

# Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 27

MARTINTXO SUKALDARI

Recetas refrescantes  
con helado de ZUKA.

SEMANA GRANDE

Productos gourmet  
que no te pueden faltar.

SUKALDARITZA SORTZEN

Cursos de cocina  
infantiles gratuitos.

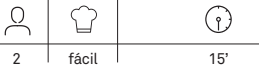
UN AGOSTO  
MUY DONOSTIARRA



# POR AMOR AL HELADO

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

Semana Grande, fuegos artificiales y... ¡helado! Pásate por ZUKA, en la planta 0 de San Martín Merkatua, a por sus helados artesanos y animate a preparar estas deliciosas recetas que te alegrarán las fiestas.



## Ingredientes:

- Helado de yogur elaborado en ZUKA
- 2 melocotones amarillos
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 2 cucharadas de mermelada de frutos rojos
- 2 cucharadas de agua
- Menta fresca

## Elaboración

- 1 Para la salsa de frutos rojos mezclar bien la mermelada con el agua templada y dejar enfriar.
- 2 Pelar y cortar en gajos los melocotones.
- 3 Poner en una sartén el azúcar junto con los melocotones y cocinar hasta que queden caramelizados.
- 4 Servir los melocotones templados con unas bolas de helado de yogur y la salsa de frutos rojos.
- 5 Adornar con unas hojitas de menta fresca

## HELADO DE YOGUR DE ZUKA CON MELOCOTONES CAMELIZADOS.



# SANDWICH HELADO DE PISTACHO Y AVELLANA.



## Ingredientes:

- Helado de pistacho Casa Hierro elaborado en ZUKA
- Helado de avellana elaborado en ZUKA
- Barquillos redondos o galletas
- 1 tableta de chocolate negro de postres
- Avellanas tostadas
- Pistachos

## Elaboración

- 1 Colocar una bola de helado entre los dos barquillos y formar el sandwich. Guardar en el congelador.
- 2 Picar las avellanas y colocar en un plato. Reservar.
- 3 Hacer lo mismo con los pistachos Casa Hierro.
- 4 Poner en un bol el chocolate troceado y calentar 1 minuto y medio en el microondas.
- 5 Sacar y remover hasta que se derrita del todo.
- 6 Mojar los sandwiches en el chocolate y pasarlos por los frutos secos.
- 7 Volver a meter en congelador para que se endurezca el chocolate.
- 8 Se pueden hacer los sandwiches con antelación y guardarlos en el congelador envueltos en papel de horno.



→ ZUKA HANDBURGERS Y HELADOS  
Planta 0  
San Martín Merkatua  
Abierto todos los días de 12:00 a 23:00h.  
Pedidos: 623 369 169



# GOUR- MET

DE SEMANA  
GRANDE

Cenas improvisadas entre amigos, comidas familiares, hamaiketakos... En Semana Grande siempre surgen compromisos gastronómicos. Te sugerimos una serie de productos que encontrarás en nuestro mercado y que no pueden faltar estas fiestas.

## UN CLÁSICO QUE NUNCA FALLA

Los txipirones nos alegran el verano, en cualquiera de sus versiones, pero puestos a elegir, a lo Pelayo nos encantan y, por supuesto, a la plancha, son una delicia. Como explica Iván Burgaña, en la pescadería Coro Sotero los traen recién cogidos en la bahía de La Concha, de tamaño pequeño y fresquísimos. "Reivindicamos los txipis a la plancha, es una tradición del verano, acompañados de una ensalada, son un manjar".

→ Pescadería Coro Sotero  
Planta -1  
San Martín Merkatua



## NO PUEDE FALTAR EL POSTRE

Tartas de chocolate, con frutos rojos, bombones, pastas... Sea lo que sea que te apetezca tomar en el postre, lo encontrarás en JA. Con ingredientes de la mayor calidad y técnicas artesanas, un buen postre es el mejor broche para una comida o cena de Semana Grande.

→ **JA Panadería y Pastelería**  
Planta -1  
San Martin Merkatua

## OSASUNTSUA ETA ZAPORETSUA



Baratxuri beltza probatu al duzu inoiz? Gustuari dagokionez, eta nutrizio-onurak baino harago, baratxuri beltza ezin gozoagoa da. Epel utziko ez gaituzten kontrasteak ditu: zaporea leuna, testura biguna, aroma sendoa eta kolore deigarria; gozo, gazi eta azidoen nahasketa paregabea.

