



2025-11-06
Ataria.eus
107.6 fm

Gastronomia

GEHIGARRIA





Osteguna,
2025eko azaroaren 06a

ataria.eus

ATARIA IRRATIA
107.6 FM

URTEKO HARPIDETZA KUOTA 95€
Argitaratzailea:
Tolosaldeko Komunikazio Taldea SM
Lege Gordailua: SS-1323-2013
Koordinatzailea: Rebeka Calvo Gonzalez
Kudeatzailea: Eider Aierbe Isasti
Egoitza: San Esteban, 20, Tolosa.
Telefona: 943 65 56 95.
E-posta: ataria@ataria.eus
Publizitatea: 661 678 818. publi@ataria.eus
Tolosa: 687 410 082. tolosa@ataria.eus
Villabona-Aiztondo: 687 410 022.
villabona-aiztondo@ataria.eus
Anoetalea: 687 410 022.
anoetalea@ataria.eus
Ibarralea: 687 410 118.
ibarralea@ataria.eus
Alegialea: 687 410 034.
alegialea@ataria.eus
Kirolak: 673 06 11 32. kirolak@ataria.eus
Bezero arreta zerbitzua: 943 30 43 46



Tolosaldeko Ataria diruz laguntzen duten erakundeak:
Udalak: Abaltzisketa, Aduna, Albiztur, Alegia, Alkiza, Altzo, Amezketa, Anoeta, Asteasu, Baliarrain, Belauntza, Berastegi, Berrobi, Bidania-Goiatz, Elduain, Gaztelu, Hernialde, Ibarra, Ikaztegieta, Irura, Larraul, Leaburu-Txarama, Lizartza, Orendain, Oresa, Tolosa, Amasa-Villabona eta Zizurkil



Tolosaldeko Komunikazio Taldea SMko kideak:



Tolosaldeko gizarte eragileak

ATARIKIDE EGITEKO:



943 65 56 95
San Esteban 20 behea
TOLOSA
atarikide@ataria.eus

GASTRONOMIA GEHIGARRIA



Jaso bezain kalitate onean eskaintzea helburu

Abiatu zireneko filosofia berarekin jarraitzen dute lanean Mahalan, 25 urte eta gero: ingurua zaintzea, natura errespetatzea, baserria bizirik mantentzea, bertako ekonomian eragitea, eta bertatik eta bertakoentzat ekoiztea. Elikadurara bideratu dute euren jarduna.

Naturatik lortzen duten esnea jaso bezain natural herritarrei itzultzea da Mahalaren helburua. Behi, ardi eta ahuntz esnea dira momentu honetan lantzen dituztenak. Kalitate oneko esnea bermatu eta lantzen dute, eta azken produktuan hasierako ezaugarriak bere horretan mantentzen saiatzen dira, esnearen gorputza, gozotasuna, usaina eta bestelako ezaugarriak gordez.

Mota desberdinetako gaztak, jogurtak, bifidusak, izozkiak, kefirra, arroz esne, flan eta natillak bezalako produktuak egiten dituzte jasotako esnearekin. Arroza, arrautza eta fruta erabiliz zapore eta kolore desberdinak jartzen dituzte platerean, eta gainera bertan egiten dituzten gaztak erabiliz gazta tarta egiteko errezeta bat sortu berri dute.

Bestalde, txerri haragia ere badute Mahalan. Kalitatezko haragia da, eta pieza onduak eta hestebeteak eskaintzen dituzte, eta kalitate goreneko gatza, piper mota desberdinak eta baratxuria erabiltzen dituzte oreak egiteko, koloratzaile, lurrin eta kontserbatzaile kimikorik gabe.

Ekoizten duten guztia Mahalak berak banatzen du herrietako dendetara, eta Bilboko Alde Zaharrean eta Donostiako Bulebarrean dituzten saltokietan ere badiutuzte produktu guztiak. Saltokiek zerbitzua euskaraz eskaintzen dute, bertakoa zaintzeko duten konpromisoaren erakusle.

Mahala Baserriko Produktuak

Helbidea. Mahala Baserria
(Leaburu)

Telefono zenbakia.

943 67 07 24

Webgunea. mahala.eus

E-posta. info@mahala.eus

Instagram. @mahalabaserrikoproduktuak



Xubero, kalitate gorena zugandik oso gertu

Pasioa, lana, esperimentazioa eta kalitate oneko lehengaiak dira Xubero etxeko ezaugarriak. Txarkuteria produktuak egiten dituzte bertan eta Joxelu Lopetegik gidatutako lantaldea dago atzean. Lopetegik pasioz bizi du lana. Hainbat harategitan lanean, ikasten eta esperimentatzen ibili ostean, txarkuteriaren munduan murgiltzeko apustua egin zuen arloarekin lotutako ikasketekin, eta betikoari beste ukitu bat ematea lortu du. Dena den, baserriko semea da Lopetegi, eta etxean bertan ikasitakoa ere baliatzen du bere eguneroko lanean, produkturik onenak eskuratu ahal izateko.

Ikaztegieta duten lantokian urdaiazpiko egosia, errea eta naturala, mortadela, indioilarra eta txerri burua egiten dituzte, eta baita ukondoa zein foie gras-a ere. Saltxitxa egosietan aukera zabala dute: Kea, Batza, Ibarrako Piparra, Curry, Tolosako Babarruna, Onttona, Idiazabalgo Gazta, Txerri Iberikoa eta abar. Sormena da lanaren ardatza: produktuen sekretuak ateratzea, pieza bakoitza ulertu eta bere onena ematea, bere ahalmen osoa bezeroen zentzumenetan islatuz. Urte askotako lana dago atzean, produktuak bikainki ezagutzen dituzte, eta horregatik artisauak direlako, behin ere ez dira bi produktu berdina aterako Xuberotik. Bertako lehengaiak erabiltzen dituzte: Berrobiko Usarre baserriko Lesmes-en txerriak, Lizarrako txerriak zein txerri iberikoak.

Xubero artisau produktuak herri txikietako harategietan edota hirietako gourmet denda edo merkatu garrantzitsuetan eskuratu daitezke. «Gure txarkuteria ikusteko modua konpartitzea da betebeharrak. Zu ere ados bazaude, zu ere gonbidatuta zaude gure produktuak probatzera».

Xubero Artisau Jakiak

Helbidea. Larrunbe 33
(Ikaztegieta)

Webgunea. xubero.net

Telefono zenbakia.

669 826 023. Inguruko harategi eta saltoki askotan daude Xubero produktuak. Gertukoena zein den jakiteko bidali *whatsapp* mezua.



GASTRONOMIA GEHIGARRIA

Orexax, oparotasunaren bidean

Duela 30 urtetatik gaztagintza da Orexaren bihotza eta motorra. Herria biziberritzeko helburuarekin sektorearen aldeko apustua egin zuten, eta haren bueltan antolatu dute herri proiektua; besteak beste, energia kooperatibarekin edo ostatuarekin etorkizun bat marrazten ari dira.

Zaila dirudi plater bakar batean herri oso bat kabitzea baina hori lortzen dute Orexako Ostatuan. Mokadu bakoitzean dastatzen du mahaikideak herri euskaldun, iraunkor eta bizi baten zaporea, eta nabari du ahoratutakoaren atzean badela komunitate oso bat auzolanean, euren biziraupenaren alde borrokan eta, aldi berean, mundura zabalik, direna harro erakusteko ahaleginean. Orekan dabilta Orexan; ugaritasunaren eta eskuzabaltasunaren, oparotasunaren bi adieretan dantzan.

Ostatua udalerriko puntu neuralgiakoa da, kulturaren, herriko produktuen eta gastronomiaren erakusleia. Orexa bertako eta inguruko produktuekin egiten dute jatorduetarako eskaintza. Ulizar menuan, oso modu onean, arrakasta handia dute, esate baterako, tripakiek edota Orexako ardi gisatua edo sasi-ardi arkume errearen platerak. Oso toki gutxitan eskaintzen dituzte horrelakoak.

