste, antxoak eta hegaluzea, Idiazabal gazta, Ezeiza gozotegiko gozokiak eta Galiziako jakiak dastatu ahal izango dituzte, Bikondoaren eta Alonsoren lanak ikusten dituzten bitartean. Eta hori dena laguntzeko, Galiziako riveiro-a, Kataluniako cava eta beste hainbat tokitako ardoak. Dastatze saioak 20.00etan egingo dira. Erakusketari dagokionez, 11.00etatik 13.00etara eta 17.00etatik 21.00etara egongo da zabalik.

Martiko S.A.
Pol Zalain, s/n
31780 Bera
Nafarroa
Tel: 948 625016
Fax: 948 625036
www.martiko.com

Ahatekietan adituak eta arituak

Decoraciones **GROS**

- Parketa eta darnadurak
- Mota guztietako luzorak
- Hormetako estalburak
- Etxe-barruko barrikuntzak

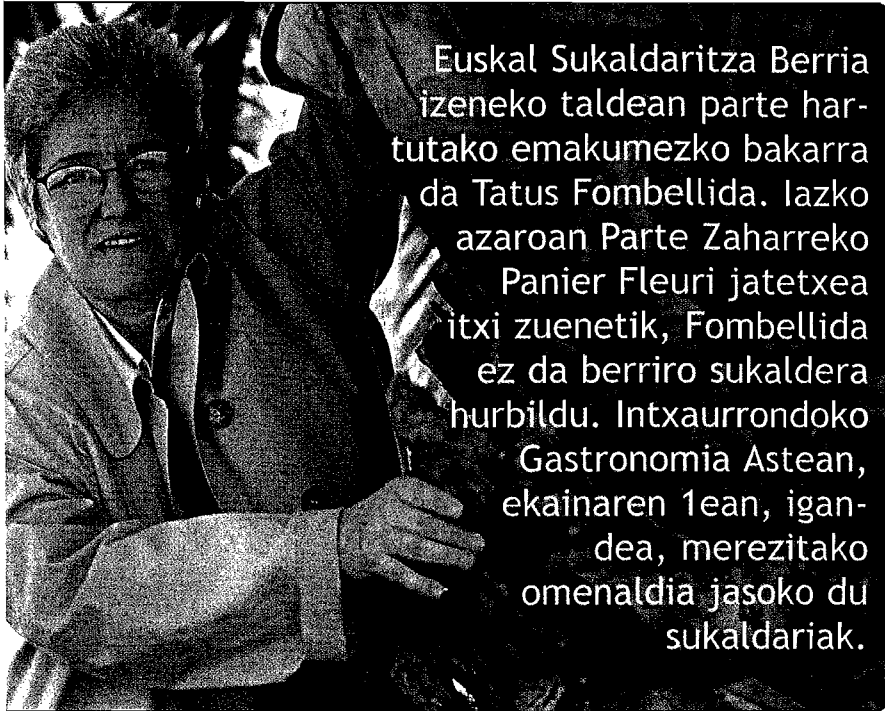
Livos Produktu naturalak
(Pintura, argizari, olioak, etab...)

San Frantzisko, 19 behea
eta faxa: 943 27 85 05



Intxaurrondoko Gastronomia Astea

«Kanpoko jakiek ez dute euskal sukaldaritza aldatu»



Euskal Sukaldaritza Berria izeneko taldean parte hartutako emakumezko bakarra da Tatus Fombellida. Iazko azaroan Parte Zaharreko Panier Fleuri jatetxea itxi zuenetik, Fombellida ez da berriro sukaldara hurbildu. Intxaurrondoko Gastronomia Astean, ekainaren 1ean, igandea, merezitako omenaldia jasoko du sukaldariak.

Maite Larrañaga

Duela sei hilabete adierazi zenuen jatetxea ixtea askapena izango zela zuretzat. Zer moduz zaude gaur egun?

Ederki. Askoz hobeto nago, burutik kezka ugari kendu ditut eta. Izan ere, jatetxean gauza asko daude eta kezka eta arazo oso desberdinak sortzen dira. Jatetxea itxi

eta dena konponduta utzi ondoren, erabat lasaitu naiz. Niretzat, orain, egun guztiak dira larunbata. Zoragarria da!