Zaporea aldatzeaz gain, **baratxuri beltza ez da mina eta ez du hatsik eragiten**. Gordinik jan daiteke, bakarrik edo ogi-xigortuan zabaldua; okela eta arrainen ongailu gisa; kroketa, saltsa eta abarren osagarri gisa; edozein jaki, entsalada, garnizio eta abarren ongailu gisa; eta gozogintzan ere bai, pastel, tarta, txokolate eta abarren osagai gisa.

Bestalde, **bere nutrizio-onurengatik nabarmentzen da**. Besteak beste, kolesterola eta triglizeridoak murrizteko baliagarria da. **Antioxidatzaile asko ematen ditu**. Estresaren, antsietatearen eta depresioaren aurka lagungarria da, proteina asko ditu, beraz, oso ona da kirolarientzat eta ikasleentzat.

→ **Arrospide Banaketak**  
0 solairua  
San Martin Merkatua

## ENTRANTE DE LUXE

Una fusión perfecta entre la frescura del salmón ahumado procedente de las aguas más puras y un minucioso proceso de ahumado dan como resultado un salmón con un sabor y un aroma inconfundibles. "Es un producto de gran calidad, muy socorrido, que es perfecto para preparar unos canapés. Se puede acompañar con queso con cebollino y tienes un bocado espectacular", nos cuenta Javier Muñoa.



→ **Muñoa Alimentación**  
Planta 0  
San Martin Merkatua



# GORA ASTE NAGUSIA, GORA DONOSTIA!

Tras dos años de pandemia, recibimos la Semana Grande con muchas ganas e ilusión. Hablamos con asentadores y con dos jugadores de la Real para saber cuáles son sus planes.

“El marisquito y el champán no faltan en nuestra cena de la víspera de la Virgen”.



## ROSA MARI GIL

Pescadería Rosa Mari  
Planta -1  
San Martín Merkatua

Donostiarra del barrio de Egia, a Rosa Mari la Semana Grande le pilla siempre trabajando, pero feliz de ver a sus clientas disfrutando.

**RECUERDOS.** “De pequeña, recuerdo ir a ver los fuegos artificiales con mis padres y volver a Egia, mi barrio, comiendo el helado que se te derretía en las manitas. Los fuegos y el helado son el ritual donostiarra y yo soy muy donostiarra”.

**PLAN PERFECTO.** “La víspera de la Virgen siempre salgo y me gusta celebrar. Si se puede, cenamos fuera y si no, en casa, con la botellita de champán y el marisquito, por supuesto, que no falte. Y luego ya me visto mona, me pongo

tacones, que nunca suelo llevar, y me pinto los labios de rojo guerrero. Y salgo a disfrutar de los fuegos y a tomar un gin tonic como Dios manda. Es un día en el que nos juntamos mucha gente y muy diversa en un ambiente muy jatorra y muy nuestro”.

**EN EL MERCADO.** “En Semana Grande viene mucha gente que no es de Donosti y en el mercado hay mucho movimiento. Nosotros trabajamos muy bien y tenemos clientes que hemos heredado de mi ama y que ya son tercera generación de la misma familia. Por ejemplo, de Zaragoza y de Madrid. Y me hace mucha ilusión verlos de nuevo, porque suelen venir de agosto en agosto, y los dos últimos años no han podido venir. Y después de dos años de pandemia, va a ser muy celebrada. La gente tiene muchísimas ganas. Que la gente disfrute me da mucha energía positiva”.

## MIKEL URRES-TARAZU

Casa Nicasio  
Planta 0  
San Martín Merkatua

Aunque la Semana Grande sea una de las de más trabajo para Mikel Urrestarazu, afirma que “sacará fuerza” para disfrutar de

las fiestas todo lo que pueda. No se perderá los fuegos ni las carreras de caballos del día de la Virgen.

**ILUSIÓN.** “Soy de San Sebastián de toda la vida y siempre he vivido aquí. Por eso, la Semana Grande siempre ha sido sinónimo de disfrutar. Es una fiesta muy participativa tanto para los donostiarras como para los turistas. Y aunque tengamos que trabajar mucho, sacaremos fuerzas para disfrutar con mucha ilusión con la familia y los amigos”.





FOTOS: E. ORTOLAIZ

**PLAN PERFECTO.** “Este año, como la víspera de la Virgen cae en domingo, vamos a poder disfrutar mucho. Iremos a cenar fuera. Nos gusta mucho ir a la isla en barco y desde allí ver los fuegos con amigos. Y, al día siguiente, ir a las carreras de caballos del hipódromo”.

**GASTRONOMÍA.** “Si cocinamos en casa, un solomillo al horno no puede faltar. Es mi plato favorito”.

“Ver los fuegos en barco desde la isla es uno de nuestros planes de Semana Grande”.