Km0 filosofiarekin lan egiten dute eta herriko bertako produktuak, edota ingurukoak erabiltzen dituzte. Oihan Txiki kooperatibako gazta baliatzen dute menurako, entsaladak egiteko edota rissotoa -gazta urdinarekin- prestatzeko. Aldiro-aldiri gaztandegian egiten dituzte produktuak plater berriak asmatzeko erabiltzen dituzte. Dastatzeko bakarrik ez, kooperatibako gaztak salgai egoten dira ostatuaren albo batean dagoen dendan.

Denda, erakusleia

Herriko produktuak eta eskualdekoak betetzen dituzte dendako apalak. Zabalik izaten da ostatua irekita dagoen bitartean. Bertan topatuko ditu erosleak, adibidez, Lizartzako edo Isastegiko sagardoa. Bi sagardotegi horietan Orexako gazta ematen dute postrerako eta trukean eta elkarren laguntzan sinesten dutelako, ekonomia zirkularra bultzatzen saiatzen dira Orexatik.

Asmo horrekin jarri zuten martxan duela 30 urte Oihan Txiki kooperatiba eta gaur egun 10 lagun aritzen dira gaztandegian lanean. Idiazabalgo gazta naturala eta ketua ekoizten dute gehienbat, baina azkeneko urteetan ari dira bide berriak urratzen; gazta urdina, Anakar eta Otxara gaztak egiten dituzte, esate baterako.

Gazta asko ekoizten ditu urtean kooperatibak eta denak saltzen ditu. Merkaturatzearen zati bat, eskualdeko eta



Orexako Ostatuan dagoen denda, atzean, Oihan Txiki gazta eskaintza. ATARIA

inguruko saltoki txikietan egiten dute eta beste parte inportante bat herriko dendan. Gaztagileentzat erakusleia ederra da. Ostatuako arduradunek plateretan ez ezik, probatzera ere ematen dute eta beharrezko azalpenak ematen dizkiete bisitariei. Besteak beste, azaltzen diete kooperatibako artaldeari esker daudela hain ondo zainduta inguruko parajeak; ardi horien esnearekin egindako gaztak gain, paisaia ere ekoizten dutela herriko gaztagileek.

Zerbitzu osatua ostatuan

Euskal Herriko aitzinako herrien noratasuna mantentzen du Orexak. Baserriz osatutakoa da, eta nola ez larre berde, mendi tontor eta basoez inguratuta dago. Lehen sektorea eta euskal kultura bizirik mantentzen dituzte bertan. Hiru ibilbide prestatuta dituzte inguru naturala ezagutzeko, baita herriko gaztagintzara gerturatzeko eta, noski, Orexako zaporeak dastatzeko ere.

Bost urte eta erdi daramatza lanean Orexako Ostatuak lan taldeak eta xume hasitako bidea oparoa izaten ari da. Asteburu gehienetan bete egiten dute jantokia. Gainera, herritarrek erabili behar ez dutenetan, ostatuak ganbara

ere erabiltzen dute zerbitzua emateko, nagusiki, talde eta enpresentzat. Edozein motako ekitaldi antolatzeko instalakuntzak dituzte egokituta.

Asteburuetan jendea erruz gerturatu arren, otordu kopurua mugatu egiten dute, ez baitute bisitari uholdeak herriarren martxa oztopatzea nahi. Oreka da Orexako sekretua. Ostiral, larunbat eta igandeetan ateratako irabaziek bermatzen dute zazpi laguneko lantaldearen sostengua eta ostatua egunero zabalik mantendu ahal izatea. Orexarentzat eta inguruko herrietakoentzat menu aukeraz gain, plater konbinatu, errazioak eta pizzak ere eskaintzen dituzte. Larunbat gauetan Araitx bailaratik edo Tolosaldeetik gazte asko gerturatu zaizkie afaltzera.

Bilgunea herriarentzat

Garrantzitsua da Orexako herriarentzat ostatua, bilgune bezala funtzionatzen duelako. Han biltzen dira astean zehar herritarrak eta belaunaldiarteko harremanak sustatzen dituzte. Adinekoak bertan egiten dute arratsalde pasa eta haiekin elkartzen dira gero gazteak eskolatik herrira itzultzerakoan. Transmisio lana bermatzeko espazioa

ziurtatzen die ostatuak. Toki bat baino gehiago da.

Herri proiektu batean txertatuta dago ostatua eta hitzarmen bidez babesten du udalak haren jarduna. Ikuspegi oso horri jarraituta jarri zuten martxan, adibidez, herriko energia komunitatea, Gipuzkoan aitzindaria dena; berriztagarrien bidez lortutako aurrezpenari esker bideragarriago dira herriko gainerako proiektuak, ostatuarena barne.

Aurreztutakoa beste hainbat ekimenera bideratzea ahalbidetzen die herritarrei, esate baterako, hilean behin ostatuak ganbaran antolatzen den Ostiral Kulturak proiekturako. Urteotako ibilbidean liburu aurkezpenak, bakarrikizketak, antzerki emanaldiak eta kontzertuak antolatu dituzte arrakasta handiz.

Oparotasuna, ugaritasunaren sinonimotzat har daiteke eta orexarrak kontziente dira ez direla asko, kopuruan ez dutela irabaziko. Konturatuta daude, ordea, txikitasun horretatik abiatuta gauza handiak egin ditzaketela, beti ere, elkarrekin egiten badituzte. Oparotasunak, izan ere, badu beste esanahi hori, eskuzabaltasunarena. Eredua, argi dago, emankorra zaiela.

orexa
Bidea hemen hasten da

Orexax

OSTATUA

Telefono zenbakia. 943 68 22 90
Instagram. @orexakoostatua
Webgunea. orexakoostatua.eus

OIHAN TXIKI KOOPERATIBA

Telefono zenbakia. 943 68 22 14
Webgunea. oihantxiki.eus

ENERGIA KOOPERATIBA

E-posta. email@orexa.eus

GASTRONOMIA GEHIGARRIA



Gosari eskaintza zabala Kale Nagusian

Tolosako Ara Dulcen lokala egokitu eta eskaintza berritu dute. Hemendik aurrera, gosaritarako karta zabala prest izango dute gozogintza arabiar-marokoarra lantzen duten establezimenduan.

Bizpahiru aste dira eskaintza berria egiten hasi zirela eta arrakasta handia izan du orain arte. Oso modu onean eskaintzen dituzte gosariak, 6,80 euroan merkeena eta 7,20 euroan garestiena. Gosari konpletoa da.

Sei aukera

Oinarrian gosari guztiek dute aukeran te marokoarra edo kafea, laranja zuku naturala edo irabiatua. Horrekin batera ogi marokoarra eta gari semolarekin egindako tostadak eskaintzen dituzte. Sei mota dauka aukeran Ara Dulcen eta askotariko produktuekin osatu daitezke: gazta krema, tomate saltsa espeziatua, hestekiekin, ahuakatearekin, gaztarekin edo marmeladarekin. Arrakasta handia dute txanpiñoi eta gaztarekin lagundutakoek, edota gazta krema, ahuakatea eta oliba olioarekin osatutakoek.

Gozoa eta gazia konbinatuta eskaintzen dituzte eta jendeak gozorako joera handiagoa duen arren, hasi da baita ere jaki gaziak probatzen. Gosaritarako ez ezik, arratsaldean, meriendarako ere probatzen ditu jendeak jaki arabiarrek. Enpanadilla moduak prestatzen dituzte, haragi eta arrain mota ezberdinez osatua. Pastela izenekoak ere oso ezagunak dira, oilaskoa eta almendra daramatenak.