Sukaldean aritzen al zara?

Batere ez. Egunak konturatu gabe joaten dira, ez dut ezer berezirik egiten. Jatetxea itxi baino lehen, gorputzak atsedena luzea behar zuela pentsatu nuen. Hainbat gauza egin nahi nuen; kirola, adibidez. Dena dela, oraindik ere atsedena behar dut. Hori bai, ardoaren munduan sakontzeko gogoia ez dut alde batera utzi.

Ospe handiko upeltegia zenuen, ezta?

Ardoa arlo profesionalarekin lotuta egoteaz gain, nire pasioa ere bada, eta beti saiatzen naiz gai horretan sakontzen: upeltegiara joaten naiz, bertakoekin hitz egiten dut, ardo berriak dastatzen ditut... Zoragarria da jendearekin elkartzea eta botila bat ardo irekitzea. Lehen ere egiten nuen hori, baina beti presaka ibiltzen nintzen, erlojuari begira... Gaur egun, berriz, lasaitasunez egiten dut.

Euskal Sukaldaritza Berria izeneko mugimenduan ibilia zara. Nola ikusten duzu Euskal Herrian egun egiten den sukaldaritza?

Oihartzun handia izan zuen mugimendua hark. Guk garai hartan egindako lana in-

IRUTXULO + GAZTETXULO

Zure etxean jaso nahi badituzu **deitu orain**



943 457 250

E-postaz bidali:
harpidetza@bagera.net



Postaz bidali:

Irutxulo-Gaztetzulo, Pedro Egaña 2-1. esk, 20006 Donostia

Izen-deiturak

Urte osoko harpidetza

Irutxulo:

16 euro, bez barne

Kontu Zenbakia:

Helbidea

Irutxulo eta Gaztetzulo:

24,04 euro, bez barne

Herria

Kuota berezia:

30,05 euro, bez barne

Telefonia

Intxaurrondoko Gastronomía Astea



guruko chef handiengan ikusten dugu orain. Orduan ere baziren sukaldari ezagunak eta garrantzitsuak, baina gaur egun, sukaldearekiko arreta eta sakontze-ko gogoia gero eta handiagoak dira. Sukaldariek hainbat gauza kontuan hartzen dituzte: jakien egitura, zapoak, koloreak... Bertako sukaldaritza ikaragarri ona da eta nire ustez, hau dena Euskal Sukaldaritza Berria mugimenduak eragin du.

Zu izan zinen mugimendu hartako emakumezko bakarra. Egun, berriz, gero eta emakume gehiago ari dira goi mailako sukaldaritzan...

Emakume gehiago daude, lanbide gehienetan bezala. Nik Madriten ostalaritza ikasketak egin nituenean, neu nintzen

jantokian aritzeko prest zegoen emakume ikasle bakarra. Orain, berriz, emakumeak erdia baino gehiago dira.

Hala ere, sukaldaririk ezagunenak gizonetzkoak dira oraindik...

Bai, baina emakume gehiago hasi dira nabarmentzen sukaldari handien artean. Ostalaritza gogorra da, eta gizonetzkoek denbora luzea izan dute lanbide horretan sakontzeko. Emakumeek, aldiz, lanaren eta familiaren ardurak izan dituzte batera eta beraz, zailagoa izan dute sakontzea. Nere kasuan ezberdina izan da, ez baitut familiarik.

Zuk esana da Euskal Herrian arreta handiago eskaintzen zaiola sukaldeko lanari jantokikoari baino. Aldaketarik

**Sukaldearen
eta jantokiaren
arteko oreka
lortu
behar da**

somatu al duzu arlo horretan azken urteetan?