## CECILIA MARCOS

Jugadora de la Real Sociedad

“Me gustaría ver el concierto de Zetak en Sagües”

“La Semana Grande siempre es una semana de verano especial y más cuando no lo hemos podido disfrutar durante dos años. Ya habremos empezado

la pretemporada por lo que las mañanas las tendré ocupadas, pero por la tarde siempre habrá un hueco para hacer un plan diferente. Después de entrenar, echaré un poco la siesta y por la tarde daré una vuelta por el Paseo Nuevo. Por la noche, tomaré un helado mientras veo los fuegos artificiales. Por horarios no sé si podré ir, porque al día siguiente hay que entrenar, pero me gustaría ir a Sagües a ver a Zetak y a Green Valley”.



## ANDER BARRENETXEA

Jugador de la Real Sociedad

“Que vuelva la Semana Grande es una gran noticia”

“La Semana Grande siempre me ha hecho ilusión. Desde que la disfrutaba de pequeño con la familia hasta que empecé a quedar con los amigos. Con la pandemia hemos perdido muchas cosas y que vuelva la Semana

Grande es una gran noticia. Cuando era pequeño iba con la familia a los fuegos y después a correr el toro de fuego. Siendo más mayor me gustaba ir con los amigos a las barracas del Paseo Nuevo. Mi plan perfecto es poder cenar con los amigos en casa de uno de nosotros y después estar con ellos paseando por el Paseo Nuevo. Este año las fiestas me van a pillar en plena competición, ya que la primera y segunda jornada se disputan en Semana Grande”.



## SUKALDARITZA SORTZEN TALLERES INFANTILES DE COCINA

Aprender a cocinar desde pequeño es invertir a largo plazo en salud. De manera divertida y creativa, en San Martín Merkatua vamos a organizar una serie de talleres gratuitos de cocina en los que enseñaremos a los peques la importancia del producto local y de temporada y a cocinar recetas sanas y divertidas.

Sin importar el conocimiento previo que tengan de cocina, los niños comprenderán la importancia de una alimentación equilibrada, basada en los productos que están a la venta en nuestro mercado.

### Cómo inscribirse.

Si queréis participar en nuestros talleres gratuitos, solo tenéis que enviar un correo electrónico a [sukaldaritzasortzen@gmail.com](mailto:sukaldaritzasortzen@gmail.com) y os responderemos para confirmaros si hay plazas disponibles (los grupos serán de 18 personas).

Los talleres serán un sábado al mes de 10.30 a 12.00.

**\_17 de septiembre.** Cocina japonesa con Kenji Takahashi, de Kenko Sushi.

**\_1 de octubre.** Cocina de temporada con Unai Paulis, de Maun Grill Bar.

**\_5 de noviembre.** Cocina de temporada con Iñigo Peña y Ander González, de Zuka Handburgers & Helados.

**\_17 de diciembre.** Repostería navideña.



Los talleres son gratuitos y serán impartidos por asentadores y cocineros de San Martín Merkatua.



### SOSTENIBILIDAD

## RECOGIDOS 35 KILOS DE RESIDUOS DE CAFÉ

Dar una segunda vida al café reciclando el 100% de los residuos es el objetivo de Kafea Eco. En San Martín Merkatua quisimos alinearnos con este proyecto y recientemente instalamos un contenedor para recoger posos de café.

Gracias a vuestra colaboración, hemos recogido 35 kilos de residuos de café, el equivalente a 2450 cápsulas. Esto significa que, entre todos, hemos ayudado a reducir los 200'9 kg de CO<sub>2</sub> que emite la producción de cápsulas.

Muchas gracias a todos.





## ESPACIO QUERIDA YO

# HACER DEL MUNDO UN LUGAR MEJOR

Mónica Ochotorena se encuentra al frente de este espacio multidisciplinar en el que, además de vender objetos de moda y decoración, apoyan y visibilizan a personas con enfermedades y situaciones de dependencia.

**MUY PERSONAL.** “Provengo de una familia de empresarios por parte paterna y crecí en la sastrería de mis abuelos maternos. He vivido la empresa y el arte desde mi niñez. Mi interés por la moda inclusiva surgió a raíz de una situación de salud muy complicada que viví hace seis años. Entonces me comprometí conmigo misma a aprovechar esta segunda oportunidad que la vida me brindaba para mejorar la situación de personas que están en un proceso de enfermedad”.