Aurretik ere mimo handiz prestatzen zituzten pastak ere aukeran izaten dira Ara Dulcen. Askotarikoak dira, fruta freskoarekin eta fruitu lehorrekin egindakoak, azukre gutxi eta askotan ezitia erabiliz. Estimua handia dute tolosarren artean marokoar erara egindako pastek.

Ara Dulce

Helbidea. Kale nagusia 31 (Tolosa)

Telefono zenbakia.

685 30 25 58

Ordutegia. Astelehenetik larunbatera 07:30 - 14:00 / 15:30 - 20:00.

Igandeetan 08:30 - 14:00.

Instagram. @aradulcetolosa



Tostada eta 'bowl' bereziak, leku lasai batean

Aurtengo maiatzean ireki zuten Adunan Txantxane taberna-kafetegia. Jon eta Oier Irazu anaia adunarrek dute ardura. Berezitasunetako bat dira gosariak, eta bi mota dira nagusi: tostadak eta *bowl* edo katiluak. «Tostadetan arrakasta gehien izaten ari dena *pan tumaca* da, hau da, ogia, olio, tomate eta urdaiazpikoa. Hori bera ahuakate xehatuarekin ere eskaintzen dugu. Horiez gain, beste tostada batzuk ere oso goxoak daude: ohikoa, gurina eta marmeladarekin, eta Nutella eta frutekin», diote Txantxanekoek.

Bowl edo katiluei dagokionez, bi oinarri dituzte: jogurta eta *açaia*. «Brasilgo fruta mota bat da *açaia*, more kolorekoa, eta oinarria lortzeko bere mamia jogurt eta platano pixka batekin nahasten dugu». Bi oinarri horien gainetik fruta edota zerealak jartzen dituzte. «Oso gustura hartzen dituzte katiluak, eta *açaia* leku gutxitan eskaintzen denez, hori jatera propio etortzen da jendea». Infusioez eta kafeaz gain, te matcha eskaintzen dute.

Ohiko taberna zerbitzua ere eskaintzen dute, eta garagardo mota ugari dituztela nabarmendu dute: «Mundu berri bat irekitzen da garagardoekin. Tartean Euskal Herrian egiten diren bi artisau garagardo ditugu». Denda zerbitzua ere badute, eta mota askotako ogiak: «Herrian okindegirik ez dagoenez, hein batean zerbitzu hori ematen dugu».

Astelehen, asteazken eta ostegunetan 09:00etan zabaldu eta 21:00ak arte irekita dago, eta asteburuetan 23:00ak arte. Atsedeen eguna asteartea dute. Terraza zabala dute Txantxaneren, eta herri txiki bateko lasaitasunaz gozatzeko aukera ematen du. Barruan ere badute eroso egoteko lekua: «Barruko terraza dugu, kristalarekin inguratua. Eguraldi txarra edo hotz egiten duenean, hor babestuta egoteko».

Txantxane

Helbidea.

Herriko Plaza 3 (Aduna)

Telefono zenbakia.

644 16 55 23

Instagram.

@Txantxane



Mimo handiz prestatutako gozoak

Iazko irailean zabaldu zuten Bizilagun kafetegia. Johana Montealegrek eta haren bi alabek, Brany eta Brigitte Montealegrek, gidatzen dute negozioa. Tolosako Korreo kalean dute lokala, eta espazioa txikia izan arren, eskaintza zabala dute, gozogintzan bereziki. Askotariko tostadak egiten dituzte, baina arrakasta gehien gozoek dute.

Gozogintza tradizionala eskaintzen dute, eta eurek egindako postre eskaintza zabala dute; denetariko tartak, tiramisuk, intxaur eta txokolatzeko bizkotxoak, kanela-biribilkiak edota zerrendara gehitu berri dituzten galletak egiten dituzte, besteak beste. Eskaintza zabal horren artean bada bereizi behar den produktu bat: gazta-browniea. «Brownieak egosketa bikoitza du, alegia, bi egosketen artean etenaldi bat egin behar da, beste prozesu bat gehitzeko, eta ondoren bukatzen da errezeta. Egosketa bikoitz horren ondorioz, brownieak hiru testura-mota lortzen ditu: gazta-kremarena, mus batena eta bizkotxoarena», azaldu du Brigittek.

Kolonbiar ikurra

Tolosak gozogintzako tradizio handia duen herria dela dio Brigittek: «Alde Zaharrean, esaterako, hainbat gozogile daude, eta horietatik desberdintzen gaituen zerbait eskaintzea erabaki genuen». Horregatik, eskaintza horretan haien nortasuna eta kultura gehitzea erabaki zuten. Izan ere, ama-alabak kolonbiarrak dira, eta haien lurraldeko gozo tradizionalen artean, besteak beste, hiru esnetako bizkotxoak -pistatxo, Kinder, Oreo eta beste hainbat zaporetakoak- eta *pandebono* ogia egiten dute; azken hori, batez ere, asteburuetan izaten da salgai. «Yuca almidituarekin egindako opila da, eta gazta mota ugari ditu, nahiko trinkoa baina zapore handikoa da», gaineratu du.

Bizilagun

Helbidea.

Korreo kalea 23 (Tolosa)

Telefono zenbakia.

747 42 20 38

Ordutegia. Astelehena itxita eta asteartetik ostiralera (07:30-13:20/16:00-20:00) eta larunbatetik igandera (08:30-13:30) zabalik.

Instagram @bizilagun.to



GASTRONOMIA GEHIGARRIA

Ardoen erreferentziazko saltoki

Duela urtebete eman zioten hasiera Ardotea proiektuari Garazi Artetxe eta Maider Lopez tolosarrek. Benta Aldea jatetxeak Belate pasealekuan duen lokala alokairuan hartu, eta lehen biltegia zena boutique bilakatu zuten, batez ere, askotariko ardoak saltzeko: zuriak, gorriak, beltzak, cavak, xanpainak, sagardoak eta txakolinak. Ardoak ez ezik, bestelako edariak, likoreak eta zenbait jaki topa ditzake bezeroak bertan, guztiak ere, txukun sailkatuta.

Edozein supermerkatutan topatu ezin daitezkeen jakiak dituzte, eskualdeko nahiz Euskal Herriko ekoizleenak, hala nola, barazkiak eta itsasoko produktuak kontserban, txerrikiak, ezta edo esnekiak. Nabarmendu dute ekoizle txikien artean elkarri laguntzea ezin bestekoa dela.

Bezeroarekiko gertutasuna

Bezero guztien beharretara egokitzeko ardo botilak dauzkate, 2 eurotik 140ra artekoak. Bezeroak, batez ere, egunero kontsumitzeko ardoen bila joaten dira, eta tarteka, zerbait berezia nahi duen norbait ere joaten da. Badira ia egunero dendara joaten direnak, botilak edo kaxak erostera; beste batzuk, opariak egiteko aholku eske joaten dira. Aitor-



Garazi Artetxe Ardotea Tolosak Belate pasealekuan duen denda. J. A. D.

tu dute ardoaren kontsumoa zertxobait jaitsi dela, eta gazteek oso gutxi kontsumitzen dutela, eta bezero gehienak gizonetzko helduak izaten direla.

Bezeroarekiko gertutasunak bereizten du Ardotea. Supermerkatu handietan topatzea zaila den laguntza ematen dute, eta, asmoen eta aurrekontuaren arabera, produktu bat edo beste jartzen diote aukeran bezeroari. Nahi duenak, otordu edo ospakizun berezietarako ardo onena topatzeko aukera du bertan. Egurrezko kutxa bereziak prestatzen dituzte oparitarako; eda-

riak ez ezik, jakiak ere sartzen dituzte. Udazken bete-betean, erosleen mugimendua handiagoa dela aitortu dute. Hori dela eta, Gabonei begira, askotariko sortak egingo dituzte upategiekin elkarlanean, batik bat, enpresetarako. Berriki, Donostian egin den kongresu baterako 475 sorta prestatu dituzte.