Otaegui
DONOSTIA-SAN SEBASTIAN

1886an sortutako artisau gozodenda

**ETXEZ ETXEKO
ZERBITZUA**


Sekundino Esnaola 2
Tel.: 943 276933

Narrika 15
Tel.: 943 425606

Matia 3
Tel.: 943 218089

Garibai 23
Tel.: 943 421045

BODEGA
DONOSTIARRA



Pena y Goni 13 Tel.: 290228
Hegaluzea, antxoak eta piperminez
egindako otarteko txikiak

**Esperientziak
espezialista
egin gaitu**

- Guk aholkua emango dizugu zure taberna edo jatetxerako teknologia proiektuan
- Instalazioa egingo dizugu
- Eta saldu ondorengo zerbitzua ziurtatzen dizugu
- Hori guztia, markarik onenen berricarekin



Hosfrinor

**Ostalaritzarako
industria
equipamenduan
espezialistak**

ERAKUSKETA
Tolosa hiribidea 111
Tel.: 943 31 61 09

Pokopandegi 8 - IGARA
20018 Donostia
Tel.: 943-212128 / 943-217639
Faxa: 943-219682



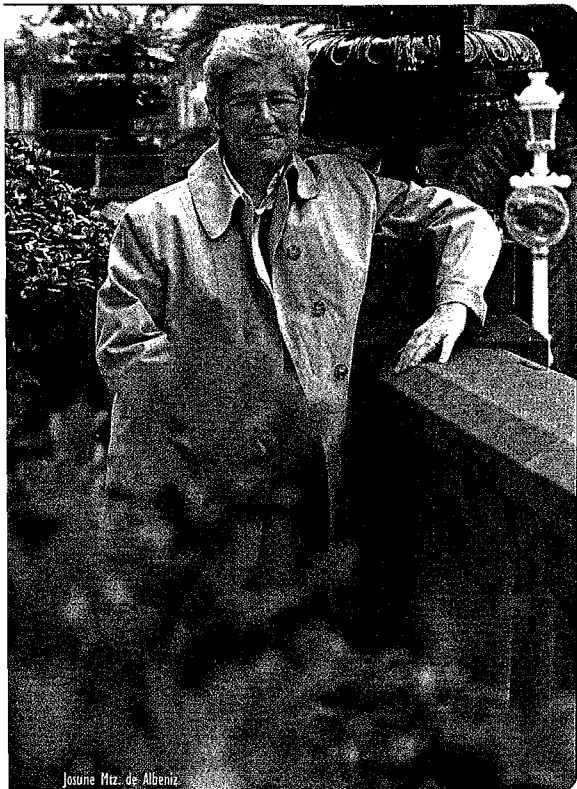
Intxaurrondoko Gastronomía Astea

Nik beti esan dut jabetxea bikote bat bezalakoa dela. Bi horietako batek huts egiten badu, bikoteak porrot egiten du, akabo. Sukaldaritzari buruz asko hitz egiten da, lan asko ere egiten da, eta horrek, beharbada, jantokiko zerbitzua alde batera uztea ekarri du. Baina zertarako batio dit plater zoragarri bat prestatzeak,

gaizki ekartzen badidate edo mahai gainean trakets jartzen badidate? Sukaldearen eta jantokiaren arteko oreka bilatu behar da. Nik aurrerapenak ikusi ditut jantokian, baina hala ere, arlo hau ez da oraindik sukaldea bezainbeste lantzen ari. Jabetxe handietan biak zaindu dituzte betidanik, baina erdi mailakoetan ez dute bezeroari eman beharreko arreta ondo landu. Horrez gain, zaila da jantokiko profesionalak topatzea, ostalaritza eskolek ere sukaldeari ematen diotelako garrantzia.

Maiz, Euskal Herrian inon ez bezala jaten dugula entzun ohi da. Egia ala harrokeria hutsa?

Egia da primeran jaten dugula. Hemen, jendeak beti izan du gogoko jatea, dena otorduen inguruan antolatzen da, gizonezkoak gastronomia elkarteetan aritzen dira sukaldean... Maila izugarri ona dago. Euskal Herrian, bestalde, aukera zabalena dugu: pintxo oso onak ditugu, sukaldaritza tradizionalak indarra du eta egile sukaldaritza ere oso ona da. Eta ezin dugu ahaztu gazte asko datozela eta lan asko egingo dutela aurrerantzean; sukaldaritzaren etorkizuna ziurtatuta dago.



