

2017ko AZAROAREN

10etik 26ra



*Erreserbatu zure
Tripontziak menua!!*



www.debabarrenaturismo.com/gastronomia



**BASQUE
COUNTRY**



b
Debegesa
DEBABARRENA

G
EUSKADI
gastronomia

deba
BARRENA

EMAN ZURE #TRIPONTZIAK ESPERIENTZIAREN BERRI SARE SOZIALETAN ETA IRABAZI SARI BIKAINAK!



Sartu Facebookeko 'Debarrena Turismo' orrian, sakatu "Atsegin dut" botoia, eta partekatu zure #Tripontziak uneko argazkiak, lehiaketako jarraibideak betez.



Partekatu zure argazkiak Twitterren eta Instagramen zuzenean. Ez ahaztu zure argitalpenetan #Tripontziak traola eta jatetxearen izena sartu behar dituzula.



Ezin da errazagoa izan!

Formulario de inscripción a Tripontziak. Campos: Izen Abizenak/Nombre y Apellidos, Mug./Móvil, Eposta/Email, Jaiozte-data/Fecha de Nacimiento, Herria/Municipio, Zelan jaso duzu Tripontziak ekimenaren berriz? ¿Cómo te has enterado de la iniciativa Tripontziak?, N° 00001. In fine, se mencionan referencias legales y de privacidad.

... eta sare sozialetan oso iaioa ez bazara, eta ez baduzu konturik Twitterren, Instagramen edo Facebooken, ez kezkatu.

Zuk ere sari bikainak lor ditzakezu! Eskatu Tripontziak partaidetza-kupoia establezimenduan, bete zure harreman-datuekin, eta entregatu menua jan duzun jatetxean.

SARI EDERRAK ZOZKATUKO DITUGU PARTE-HARTZAILEEN ARTEAN:

- Tripontziak egonaldi bat (ostatu-gau bat eta gosaria, bi pertsonarentzat, Debarreneko nekazaritza-turismoko establezimendu xarmagarri batean, eta Tripontziak menu bat bi pertsonarentzat).
- Tripontziak menuak bi pertsonarentzat.
- Mendaroko Txokolate-sorta ederrak.

ANIMATU ETA PARTE HARTU, TRIPONTZII!



TRIPONTZIAK MENUA



25€
*BEZa barne

== BELAUSTEGI == JATETXEA

- Etxeko aperitiboa.
- Txanguruzko pototoxa Getariako antxoekin.
- Ondarroako zapo txikia berakatz-olio frijituarekin.
- Baserriko pulara panadera-patatekin eta onddo salteatuekin.
- Trufa-tarta Mendaroko txokolatearekin eta mangozko izozkiarekin.

📍 Aiestia Bailara, 44 • 20870 Elgoibar, Gipuzkoa
T. 943 74 31 02 • www.belaustegi.com

== MENDIOLA == JATETXEA

- Mallabiko odolkiaren kurruskaria baserriko sagarrarekin eta Goienetxe gaztazko kremarekin.
- Mutrikuko kontserbako hegazuaren entsalada piperminetzko ozpin-olioarekin eta piper erreekin.
- Kantauriko legatza Arabako pataten gainean eta Sagarmiña txakolin-saltsarekin.
- Aramaio haraneko moxal-masail erregosiak patata-krema trufatuarekin.
- Mendaroko txokolate beltz eta zurizko esferaerdia mojito-sorbetearekin.

📍 Erdikokale Kalea, 19 48260 Ermua, Bizkaia
T. 846 08 00 86

== URGAIN == JATETXEA

- Kroketak, onddozkoak eta Kantauriko arrainarenak.
- Perretxiko-entsalada epela.
- Kantauriko arrainaren krema.
- Zapoa edo barbarina panadera-patatekin edo Euskolabel entrekota.
- Doniene baserriko sagarren tarta kanelarekin eta Mendaroko txokolatezko moussearekin.

📍 Hondartza, 5 • 20820 Deba, Gipuzkoa
T. 943 19 11 01 • www.urgain.net



Jatetxe guztietan:

Botila 1 aukeran: Sagardoa, Txakolina edo Arabar Errioxako Ardoa.
Ur minerala, kafea eta BEZa barne.

TRIPONTZIAK MENUA



25€
*BEZa barne

KANALA JATETXEA

- Debarreneko kalabaza-krema.
- Geoparkeko barazki eta arrainekin egindako arrain-zopa.
- Flyscheko legatzaren kokotea egur-ikatzeko txingarretan erreta.
- Euskolabel txahal-medailoia Idiazabal gaztazko (JD) kremarekin.
- Mendaroko txokolatezko tarta bananarekin.