Dastaketak egiteko aukera

Zein ardo botila hartu erabakitzeko zailtasunak dituenak, erosi aurretik, dendan bertan dastatzeko aukera dauka. Sei lagunentzako mahai bat daukate



Ardotea Tolosa

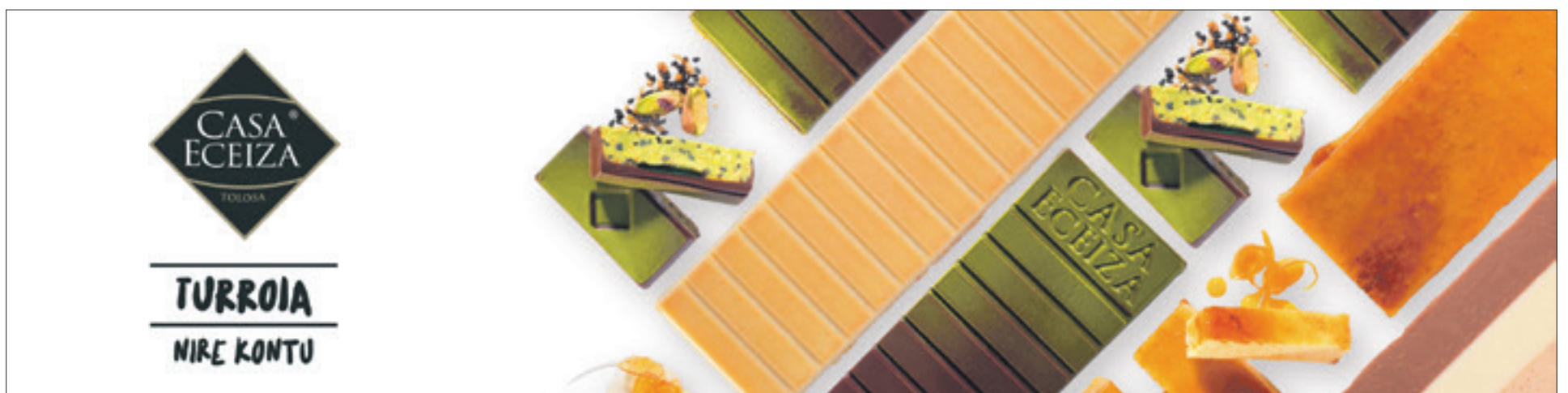
Helbidea. Belate pasealekua 1 bis, behea (Tolosa)

Ordutegia. Asteartetik ostiralera 09:30etik 13:30era eta 17:00etatik 20:00etara; larunbatetan 09:30etik 13:30era; eta igande eta astelehenetan itxita

Telefono zenbakia. 943 506 638

Instagram. @ardot3ka_tolosa

lokalaren amaieran, eta bezeroek eskatuz gero, dastaketak antolatzen dituzte. Bakarrik, bikotean, lagunekin edo senideekin joateko aukera dago. Dendako edozein botila aukeratu, ireki eta dastatu dezake bezeroak, eta bitartean, jakiak probatu. Aurrez egin behar da hitzordua, dastaketa mota adosteko.



GASTRONOMIA GEHIGARRIA



Nekazariengandik zuzenean zure sukaldera

Tolosako Babarruna Elkartea 1994an eratu zuten eta gaur egun 35 bazkide-ekoizle ditu Gipuzkoan zehar barreiatuta. Guztien artean 21 hektareako azalera ereiten dute, eta 15/25.000 kilo babarrun biltzen dituzte. 1999tik Eusko Label zigilupean daude. 2002ko azaroan, Tolosako San Esteban auzoan, babarruna aletu, bereizi, izoztu, ontziratatu, etiketatu eta merkaturatzeko pabiloia inauguratu zuten. Bertatik ateratzen dira hain ezagun egin diren babarrun zakutxoak.

Elkartearen helburu nagusiak dira bertako babarruna defendatzea, ezagutaraztea eta bereiztea erraz sartzen den kanpoko babarrunari aurre egiteko. Azken finean, kontsumitzaileari jatorriaren eta kalitatearen ziurtagiria duen produktua eskaini nahi diote, eta, nekazariari, berriaz, ordain egokia eta duina eman. Elkartek labore honen ikerketa eta garapena sustatu eta bultzatu nahi ditu. Lan-prozesuetan ezarritako sistema eragile bidez produktuen ibilbidea eta kalitatea kontrolatu, eta elkarren arteko merkataritza bereizia egiten du, irudi korporatiboaren erabilera zentralizatuz, eta kontsumitzaileen konfiantza hobetzeko helburuarekin.

Nola prestatu babarrunak?

Babarrun kilo bat erabili, 8 edo 10 pertsonarentzat. Jarri babarrunak lapikoan urez ondo estalita su bizi. Irakiten hasten denean, bota 8 edo 10 koilarakada olioba-olio. Utzi 10 minutu gehiago irakiten eta ondoren jaitsi suaren indarra, irakin *alai* batekin utzita. Gehitu ur beroa (txorrotekoa) beharrezkoa denean. 2 ordu eta erdi edo 3 ordu aurrera, joan sua doitzen irakin baxu bat mantentzeko, eta, nahi izanez gero, babarrunak beste ordu batez sutan eduki. Bukaeran, bota gazta, utzi 10 minutu, eta jaitsi sua edo itzali.

Tolosako Babarruna Elkartea

Telefono zenbakia.

943 65 02 53

Helbidea.

San Esteban
auzoa 29, A
Laskorain Goikoa
Industrialdea
(Tolosa)



Parrillaren eta haragiaren tenplua

Bisitarien geldialditako bat izaten da Tolosako Casa Julian erretegia. Urtetik urtera ospea irabazten joan dira profesionaltasunez eta mimoz koxinatzen dituzten errezetek. Julian Rivasen eskutik hartu zuen lekukoa Matias Gorrotxategik, baina gaur egun, Xabier Gorrotxategi semeak du jatetxearen ardura. «Aitak 40 urtean eraman du Casa Julian jate-txea, eta oraindik hor jarraitzen du. Hark egin duena sinplea dirudien arren, oso zaila da; modak egonda ere, aitak duela 70 urte hasi zuen jatetxearen egitura mantendu duelako».

Sukaldaritza tradizionala egiten dute. Hasierako nortasun horri eutsi nahi diote, Julian Rivasekin oroitzen direlako eta jadanik balio bat lortu duelako. Hala, txuleta parrillan eta konfitatutako pikillo piperrak dira jatetxearen bi eskaintza bereziak. «Mekanizazio garaian, hemen inguruan behi eta idi asko zeuden, eta Julian Rivasek horiei balioa eman nahi zien. Izan ere, ordura arte ez zen behi edo idi haragirik jaten, baina gaur egun edozein jatetxetan topatu zenezake». Konfitatutako pikillo piperrei dagokienez, antzeko zerbaite gertatzen dela azaldu du: «Piperrak eta zainzuriak ez ziren luxuzko produktuak eta etxean jaten ziren. Julianek jatetxera ekarri eta hasi zen haragiarekin batera eskaintzen. Gaur egun, Nafarroan, kontserben inguruan sortu den ekonomia sekulakoa da».

Hala ere, hasiak dira aldagaketen bat edo beste egiten. Gorrotxategik azaldu duenez, batetik, denboraldiko platerekin uztartu dute eskaintza, eta, bestetik, txuleta gain, behiaren zati gehiago gehitu dituzte. «Txuleta ondo saltzen ditugula ikusi genuen, baina behia oso handia da, eta gainontzeko zati guztiei errentagarritasuna atera nahi genien; txorizoak egiten hasi ginen, baina orain zezinatik hasita, sobrasada, saltxitxoa, eta beste hainbat gauza egiten ditugu».

Casa Julian erretegia

Helbidea.