Josuna Mtz. de Albeniz

**Donostian
eta inguruko
herrietan
onena
dugu**

Beste herri batzuetatik ekarritako gero eta jaki gehiago ditugu dendetan. Nolako eragina dute produktu hauek bertako sukaldaritzan?

Betidanik, sasoiari sasoiko produktuak erabiltzearen aldekoa izan naiz. Dena dela, orain, jakiak urte osoan dituzte dendetan salgai. Horregatik, sasoiari sasoiko jakiak jateari utzi diogu. Beste toki batzuetako produktuak gure plateretan sartzea ondo dago. Osagai berri hauek, gainera, ez dute euskal sukaldaritzaren pertsonaltatea aldatu, txikikeriak dira eta. Aldaketak onak dira. Ardoarekin bezala, ardo klasikoak gogoko ditut, baina ikaragarri gustatzen zait beste ardoak dastatzea.

Eta zer moduz jaten dugu donostiarrok?

Hitz gutxitan esango dizut: Donostian, eta inguruko herrietan, onena dugu.



LUIS IRIZAR
sukaldaritza eskola

**SUKALDARITZA
IKASTAROAK
2003 UDA**

EGITZUTAILA

"SUKALDARITZAREN HASTAPENA": Ekainaren 30etik 4ra

"GOZOGINTZA ERRAZA": 7tik 11ra

"ITSASOKO USAINAK": 14tik 18ra

"GURE OHITURA, BAKAILAOA": 28tik abuztuaren 1era (*)

ABUZTUA

"MUNDUKO ERREZETAK": 4tik 8ra

"GAURKO ETA ATZOKO EUSKAL SUKALDARITZA": 18tik 22ra

"DONOSTIAN...PINTXOAK": 25etik 28ra (4 egun)

ORDUTEGIA: 16.30etik 20.30era

(Abuztuaren azken asteetan izan ezik, 10.00etatik 14.00etara)

SALNEURRIA: 173 euro. Errezeta liburua eta klase bakoitzaren bukaeran plateren dastaketa, barne.
(Lau eguneko asteak, 140 euro astean)

OHARRA: Ikastaroak gutxienez 10 lagunekin egingo dira. Bestela, bertan behera utzi eta izena emanda dutenei jakinaraziko zaie.

(*) Uztailaren 31. Gipuzkoan: jai eguna da, Loiolako San Inazio eguna.

Informazio gehiagorako deitu: 943 431 540



Intxaurrondoko Gastronomia Astea

Gastronomia Etxea, aspaldiko ametsa

Udalak, 1997an, Zubiaurre pasealekuko Yeyette etxea utzi zion Intxaurrondoko Gastronomia Elkarteari —astearen antolatzailea— eta orduz geroztik, haren egoitza izan da. Biltoki izateaz gain, hitzaldiak, aurkezpenak eta ikastaroak egin ohi dira bertan. Elkarreak Euskal Herriko Gastronomia Etxea egin nahi du Yeyetten, batik bat, zazpi herrialdeetako sukaldariak elkartzeko asmoz. Il-do horretatik, proiektu bat ere badute. Egitasmoaren arabera, etxeak lau solairu izango lituzke: sotoan, ikerketarako eta ikastaroentzako sukaldeak egokituko lituzkete; solairuartekoan, eskolak emateko eta aurkezpenak egiteko bi gela egingo lituzkete; lehen solairuan, bulegoak eta dastaketak egiteko gela, eta azkenik, bigarren solairuan, liburutegia, bideoteka eta interneten nabigatzeko ordenagailu gela.

Bakarra munduan

Pello Garcia Amianok esan digunez, "proiektua aitzindaria da, ez baitago horrelakorik mundu osoan. Kataluniarrak eta galiziarrek guk proiektua noiz gauzatuko zain daude, beraiek ere antzeko zerbait lantzeko". Dena dela, egitasmoari ekiteko, Intxaurrondoko Gastronomia Elkartearen lagunak Udalaren zain daude. Izan ere, Udalak bost urtez utzi zien Yeyette eta beraz, hemendik gutxira, datozen urteetan etxearekin zer egin erabaki beharko du: Intxaurrondoko Gastronomia Elkarteari berriro utzi ala etxeari beste erabilera bat eman. "Yeyette



tte hogeit hogeit urterako uzteko eskatu diogu Donostiako Udalari. Udalak berriro uzten badigu, Gipuzkoako Foru Aldundiarekin eta Eusko Jaurlaritzarekin Euskal Herriko Gastronomia Etxea egiteko diru laguntzak zehaztu beharko ditugu", azaldu du Garcia Amianok.