**INCLUSIÓN Y DIVERSIDAD.** “Queremos mejorar la calidad de vida de las personas receptoras de nuestros productos y servicios, incluidas las personas con diversidad funcional, cáncer, esclerosis múltiple, ELA... así como la de sus familias, haciendo que se sientan acompañadas, incluidas y valoradas, en un espacio de encuentro, abierto y seguro, donde recibir apoyo, motivación y bienestar”.

**ATELIER.** “En él damos rienda suelta a nuestra imaginación, creando o readaptando prendas a las necesidades de nuestras clientas, siempre que sea posible. Apostamos por una moda más inclusiva. Trabajamos la Talla Única, que requiere de diseños mucho más estudiados y elaborados para que se adapten bien a los diferentes tipos de cuerpo femenino. Nos alejamos del canon de belleza de “mujer perfecta”, tan limitante y dañino para la autoestima de gran parte de las mujeres”.

**CLIENTAS.** “Son mujeres de entre 35 y 75 años que buscan algo diferente y un trato personalizado, profesional y, sobre todo, amable. Muchas de ellas vienen directamente de sesiones de quimio, diálisis o simplemente porque alguien les ha recomendado conocernos. Quizás haya personas que piensen que eso no nos da de comer, pero nos alimenta el alma”.


### EL DONOSTIA DE MÓNICA

**Una ruta para caminar en Donosti:** Desde el puerto hasta el Tenis de Ondarreta, por La Concha, en una noche de verano.

**Un txoko para relajarse:** El Peine del Viento en el último extremo, sintiendo la fuerza del mar.

**Mi relación con San Martín Merkatua:** ¡Desde que era una niña! Tengo recuerdos muy bonitos de ir a comprar al antiguo mercado de la mano de mi abuela. Y ahora soy yo la que va con mis hijas.

**QUERIDA YO**  
Txurruka Kalea, 10 .

 [queridayo.ss](http://queridayo.ss)

# AGENDA

ABUZTUA  
2022



ABUZTUA 13-20

Gora Aste Nagusia, gora Donostia!

## MUSIKA

ABUZTUAREN  
2tik 27ra



MUSIKA  
HAMABOSTALDIA

Γ 230:45etan  
TOMÁS ALBA PLAZA (SAGÜES)

ABUZTUAK  
13



IZARO

ABUZTUAK  
5

## RAKS CLUB

Hiphop, trap,  
reggaeton, fiesta.

Γ 20:00etan

DABADABA

Γ 23:45etan

ABUZTUAK  
15



TOMÁS ALBA PLAZA (SAGÜES)

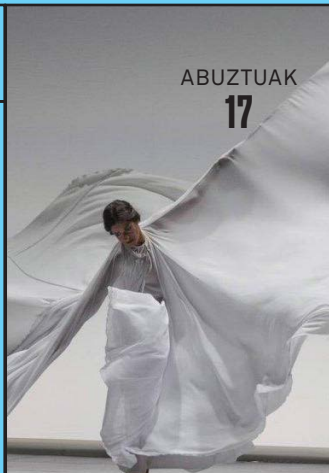
ARIEL ROT  
& KIKO VENENO

## DANTZA

### BALLET FLAMENCO DE ANDALUCÍA

Federico Garcia Lorcaen Tximeletaren sorginkeria estreinatu zela ehun urte betetzen dira. Gaur egungo soinuaz, eszenografiar eta jantzitegiar baliatuz mende bat atzera egingo da, Granadako poeta ezagunak ikusitako dantzak birsortzeko.

VICTORIA EUGENIA



ABUZTUAK  
17

## ANTZERKIA

### KUTSIDAZU BIDEA, IXABEL. DEMODE PRODUKZIOAK

Juan Martín, donostiar gaztea, mendi puntan galdutako baserri batera joango da uda igarotzera, bere euskara maila

ABUZTUAK  
30 ETA 31

Γ 20:00etan

VICTORIA EUGENIA

ABUZTUAREN  
11tik 15ra

### EL MÉDICO EL MUSICAL

VICTORIA EUGENIA



ABUZTUAREN  
3tik 7ra

COMEDIA  
SEXUAL DE  
UNA NOCHE  
DE VERANO

VICTORIA EUGENIA

# MIREN ZUBIAGUIRRE

Creadora de la marca de bolsos Mauska

“Vivo en San Sebastián desde siempre y soy una amante de mi ciudad. Vivir tan cerca del mar me da la vida. Soy muy inquieta y con un mundo interior muy grande. Me dedico a mi firma de bolsos Mauska, en la que creamos piezas hechas a mano con una piel de la más alta calidad, sostenibles y a un precio justo”.