Santa Klara Kalea 6 (Tolosa)

Telefono zenbakia.

943 671 417

E-posta. reservas@

casajulianmg.com

Webgunea.

casajulian.eus

CASA JULIAN



Kalitatezko gorputza duen sagardoa

Sagardo munduan erreferentziazkoa den horietako bat da R. Zabala sagardotegia. Adunako Goiburu auzoan dago, natura eta paraje zoragarriez inguratuta. Bertan, 200 urte baino gehiago darmatzate lanean, eta gaur egun, Martin eta Luis Zabala Bengoetxea anaiek gidatzen dute sagardotegiko lantaldea. Ekoizpen onena lortzearen, berrikuntza handiak egin dituzte, bai egitura mailan eta baita puntako teknologia duen makineria eskuratuz ere; baina beti ere, tradizioa mantendu dute.

200 urtetako esperientziari eta sagarrondo landaketan egindako esfortzuari esker, lortu dute egungo produktu izarra: zapore eta gorputz handiko sagardoa. Erraz edaten den sagardoa izanik, 6 gradu alkohol ditu, eta Zabalan hiru mota eskaintzen dituzte; horietako bat da etiketa berdeko jatorrizko sagardoa, sagarren muztio naturalaren artziduratik lortutako edaria, milaka urtean Euskal Herrian egin eta kontsumitu dena; beste bat etiketa gorriko euskal sagardo naturala da, %100 bertako sagarrarekin egindako goi-kalitatezko sagardo naturala; eta, azkenik, R. 80 izeneko etxeko sagardo berezia. Horrez gainera, *Sagarlup* izeneko eskaintza ere badute. «Muztiotatik lupulatzen da eta sagardoaren bilakaera aldatu egiten da», azaldu du Luis Zabalak. Momentuz, botellan saltzen duten arren, laster latan ere saltzen hasiko direla jakinarazi du. Horiek sagardotegian ez ezik, *rzabala.com* webgunean ere erosi daitezke.

Edanaz gain, jatekoa ere badute sagardotegian; txorizo pintxoak, tortillak, bakailao frititua piper berdeekin, bakailao tomatearekin –ajorriero erara–, txuleta eta gazta, intxaurrak, sagar menbrilloa eta hojaldrezko palmera txikiak. Nobedade bezala, astelehenetik ostiralera bakailao trontzoa parrillan eta bakailaoa saltan prestatzen dituzte, alde zuzenetik eskaera eginda.

R. Zabala sagardotegia

Helbidea. Goiburu auzoa 5 (Aduna)

Telefono zenbakia.

943 690 774

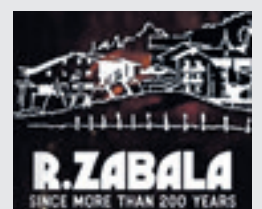
E-posta. info@rzabala.com

Webgunea.

rzabala.com

Instagram.

@zabalasagardotegia



GASTRONOMIA GEHIGARRIA

Garagardoaren erreinua

Duela bost urte abiatu zuten Iparrabeer proiektua eskualdeko lau gaztek; Ioritz Beldarrain anoetarrak, Borja de la Iglesia irurarrak, eta Iñaki Aranburu eta Iñaki Murillo ibartarrek. Beldarrainen Anoetako etxean muntatu zuten laborategia, eta edatea gustatuko litzaiekeen garagardo horren errezetaren bila hasi ziren. Hala sortu zuten IPA estiloko artisau garagardoa: Iparra.

Zapore mikatza du. Lupulazio usainak IPA estiloko garagardoa gogorazten du, baino horrek izaten ez duen garraztasun puntua du. Kolore hori bizikoa da, garbia eta gardena. Tabernaz taberna eta etxez etxe hasi ziren merkaturatzen, baina duela lau urte Tolosako Felipe Gorriti plazan zabaldu zuten Iruña Taproom taberna. Garagardoa modu askotara eskaintzen dute tabernan; botilan, latan edota kupelan. Horrez gainera, inguruko azoketan ere aritzen dira, haien marka zabaltzeko eta garagardo sektorea indartzeko helburuz. Urtean 5.000 litro garagardo saltzen dituzte. Orain arte hiru garagardo mota izan dituzte, IPA estilokoa, gorria eta horia, baina sorta handitzeko asmoa



Ioritz Beldarrain Iparrabeer proiektuko kideetako bat. LEYRE CARRASCO

dute. Horregatik, hemendik gutxira bezeroek IPA estiloko beste garagardo berri bat dastatzeko aukera izango dute. Dena dela, beste hainbat markako artisau garagardo ere eskaintzen dituzte, eta proiektuko kideek argi dute bezeroek beti topatzen dutela gustuko garagardoren bat eskaintzen dituzten zortzi iturrietako batean.

Jan-edana eta musika

Iparran uste dute esperientzia gastronomiko onena konbinazio perfektutik

datorrela, eta horregatik hanburgesa gourmetak dira bertako beste protagonistetako bat. Aukera zabala dute, eta hilabetero hanburgesa berri eta berezi bat eskaintzen dute. Hala ere, horien guztien mokadu eta trago bakoitza harrituta uzteko pentsatua dago, kalitatezko osagaiekin egiten baitituzte.

Kulturgintza ere zaintzen dute tabernan. Horregatik, bezeroak jan-edanaz asetzeaz gain, kultur jarduerak ospatzeko espazio goxo eta atsegina ere bada. Azken jarduera Juantxo Arakama



Iparrabeer

Helbidea.

Felipe Gorriti plaza (Tolosa)

Ordutegia. Asteazkenetik igandera zabalik (18:00-00:00)

E-posta.

info@iparrabeer.eu

Webgunea. iparrabeer.com

Instagram. @iparrabeer

Facebook. Iparra

Tik tok. @iparrabeer

musikari tolosarraren disko berriaren aurkezpen ekitaldia izan zen. «Sekulako arrakasta izan zuen; jende asko etorri zen eta Juantxo ere pozik egon zen. Giro oso ona izan genuen eta noizean behin horrekin jarraitzeko asmoarekin gaude», gaineratu dute.

Pizza eta orain bertako jaki gehiago

Ezagunak dira irin ekologikoa erekin Tolosako 3tabernan eskaintzen dituzten 16 pizza mota ezberdinak. Izaten duten arrakastaren seinale da tabernak asteburu iluntzeetan izaten duen betekada.

Larunbata eta igande eguerdietan ere zabalik izaten da, ordea, eta, orain, otordu horietako eskaintza indartuko dute. Orain arteko pizza, lasagna, saltxitxa, ukondo, haragi-bola, kroketa eta bestelakoei, euskal sukaldaritza tradizionalen ohikoak diren platerak gehituko dizkiete bazkaritan: txipiroiak tintan, mondejua, arkumea saltsan, zurrurutuna, bakailaoz betetako piperrak, saiheskia eta oilaskoa tenperatura baxuan erreak, postretarako pantxineta eta intxaur saltsa... 27 euroan eskainiko dute eguerdiko menua, edaria, postrea eta kafea barne.

Horrekin batera, denboraldia barruan, Tolosako babarrunak ere eskaintzen segituko dute; babarrunak sakramentu guztiekin, besteak beste, eurek ontziratutako Ibarrako piperrekin. Urteko beste sasoietan enkarguz ere prestatzen dituzte babarrunak.

Espazio zabala dago 3tabernan. Jantokian 60 lagunentzako tokia dute, baina



3tabernako jantokia bezeroz beteta joan den asteburuan. ATARIA

jende gehiagori otordua eskaintzen dieten aldameneko terrazak baliatuta. Eskaintzen duten beste aukeratako bat ebentotarako edo festa pribatueterako erreserbak egitea da. Urtebetetzeak edota ezkontzen bueltakoak antolatu izan dituzte dagoeneko. Eskaintza berezitua adostu eta bezeroaren beharretara egokitzen

dira; zutik edo eserita, terrazarekin edo gabe, terrazarekin soilik...