GOZOTEGIA
OIARTZUN
IZOZKITEGIA

 Ijentea kalea 2 • Tel.: 943-426209
Jaialai bidea 6 • Tel.: 943-290907

JATETXEA
CASA TIBURCIO

 Berezitasunak, arraina eta haragia

Ferrnib. Galbaron 40 • PARTE ZAHARRA
Tel.: 943 42 31 30 / 943 42 06 80

JATETXEA
 **JANGELA ZABALAK ETA ENPRESA BILERAK EGITEKO ARETOAK**

INAUSTI Goizeko 07:00etatik irekita

Gosariak, pintxoak eta ogitartekoak
Eguneroko menua (10 plater aukeran): 9€
Menu berezia: 23,50€
Larunbateko menua: 10€

Aparkaleku zabala  943313933

ZUATZU KALEA 4 20018 DONOSTIA (EASO ERAIKUNTZA 2 ETA 3 LOKALAK)

MARCO'S



Ubarburu P., 4-5 pabiloiak • 27 Industrialdea
- Tel: 943 45 09 66 • ASTIGARRAGA



Galiziako gastronomia itsaskiekin lotu ohi dugu. Dena dela, Galizian, itsaskiak ez ezik, beste hamaika jaki ere badirela gogorarazi digu Intxaurrendora etortzekoa den Marcelo Tejedor sukaldariak: *"Itsaskiak jatea berri samarra da; duela 50 bat urte arte lanpernak eta muskuiluak soroak ongarrizatzeko erabiltzen ziren. Gaur egun, itsaski-janek sona handia dute, baina gurean beste hamaika jaki bikain dasta daitezke; enpanada, lakoia edo lanprea, adibidez"*. Plater errazak eta aldi berean zapoetsuak dira Galiziako sukaldaritzaren berezitasuna, Tejedorren iritziz, eta ildo horretatik olagarroa galiziar erara nabarmendu digu: *"Galiziar erara prestatutako olagarroak lau osagai besterik ez ditu —olagarroa, olioia, gatza eta piperrautsa—, baina zapo handiko platera da. Niretzat, behintzat, zoragarria da"*.

Marcelok 35 urte ditu eta duela lau urte zabaldu zuen Santiagon Casa Marcelo jatetxea. Jatetxe honetan ez dago kartarik. Izan ere, egunero, goizean goiz, Marcelo azokara joaten da, zenbait produktu aukeratu eta bost platerako dastatze menua prestatzen du.

Euskal gastronomia eredu

Galiziako sukaldariek Euskal Herriko gastronomia eredu dutela ziurtatu digu Casa Marcelo jatetxeko nagusiak. *"Gaur egun, ez dago gure gastronomia Euskal Herrikoarekin alderatzerik. Euskal Herrian sukaldaritzaz zaletasun handia dago, jatetxe mordoia dago eta komunikabideek*

Galiziatik datorren doinua

Ostegunean, hilak 30, Galiziako Eguna egingo da gastronomia astean. Galiziatik etorritako hamar bat sukaldarik prestatutako olagarroa eta beste hainbat jaki dastatzeko aukera izango da Intxaurrendon.

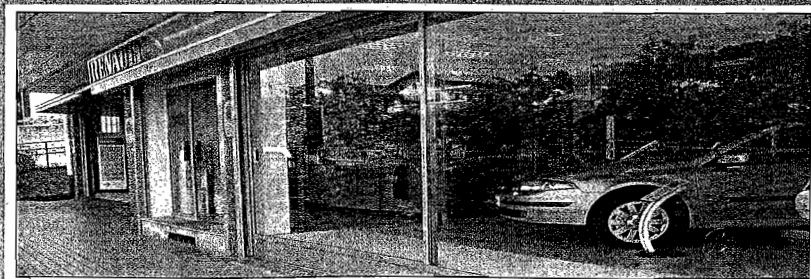


RENAULT

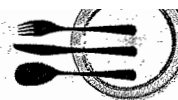
Zure zerbitzua Intxaurrendon auzoan

Zubiaurre pasealekua, 41
INTXAURRONDO
DONOSTIA

Tel. Faxa: 943 28 35 11
e-posta: koska-enara@euskalnet.net



KOSKA ENARA, S.L.