**¿Qué historia hay detrás del nombre Mauska, tu marca de bolsos?** Mauska era la manera en que me llamaba mi madre de pequeña y mi marca no se podía llamar de otra manera. Ella falleció hace unos años y cuando trabajo siempre lo hago pensando en que ella esté orgullosa de mí desde ahí arriba.

**¿Qué te llevó a crear en 2018 tu propia firma de bolsos?** Todo comenzó en Marrakech. Iba allí a menudo y comencé trabajando con artesanos sin una idea fija, pero cuando descubrí el taller de marroquinería, ya no quise hacer otra cosa. Pasé allí días enteros aprendiendo muchísimo y cuando vi que los diseños gustaban, decidí pasar la producción a Ubrique, porque son mucho más profesionales. En España tenemos los artesanos más cualificados, es por eso que las grandes marcas de lujo hacen allí sus bolsos.

**¿Por qué tus bolsos son diferentes?** Ofrezco la posibilidad de tener una pieza hecha a mano, con una piel de la más alta calidad, sostenible y a un precio justo. Fundé Mauska porque veía que había una carencia en el mercado, los bolsos de calidad que me gustaban eran de marcas cuyos precios eran desorbitados solo por el nombre. En lo que respecta al diseño son bolsos atemporales pero con un toque de tendencia y con mucha atención a los detalles.

**Uno de los pilares de tu firma es la sostenibilidad. ¿En qué se materializa tu preocupación por ser respetuosa con el medioambiente?** Las pieles proceden de una curtiduría certificada con el Leather Working Group (LWG), una organización internacional que evalúa el cumplimiento y el rendimiento medioambiental de la industria del cuero. Factores como la ausencia de materiales tóxicos, las condiciones justas para los agricultores, que sean pieles procedentes de la cadena alimentaria y biodegradables, son fundamentales a la hora de adquirir las pieles.

**¿Cuánto favor te hizo la reina Letizia al elegir uno de tus bolsos en su visita a Donosti en diciembre de 2021?** Que la reina Letizia eligiera uno de nuestros modelos fue una sorpresa y una alegría enorme. El hecho de que, además, lo estrenara en su visita a Donosti tuvo mucha repercusión tanto nacional como internacional, por lo que no podría ser mejor escaparate.

**¿Cómo es tu clientela?** Mi clienta es una mujer que prioriza la calidad y el diseño a las marcas. Por lo demás me gusta que lo lleven mujeres de todo tipo y edades, no van destinados a un tipo de mujer en concreto.



“SIEMPRE  
TRABAJO  
PENSANDO  
EN QUE MI  
MADRE ESTÉ  
ORGULLOSA  
DE MÍ DESDE  
AHÍ ARRIBA”



Sabores Tradicionales de la Cocina Donostiarra

the new  
**sansse**

Bomba Crujiente Jellena de Yema de Huevo y Bacon  
Foie a la Plancha con Compota de Manzana  
Brochetas de Venturas a la Parrilla  
Crocante de Jamón Ibérico  
Chirizo a la Sidra Sazur  
Brochetas de Cordero Marinado  
Champiñones a la Plancha con Croquette de Ibérico  
Bocadillo de Triángulo

Pimiento Relleno de Rabo de Buey con Crema de Piquillo  
Mejillones al Vapor con Refrito de Ajo y Aceite  
Cajeta de Pimientos con Pimiento de Padrón  
Cajeta de Pimientos con Pimiento de Padrón  
Cajeta de Pimientos con Pimiento de Padrón  
Cajeta de Pimientos con Pimiento de Padrón  
Cajeta de Pimientos con Pimiento de Padrón  
Cajeta de Pimientos con Pimiento de Padrón

Tortilla de Patata Frita al Momento  
Tarta de Jamón Ibérico  
Tortilla de Patata Frita al Momento  
Tortilla de Patata Frita al Momento  
Tortilla de Patata Frita al Momento  
Tortilla de Patata Frita al Momento  
Tortilla de Patata Frita al Momento  
Tortilla de Patata Frita al Momento



Productos de Mercado Km.0



Exquisitas Delicias de Receta Propia



Escalopin de Foie



Bomba



Pimiento Relleno

the new  
**sansse**

San Martzial Kalea, 37 • DONOSTIA

**RESERVAS**

Tel. 943 43 49 22

ABIERTO TODOS LOS DÍAS  
de 10:00 h. a 23:30 h.

@TheNewSansse (The New Sansse)  
@NewSansse  
@NewSansse

[www.sanssedonosti.com](http://www.sanssedonosti.com)