Euskara eta kultura

3tabernak bereizgarrietako bat du Tolosako kultur eskaintzari egiten dion ekarpena. Igandeetan musika emanaldiak eskaintzen dituzte, eguraldi ona bada



3taberna

Helbidea.

Oria Kalea 12
(Tolosa)

Telefono zenbakia.

688 773 733

Facebook.

@hiru.taberna.1

@3tabernamusikapitzadantza

Instagram.

@3taberna

taberna kanpoaldean eta, bestela, jantokian, hura egokituta. Euskara ere lehenesten dute lantaldean eta kanporako komunikazio osoa euskara hutsean egiten dute.

Orain arteko eskaintza osatze aldera, larunbata eta igande eguerdietan aukera zabalagoa topatuko du bezeroak.

GASTRONOMIA GEHIGARRIA

Edonorentzako moduko etxea

Baskun Aizpuruak eta Felix Geres-tak 2009an hartu zuten Zizurkilgo Herriguneko Iriarte Jatetxea kudeatzeko ardura, hiru urtez itxita egon ondoren. Lehenik, hamar urterako hitzarmena egin zuten udaletxearekin, baina dagoeneko hamasei urte daramatzate. Gustura daude, eta nabarmendu dute Zizurkilgo Herrigunea leku lasaia eta herrikoia dela.

Askotariko eskaintza daukate, baina, menuak dira jatetxearen indargune, batez ere, egunekoak. Eta plater gus-tagarriak prestatu ez ezik, kalitatezko zerbitzua ematen dute. Ostalaritzan garrantzi handia du horrek, ondo koxinatzeak bezain beste. Bezeroen gainean egon behar dela nabarmendu du Aizpuruak, eta esan du gaur egun zaila dela, oso zorrotzak direlako. Egutero dago zabalik. Astegun eguerdietan, eguneko menua eskaintzen dute, 19,50 euroren truke. Larunbat eta igande eguerdietan, asteburuko menua –gauetan ere– eta karta eskaintzen dituzte. Asteburuko menuaren prezioa 38,50 eurokoa da oraingoan, baina datorren urtean garestitu daiteke. Azkenik, menu itxiak ere izaten dituzte; moldagarriak dira,



eta aurrez adosten dituzte bezeroekin, aurrekontuaren arabera. Pedro Mari Otaño Herri Eskolako hurrei ere eskaintzen diete jangela zerbitzua egutero, ikasturte osoan zehar.

Egutero menuan bost edo seina aukera izaten dira lehen eta bigarren plateretarako. Batik bat, inguruko en-

presetako langileak joaten dira eguneko menua jatera; batzuk, egutero. Mugimendu handiko egutetan, udaberrian eta udan esaterako, 100-120 menu ematen dituzte egutean; udazken-neguan, gutxiago, 90 inguru. Udan bi txanda egiten dituzte; lehenengoan, langileek jaten dute, eta bigarrenetan, familiek.


Iriarte jatetxea

Helbidea. Pedro Mari Otaño 1 (Zizurkil)

Ordutegia. Egutero: 08:00-00:00 (ostiral, larunbat eta igandeetan, beranduago ixten dute).

Telefono zenbakiak. 943 692 537 edo 652 745 879

E-posta. iriartejatetxea@hotmail.com

Instagram. @iriartejatetxeazz

Gauetz, batez ere, herritarrak joaten dira jatetxera. Plater konbinatuak eta ogitartekoak jateko aukera izaten dute.

Eta eskaintza osoan, bertako ekoizleengaraiko produktuak izaten dituzte. Arkumea edo txekorra, adibidez, denboraldian bakarrik izaten dute. Dagoeneko ondoko eta babarrunak kozinatzen hasiak dira, eta udazkeneko hilabeteetan ehizako animaliak ere kozinatzen dituzte, batez ere, usoa.

Babarrunez haragoko aukera

Babarrunaren sehaska izendatu izan da Albiztur. Azken urteetan, ordea, babarrunak jateko ohitura asko hedatu da, eskualdeko herri gehiagotara. Perla beltzak, baina, indarra izaten jarraitzen du Albizturren, eta hori ondo dakite Herriko Etxe jatetxean.

Babarrunak kozinatze eta eskaintzeko ohiturari eusten diote. Asko saltzen dituzte, baina babarrunaz harago zer jana badela ere erakutsi nahi dute. Herriko ostatuan dago jatetxea, plaza-aren ondoan, udaletxe azpian. Urteko egun guztietan dago zabalik. Astegutetan bazkariak bakarrik ematen dituzte; ostiraletik igandera bitarte, eta jaiegunetan, berriz, afariak ere bai.

Bazkaltzeko edo afaltzeko aukera zabalago dago bertan. Astegutetan, egutero aldatzen duten menua izaten dute; 16 euroko prezioa du. Larunbat, igande eta jaiegunetan, berriz, asteburuko menua izaten da; 36 euro balio du. Ostiral eta larunbat gauetan, plater konbinatuak eta ogitartekoak egiten dituzte. Menu itxiak eskatzeko aukera ere badago, lagun talde edo familientzat.



Bertako ekoizleengaraiko produktuak egiten dituzte platerak. Une honetan asko ari dira kozinatzen perretxi-koak, ondokoak, ehizako animaliak eta babarrunak. Hori bai, azken horiek urte osoan zehar izaten dituzte. Izan ere, babarrun menua izaten dute egutero, 28 euroan. Asteburuko menuan ere babarrun platera egoten da aukeran. Bezero asko joaten da babarrunak jateko go-

goz, eskualdeko herritarrak nahiz bisitariak. Udazkenetan asteburuko betetzen da jangela, eta gehienek, babarrun menua aukeratzen dute otordurako.

Taberna zerbitzua ere badauka jatetxeak. Asteburuan, eguterdian, mugimendu handia izaten dute. Batez ere, herritarrak joaten dira, pintxoak eta anoak dastatzera. Astegutetan, eskolako 25 haur ingururi bazkaltzen ema-

ten diete, jangelan duten gela batean; asteburuetan, gela hori jangela modura erabiltzen dute. Denora, 60 lagunentzako edukiera daukate. Terraza ere badu jatetxeak, udaletxeko arkupeetan. Urtean zehar, tabernako bezeroentzat izaten da; udan, menua jan daiteke bertan.


Herriko Etxe jatetxea

Helbidea. Erdigunea 22, behea (Albiztur)

Ordutegia. Astelehenetik ostegutera, 10:30etik 19:00etara; ostiraletik igandera, 10:30etik 22:00etara

Telefono zenbakia. 943 005 922

Facebook. Ostatu albiztur

Instagram. @ostatu_de_albiztur

GASTRONOMIA GEHIGARRIA

Txingarren goxotasunean

Sua piztu berri dute Belauntza-ko Ostatuan. Hain justu, duela hilabete hartu zuen horretarako ardura Jon Urionaguena sukaldariak. Eskualdean aski ezagunak dira bere platerak, Irurako Ostatuko arduraduna ere baita, Rosa Carbajal emaztearekin batera. Belauntza, ordea, aurretik ezagutzen zuela adierazi du sukaldariak, eta horrek antolakuntza lana erraztu dio; ostatua irekitzeko proposamena iritsi bezain pronto bazekien zein izango zen bertako eskaintza.

Herriko erdigunean kokatzen da ostatua, udaletxea, eliza, pilotalekua, kanpo futbola eta bolatokia inguruan dituela. Espazio zabala du, bezeroen beharretara egokituta; neguan goxo egoteko tximinia du jantokiak, eta udaran eguzkiaz disfrutatzeko terraza handia dago kanpoaldean.