Galizian Euskal Herriko sukaldaritzaren eredutzat dute

ere gastronomia jorratzen dute. Gurean ez da hori oraindik gertatu".

Desberdintasunak desberdintasun, Galiziako gastronomiak zenbait aurrerapau-
o eman dituela adierazi digu Marcelo Te-
edorrek: "Batez ere, azken urteetan, su-
aldarien arteko elkartana bultzatu dugu.
alde lana egiten badugu, errazagoa da,
saterako, erakundeei eskaerak egitea
do gure lanak oihartzuna izatea; nork
ere aldetik lan eginez gero, jai dugu".
torkizunari begira, bestalde, baikorra da
ukaldari galiziarra. "Sekula baino pro-
uktu hobekak ditugu eta gainera, sukal-
ariek gero eta gehiago dakite gastron-
niaz", adierazi digu.



Galiziako ohiko plater baten errezeta
eskatu diogu Marcelo Tejedor-i eta
jaketeko menuan tarteka jarzen duen
sardina-zopa nola egin azaldu digu.

Osagaiak lau lagunentzat:

Oliba oliotan kontserbatutako 250 gramo
sardina

Lau koilarakada Xerezko ozpin

Sardina-zopa

Koilarakada bat sagar ozpin

Baratxuri ale erdia

Tipula erdia

Piper berde erdia

Edalontzi bat oliba olio

Edalontzi erdia ur

Gatza eta piperrautsa

Prestaketa:

- Sardinak, baratxuria, ozpina, piper ber-
dea, tipula, ura, gatza eta piperrautsa ira-
biagailutik pasatu.

-Hori guztia xehetu ondoren, oliba olioa
bota.

- Azkenik, zopa iragazkitik pasatu eta
hartzeko prest izango duzu, ez baita
berotu behar.

KALITATEZKO PLATER PRESTATUAK

Ameztói
anaiak

Urdaneta Bidea, 9 • 20800 ZARAUTZ
Telf. 943 83 27 53

AMEZTOI anaiak

Kalitatezko plater prestatuak

Gure kulturaren erroterikoko ohiturak,
amonaren sukaldean betidanik ezagutu ditugun
jakiek, eta oroitzapenez beteriko zaporeak dira
gure etxeak eskaintzen dituenak.

Kalitate ukazinezko osagaiak bermatzen
dute plater hauen arrakasta: Feroe irltako
itsasoko oldarra duen bakailaoa, baserriko esnea,
benetako gurina, Lodosako piper leunak, oliba
olioa, urdaiazpiko iberikoa, eta bertako haragia.

Artisautzak, tradizioak, urtetako jardunak
eta teknika aurreratuenak bat egiten dute
prestatzen ditugun mokadu goxoak zure etxean
lasaitasun osoz dasta ditzazun.

Horrela bakarrik uler daiteke aspaldidanik
gure ardura eta zerbitzuan jarrita daukazuen
konfidantza. Eta horixe da gure eguneroko
erronka.



Gastronomian nabigatzaile

Sukaldeon webguneak gero eta informazio gehiago du

Sukaldeon Atenea taldearen ekimenez sortu zen martxoan www.sukaldeon.org webgunea. Ekimenak arrakasta izan du eta gaur egun, hainbat aholku, errezeta eta iritzi topa daitezke bertan.