📍 Itziar Industrialdea, 2 • 20829 Itziar, Gipuzkoa
T. 943 19 90 35 • www.hotelkanala.com

AZITAIN ERRETEGIA

- Debarreneko garaiko barazkien menestra.
- Bakailaoa piperradarekin.
- Euskolabel azpizuna hornigaiarekin.
- Pantxineta Mendaroko txokolatearekin.

📍 Azitain, 6 • 20600 Eibar, Gipuzkoa
T. 943 12 18 54 • www.asador-azitain.com

LASTURko TABERNA

- Taloa Lastur erara bakailao-entsaladarekin.
- Kantauriko legatza pikillo-piperren saltsarekin eta Getariako Txakolinaren (JD) kopa batekin.
- Euskolabel oilasko errea.
- Etxeko gazta-tarta.

📍 Lastur 20829 Itziar, Gipuzkoa
T. 943 19 90 33 • www.lastur.eus

CALBETON JATETXEA

- Ahuntz-gaztaren, intxaurren eta fruten entsalada.
- Garaiko perretxikoz betetako orri-mamiak.
- Euskolabel txahala bere saltsan garaiko barazkiekin.
- Gaztaina-moussea Mendaroko txokolatearekin eta errege-sagarrezko sorbetearekin.

📍 Hondartza, 7 • 20820 Deba, Gipuzkoa
T. 943 19 19 70 • www.calbetonjatetxea.es



Jatetxe guztietan:

Botila 1 aukeran: Sagardoa, Txakolina edo Arabar Errioxako Ardoa.
Ur minerala, kafea eta BEZa barne.

SAN BLAS OPILEN ERREZETA 'MADE IN' DEBABARRENA

Eta gozogintza gustuko baduzu,
eta San Blas opil gozo batzuk
prestatzera animatzen bazara...
hemen duzu errezeta!

Osagaiak (6 San Blas opil egiteko kantitateak)

- 1 kg irin.
- ½ kg azukre.
- 8 arrautza (2 zuringo, bainua egiteko).
- 2 zorrotxo legamia.
- 175 g gurin.
- Anisaren esentzia handia (½).

Bainu zuria:

- 2 zuringo.
- 8 koilarakada (200 g) glass azukre zuringo bakoitzeko.
- Limoi-zukuaren zurrusta txiki bat.
- Anis-pixka bat.

Nola egin

Orea: Bahetu irina eta egin sumendi moduko bat, legamiarekin eta azukrearekin nahasita. Bota arrautzak erdian (bainurako behar diren bi zuringoak kenduta), eta nahasi. Pixkanaka-pixkanaka, bota gurina, deseginda. Oratu ondo. Gehitu anis-esentzia, bai eta nahasteak ore-testura izan dezan eta ondo aska dadin oreak eskatzen duen irin guztia ere.

Bainu zuria: Bota glass azukrea apurka-apurka, eta nahasi zuringoak harro-harro egin arte. Gehitu limoi-zukua eta anis-tanta batzuk (bota anisa nahierara, oreak anisa baduela kontuan hartuta).

Zatitu orea 200 g inguruko zatietan eta eman forma arrabolarekin. Berotu aurretik labea eta sartu ore-zatiak aluminio-paperaren edo labe-paperaren gainean, 20 minutuan 180 graduan (apur bat gehiago, txigortuta nahiago badituzu). Labetik atera ostean, zabaldu bainua silikonazko mihi batekin edo bustitako aizto batekin (bestela, itsatsi egingo da eta ez da ondo zabalduko). Orea bero dagoela egin behar da; bestela, ez da gogortuko. Amaitzeko, itxaron bainu zuria behar bezainbeste gogortu arte.



DEBABARRENEKO HURRENGO EKITALDI ETA AZOKA GASTRONOMIKOAK

AZAROA

- 1, asteazkena
Itziarko Peria, Itziar (Deba). Antolatzailea: Itziarko Auzo Udala.
- 11, larunbata
Gaztañerre azoka, Soraluze. Antolatzaileak: Soraluzeko Udala eta Debemen, Debabarreneko Landa Garapenerako Elkarteak.
- 11, larunbata
San Martin azoka, Ermua. Antolatzailea: Euskal Birusa Elkarteak.
- 17tik 26ra
Bakailao Astea, Eibar. Antolatzailea: Eibarko Udala.
- 30, osteguna
San Andres azoka, Eibar. Antolatzailea: Eibarko Udala.

ABENDUA

- 2, larunbata
Kontzezio Azoka, Mendaro. Antolatzailea: Mendaroko Udala eta Debemen, Debabarreneko Landa Garapenerako Elkarteak.
- 30, larunbata
Gabon Zahar azoka, Elgoibar. Antolatzailea: Elgoibarko Udala.

2018KO URTARRILA

- 6, larunbata
Soro Feria, Debako Urte Berriko feria. Antolatzailea: Debako Udala.