Eskaintza murriztua izan arren, bezeroek eskatutako edozein errezeta egiteko prest daude; aurretik enkarguz eskatuta. Horretarako, kalitate oneko bertako produktuak erabiltzen dituzte. Esaterako, egunero eskaintzen dituzte Tolosako babarrunak. Hala ere, zirta da Belauntzako protagonista eta txuletak



zein arrainak erretzen dituzte bertan. Bi haragi mota erabiltzen dituzte ostatuan; Goyako haragia eta esne behietako haragia. «Esfortzu handia egin dugu haragi hornitzaile onak lortzeko eta argi dut haragia ezin hobea dela». Bestetik, arrainak ere lekua du ostatuko plateretan; bakailaoak, bereziki. «Nor-

vegiar bakailaoa deitzen diotenarekin egiten da lan normalean. Ez da gezatua, freskoa baizik, eta zapore eta tratamendu desberdinak ditu, baina nik betiko bakailao gezatuarekin egiten dut lan, beste testura bat duelako eta kozinatze-ko aukera desberdinak ematen dituelako».

Belauntzako Ostata

Helbidea.

Hiriburu 23 (Belauntza)

Ordutegia. Asteartetik igandera zabalik (10:00-22:00); ostiraletan eta asteburuetan, 00:00ak arte. Astelehenetan itxita.

Telefono zenbakia. 943 904 590

'Mutil zaharra' menua

Eguneko menuak, plater konbinatuak, ogitartekoak edota anoak ere eskaintzen dituzte. Baina zerrenda zabal horren artean bada bereizi behar den eskaintza bat: *Mutil Zaharra* menua. «Alargunak edo bakarrik bizi diren pertsona eskaintzen zaie. Kozinatzea oso konplikatu da pertsona askorentzat, baita garestia ere. Horregatik askok ohitura handia izaten dute taberna edo jatetxe batera joan eta bertan pinto bat jateko. Egunero ezin dute horretara diru asko bideratu, eta gutxiago menu batera», azaldu du. Ideia horretatik abiatuta antolatu du menu hori; lehen platera, bigarren platera, postrea eta ura biltzen ditu. Eguerdietan eta iluntzetan eskaintzen dute, merke.

Baliarrainen, kalitatezko zerbitzua

Goi mailako sukaldeetan aritua da Diego Sorarrain gasteiztarra, besteak beste, Donostiako Akelarre, eta Danimarkako Alchemist eta Geranium jatetxeetan. Bada, martxoan Baliarraingo ostatua ireki zuen. Harrera oso ona izaten ari da lehen urtean, eta gustura ari dira lanean. Bertako nahiz inguruko herritarrek ohitura handia dute hara joateko, eta, askotan, leku falta izaten da jabeen buruhauste nagusia. Erraz betetzen da 40-50 lagunentzako tokia duen jangela. Horrez gain, bi terraza dituzte: bat, plazan, eta bestea, Txindokira begira. Bezeroak disfrutatzera joaten dira. Herrian oso estaldura ona ez dutenez, une batez, munduaz ahazteko aukera izaten dute.

Poltsiko guztietarako irisgarria den eskaintza dute, askotarikoa. Batetik, eguneko menua izaten dute asteazketik ostiralera; aldakorra da, garaiaren, produktuaren eta elaborazioen arabera, eta 19,80 euroko balioa du, edaria barne. Bestetik, asteburu eta jaiegunetan, 45 euro balio duen menua; prezioetik kanpo, nahi duen edaria hartzeko aukera du bezeroak. Eta azkenik, eskaintza informazioa, ostiral eta larunbat gauetan; pla-



ter konbinatuak eta ogitartekoak izaten dira eskuragarri. Aurtan, Gabonetarako, menu berezia prestatuko dute; azaroan zehar azalduko dute xehetasun gehiagorekin.

Plater politak eta elaborazio mami- tsuak egiten dituzte. Begiratzean itxura ona izateaz gain, dastamenerako gus- tagarria eta sabela betetzeko modukoa izatea da helburua. Asteburuetako me- nuko plateren elaborazioak landuagoak izaten dira, eta produktuak ere garestia-

goak dira, eguneko menukoekin alde- ratuta. Su baxuan ordu luzez egositako jakiak kozinatzen dituzte.

Bertako produktuak, bertako merka- tuetakoak. Ideia horrek indartzen du os- tatuko jarduna, eta horri esker, kalitate handiko platerak sortzen dituzte. Erres- petuan oinarrituta, bertako ekoizleen produktu onenak lortzen saiatzen dira, kanpora begira jarri gabe. Eta garaian garaikoa. Orain, babarrunarekin eta pe- rretxikoekin ari dira lanean.



Zartagi Ostata

Ordutegia.

Asteazkena: 11:30-16:30. Osteguna: 11:30-22:30. Ostirala eta larunbata: 11:30-23:30. Igandea: 11:30-20:00.

Telefono zenbakia. 943 788 710

Webgunea. zartagi.eus

Instagram. @baliarrain_ostatua

Hondakin organikoei probetxua

Halaber, jasangarritasunaren konpro- metituta daude ostatuan. Berriki, hon- dakin organikoa alferrik ez galtzeko proiektua jarri dute martxan, udalarekin eta zenbait bizilagunekin elkarlanean. Ostatu ondoko lursail batean ahuntzak eta txerriak dituzte, eta egunean zehar sortu eta kontsumitzen ez duten honda- kin organikoa horiei ematen diete, eli- katu daitezen.

GASTRONOMIA GEHIGARRIA

Gozamenerako espazioa

Duela bi urte inguru Irurako Ostaturia kudeatzeko arduratu hartu zuten Jon Urionaguena eta Rosa Carbajal senar-emazteek. Hastapenak zailak izan zituzten arren, azkar hartu dute martxa eta ostiral zein larunbatero ia beteta izaten dute jantokia. Gainera, familia giroan egiten dute lana, beraien bi semeekin batera kudeatzen baitute zerbitzua.

Denetariko eskaintza dute, besteak beste, eguneko menua, plater konbinatuak, ogitartekoak, hanburgesak edota pintxoak; ostegunetan, gainera, pintxo potea egiten dute, 19:00etatik 21:00etara. Maitasunez prestatzen dituzte platerak, bertako produktuak erabiliz eta horien trataera zaindiz. Eskaintza sinplea duten arren, edozein errezeta egiteko prest daude. «Sukalde zabala dugu, eta bezeroek nahi dutena edo plater arraroenak egiteko prest gaude, betiere enkarguz eskatuta».

Ostatuko plater izarra, ordea, arrosa da. Arrakasta handia du, eta bertan jateko nahiz eramateko eskatzen dizkiete. Aurrez enkargatu behar izaten da, eta modu askotara kozinatzen dute:

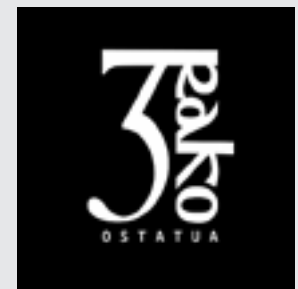


valentziar erara, itsaskiekin, haragiarekin, mistoa, begetarianoa, fideua edo arroz beltza.

Kulturgintza sustatuz

Ostalaritza eta kulturgintza ditu jomuga ostaturak. Horregatik, bezeroak jan-edanaz asetzaz gain, kultur jar-

duerak ospatzeko espazio goxo eta atsegina ere bada ostaturia, irurarren herri kohesiorako baliagarria dena. Jardueren artean, bertso afaria, mus txapelketa eta dj gaua antolatu dituzte. Bertan antolatu duten azken jarduera urriaren 31ko Gau Beltzean izan zen, herria eta ospakizuna girotzeko kontzertua anto-

**Irurako Ostaturia**

Helbidea. San Migel plaza 8 (Irura)

Ordutegia. Asteartetik igandera zabalik (10:00-22:00); ostiraletan eta asteburuetan, 00:00ak arte. Astelehenetan itxita.