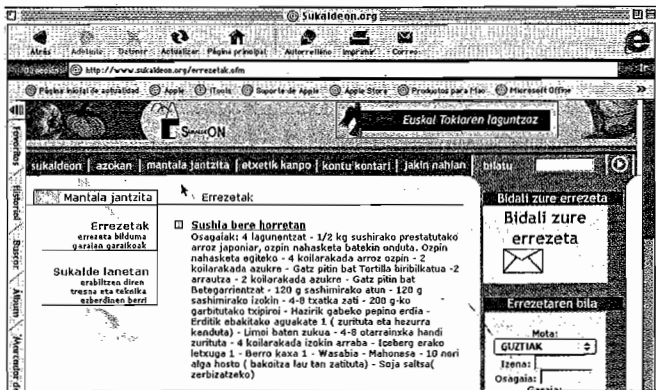
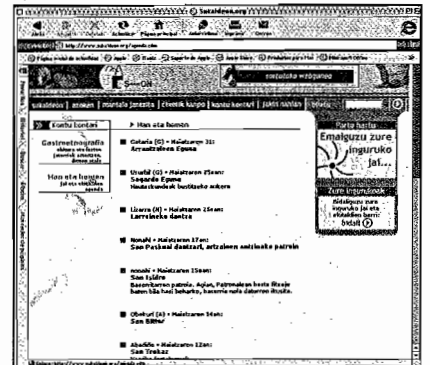
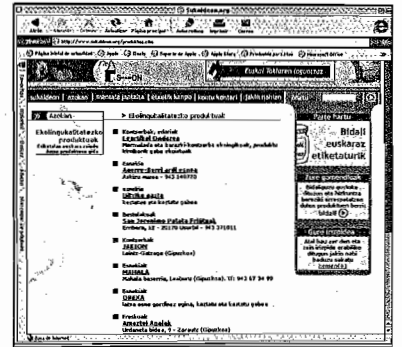
Hainbat gastronomiazalek osatzen dute Sukaldeon Atenea, tartean Edorta Agirre kritikariak. Sukaldaritzan euskararen alde egitea dute helburu eta ildo horretatik, www.sukaldeon.org webgunea egin dute, Donostiako Arrano Beltza Euskaltokiaren laguntzarekin.

Euskara ere irizpide

Osorik euskaraz izateaz gain, sukaldeon-ek badu beste berezitasun bat, gastronomiari buruzko beste web orri batzuekin alderatuta. Produktuen eta jatetxeen kalitatea neurtzen dute bertan, webgunean sartzen direnen iritzia kontuan hartuta; baina irizpideetan, garrantzia handia du euskararen erabilera. Izan ere, Edorta Agirre adierazi digunez, kalitatea neurtzeko tokian tokiko irizpideak erabili behar dira eta

gurean euskarak irizpide izan behar du: "Kalitatea eskatu behar da, ondo bukatutako produktua, baina azalpenak euskaraz dituzten produktuak hobetsi behar ditugu".

Esaterako, www.sukaldeon.org helbidean, jatetxei puntuazioa emateko aukera dago. Horretarako, ohiko faktoreei erreparatzen zaie -jakien kalitatea, tokiaren goxotasuna, kalitate-prezioa...-, baina karta euskaraz ote dagoen eta bezeroek zerbitzua euskaraz jaso ote duten ere kontuan hartzen da. Egun, Euskal Herriko 30etik gora jatetxeri emaniko puntuazioak daude kalitate neurgailu horretan.



San Telmoko Goilarea

Pintxoak, Kaxuelak, Miniatura Sukaldaritzza eta Platerekoak

Abuztuaren 31. kalea / 20003 DONOSTIA

Zurrumuru

Kioskoa-News Stand-Edicola-Kiosko-Budka-Kiosk-Söliturm-Quiosc-Kiosque

Bretxa merkataritza gunea - Bulebarra z/g
20003 Donostia. Tel: 943 427977

MEDIKU OSTEOPATA Dr. Julen Echevarria

TORTIKOLISA LUNBAGOA
KONTRAKTURA MULKULARRAK BIZKARREKO MINA
TENDINITIS ETA ZAINTRATUAK

Peña y Goffi, Kalea 2 - 2º Etx. Tfnoa. 943 322 913 20002 DONOSTIA

REZOLA TOLARE SAGARDOTEGIA

Ipintza baserria
Santio Zeharra
Astigarraga

Tel.: 943 55 66 37

- Sagardoa txotxetik eta botilatik
- Sagardotegiko menua. Arraina parrilan eta arkumea burruntzian, alde zurretatik eskatuz gero
- Urte osoan zabalik (lekua eskatu)
- Urte osoan sagardo botilak salgai



Intxaurren Gastronomía Astea

On egin... euskaraz!