Telefono zenbakia. 943 900 993

Instagram. @3rakostatua

latu baitzuten. «Kulturari bultzada bat emateko prest gaude eta edozein kultur jarduerak lekua izango du ostaturan ere».

Orain arte egindako lanarekin pozik daude, eta lanean jarraitzeko ilusioa dute. «Aldaketak edo berrikuntzak etorriko dira, bezeroak baitira erritmoa markatzen dutenak».

Garaiko elikagaien etxeko zaporea

Ostalaritza sektorean 20 urte baino gehiagoko esperientzia duen taldea ari da lanean joan den otsailetik Abaltzisketako ostaturian, Sara Garcia-Cañedo buru duela. Egutero garaiko eta tokiko produktuekin prestatutako etxeko janaria eskaintzen dute, ingurune paregabea, herriaren bihotzean.

26 lagunentzako jantokia daukate Herriko Txokoan eta ostaturia atarian gune zabala daukate mahaiekin eguraldiarekin otorduak emateko baliatzen dutena. Herritarrentzat zerbitzua osatzeko, okindegia eta oinarritzako produktuekin denda txiki bat dute. Bertan, gertuko elikagaiak jartzen dituzte salgai.

Sukaldaritza zintzoa eskaintzen dute ostaturian, etxean egindako janari tradizionala, elikagai freskoekin egina. Larretako esnekiak edota Argaia Goenako haragia erabiltzen dute besteak beste, eta gainerakoan ia ez diete kanpoko hornitzaileei erosten, bertako sukaldean egindakoekin osatzen dute menua. Kroketa, adibidez, etxean bertan egindakoak izaten dira. Berezi arrakasta dute baserriko oilaskoak, bakailaoak, haragi bolek eta txerri-masailek.



Astegunetan –astelehen eta asteartean izan ezik– 16 euroan eguneko menua eskaintzen dute –postrea eta kafea barne– eta asteburuetan jaki bereziagoekin prestatzen dute karta; horrekin batera, pizzak, ogitartekoak, plater konbinatuak eta hanburgesak ere eskaintzen dituzte.

Eskolako zenbait umek eguerdiko

otordua ostaturian egiten dute eta haien txoko menu osasuntsuak prestatzen dituzte.

Herriko Txokoan eguneko menuak indartu nahi dituzte aurrerantzean eta arduradunek adierazi dute eskakizun bereziatarako prestasuna dutela, baita ohiko ordutegitik kanpora zerbitzua emateko

**Abaltzisketako ostaturia**

Helbidea. Hirigunea gunea 1 (Abaltzisketa)

Telefono zenbakia. 943 68 14 80

Instagram. @herrikotxokoa

Webgunea. herrikotxokoa.com

ere; aurrez adieraziz gero taldeentzako menuak prestatzeko borondatea dute ostaturian.

Txindokin edo inguruko mendietan egun bat igaro ondoren energia berreskuratzeko edo ospakizun bereziatarako proposa da Herriko Txokoa. Eskuzabali hartuko dute bertan bisitaria eta herri bertako bezeroa. Oraindik ere ezagutzen ez duenak okasio polita du izango du herri mendik aurrera.

GASTRONOMIA GEHIGARRIA

Tradizio berrasmatua

Zirta; txingarra; brasa. Izen asko ditu, eta baita hurkoak ere: sua; zura; kea. Horiek –eta gehiago– dira Larraulgo Zirta jatetxeko sukaldearen lanabes; berta-ko eta garaiko produktuak, oinarri; eta ahanzturaren muga dauden errezeta tradizionalak berrasmatzea, molde.

Asteartetik ostiralera eguneko menua eskaintzen dute eta, asteburuan, dastatze menua. Karta, berriz, edozein unetan dute eskuragarri. Egur gorria da Larraulgo ostatuko bereizgarri, eta oreka neurtu bezain ausarta proposatzen dute betiko errezetak berreskuratzearen eta gaurkotzearen artean. Parada paregabea behinola dastatutako zapo-reekin atzera modu berri batega topo egin nahi dutenentzat.

Antzinako zein gaur egungo teknikak egiten dute bat Zirtako suen artean; eta mahaira aurkezten dituzten proposamenetan suma daiteke sugarrarekiko eta kearekiko begirunea.

Kalitatea eta irudimena

Erretegi bateko ohiko errezetak ere maisuki gauzatzen dituzte. Baina plater gogoangarriak aipatzekotan, izarra,



haritz egurrean egindako bakailoa da. Itsasoaren eta basoaren izatea batzen dira plater dotore eta fin bakarrean.

Aurretik aipatutako berreskuratzearen ordezkaria da, berriz, lapa zopa. Garai batean dastatutako zapo-reetara eramango du probatzen duena. Eta hari berari tiraka sortu dute azken pintxo

arrakastatsua: bakailao buruzko talo zopa. Azken honek eman du jatetxea txapela bi urtez segidan janztera Gipuzkoako Bakailaozko Pintxo Txapelketan. Hori gutxi ez, eta Euskadiko Gilda Inno-va saria ere eskuratu dute.

Jakiak laguntzeko edari aukera aparta ere badute eskuragarri ahosabai fine-

Zirta jatetxea
Helbidea.
Herriko plaza 6 (Larraul)
Telefono zenbakia.
943 69 18 55
Webgunea.
zirta.eus
E-posta.
zirta@zirta.eus
Instagram.
@zirtajatetxea
Facebook.
Larraul herri ostatua

nentzat. Guztia, azken xehetasuneraino zaindutako jantoki eta zerbitzu batekin.

Bertakoarekiko errespetua

Zein da, baina, plater horien muina? Ez dute sekreturik: kalitatezko lehen-gaiak. Bertako produktuekin lan egiten dute ia-ia beti.

Hernialdeko parrilla bereizgarria

Herriko bihotzean dagoen Hernialdeko Ostatua ez da edozein jatetxe; benetako sukaldaritza tradizionalaren tenplua da. Egunero bertako sukaldean prestatzen dituzte plater guztiak, osagai fresko bezain kalitatezkoekin, mimo handiz eta betiko zapo-reak distiraratu.

Jatetxea asteartetik igande eguerdira arte dago zabalik. Beraz, aukera paregabea eskaintzen du asteburu-eta ospakizunetarako zein egunerokoan gutziaren bat asetzeko. Finean, su eta parrillaren artean prestatutako benetako zapo-reak dastatzeko.

Parrilla ardatz

Arrain eta haragi onenak parrillan prestatzen dituzte, suaren ukitu berezi horrekin, zapo-eta testura paregabeak lortuz. Ez dute menurik, baizik eta karta bakarrik; zeinak benetako sukaldaritzaz gozatzeko aukera ematen duen, bakoitzak bere gogokoen arabera aukeratzeko.

Haragietan parrillako bereizgarri dituzte txuleta, azpizuna; eta arrainetan, bisigu, erreboilo, itsas zapo... Eta ho-



riek, kartako eskaintzatik kanpo izaten dituztenak aipatu gabe.

Leku zabala taldeentzat

Talde handientzat ere leku ezin hobea da. Barruan jantoki zabala du, eta kanpoko arkupea ere berogailu eta guzti

izaten dute prest talde handientzat zein txikientzat. Guztira, 80 lagun inguruko edukiera du, eta giro goxoa eta atsegina eskaintzen du ospakizun, familia-bazkari edo lagunarteko afari baterako.

Bertan prestatzen dute den-dena: hasierako zizka-mizketatik hasi, lehe-

Hernialdeko Ostatua
Helbidea.
Santa Kruz Apaizaren plaza 1 (Hernialde)
Telefono zenbakia.
943 65 24 96



nengo plater eta nagusietatik pasa eta postreetaraino. Sukaldetik ez da ateratzen bertan prestatu ez duten janari edo platerik.

Zauden lekuan zaudela **ataria** zurekin



Google Play



App Store



ataria.eus
107.6 fm