Gastronomiari buruzko liburu gutxi ditugu euskaraz. Oso gutxi. Hala ere, Edorta Agirre gastronomía kritikariak liburu ederra eka-
rri digu aurten: "Ase eta gose. Almanaka 2003". Errezeta liburu bano askoz gehiago da, eta oso-osorik, euskaraz.



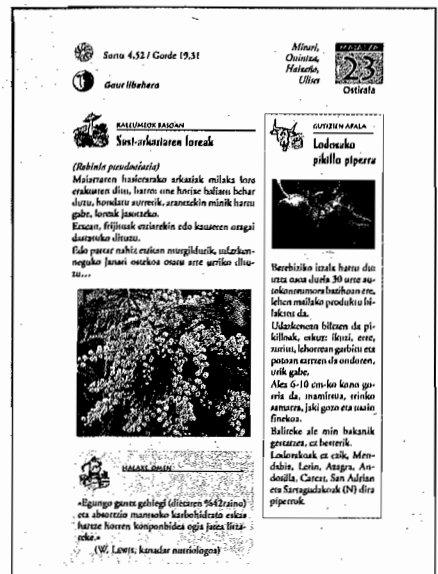
Igor Usabiaga

Edorta Agirre gastronomía kritikaria da eta otsailaren 20ra arte, Euskaldunon Egunkariako laguntzailea zen. Dendan berak erosiko zuen liburua egin duela dio Agirrek; errezeta liburu ugari daude salgai, baina Agirrek gastronomiarekin lotutako beste hainbat arlo ere jorratu nahi zituen. Horregatik, liburu hori beste norbaitek erdaraz egin baino lehen, berak egin nahi izan du euskaraz. "Ase eta gose. Almanaka 2003" duela bost hilabete kaleratu zuen Pamiela argitaletxeak. Izenak dioen bezala, 2003. urterako almanaka da, baina "betirako balio du", dio egi-leak.

Almanakean 1.400 artikulua daude, mota guztietakoak: errezetak, aholkuak, atsotitzak, bitxikeriak, gastronomiari buruzko azalpenak... Agirrek irakurlea nekazten ez duten artikulua motz eta arinak idatzi ditu. Liburuaren agenda balitz bezala dago egituratuta, egunez-egun, eta egun bakoitzari laupabost artikulua dagozkie. Horrez gain, Euskal Herriko feria, azoka eta gastronomía festa guztiak ere topa daitezke bertan.

Euskara eta gastronomía

Gastronomian euskarak duen egoerarekin oso kritikoa da Edorta Agirre: "Euskal sukaldaritzak gora egin du, baina euskararen presentzia ez da somatzen. Sukal-



daritzan onenak gara, baina bertako sukaldariek, elikadura arduradunek eta abarrek, salbuespenak salbuespen, erdaraz egiten dute. Hori da gure errealtate lotsagarria".

Kontsumitzaile garenez, euskaldunok zerbitzuak eta produktuak euskaraz jasotzeko eskubidea exijitu behar dugula dio gastronomía adituak: "Nik euskaldun gisa agertu nahi dut dendetan, eta erdaldunak adina diru dut, baina ezin ditut produktuak eta zerbitzuak euskaraz jaso. Tabernetan gauza bera gertatzen da, eta udan kartak ingelesez eta frantsesez ikus daitezke; zaila da, ordea, euskaraz topatzea".

TRAPOS ERRETEGIA

Bereiztasuna
Eguneko arrain errea

tel.: 943 42 28 16

Abuztuaren 31, 28. behea

ALDE ZAHARRA 20008 DONOSTIA

Larre

Taberna - Jatetxea

Larrekoetxe bidea, 10 • Tel.: 943 36 10 12 / 943 36 04 80
20160 LASARTE-ORIA (Gipuzkoa)