

Nº 56

MARTINTXO SUKALDARI

Recetas con coliflor y berza para darle la bienvenida a 2025.

GORA DONOSTIA!

¿Cómo van a celebrar nuestros asentadores el día de San Sebastián?

DULCES PARA SAN SEBASTIÁN

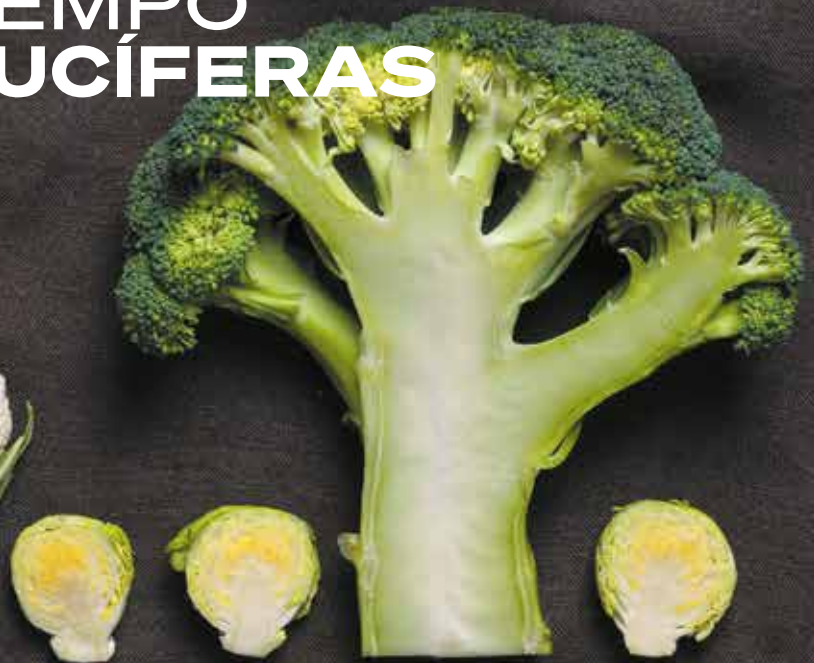
Pantxineta, que no falte, y, por supuesto, chocolate en diferentes versiones.

Kalitatea eta sustirak
URTARRILA
2025

Martintxo



TIEMPO
DE CRUCÍFERAS



San Martín
merkatua

LA HUERTA DE INVIERNO

Coliflor, brócoli, berza... Las crucíferas alcanzan su máximo sabor y calidad en los meses de invierno. ¿Te animas con estos dos deliciosos recetones?

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO



ROLLITOS DE BERZA



4



fácil



30'

Ingredientes (para 10-12 rollitos):

- 1 berza
- 500 gr de carne picada
- 1 cebolleta
- 3 dientes de ajo
- 200 gr de arroz basmati
- Un puñado de perejil
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1/2 cucharadita de pimienta molida
- 1 cucharadita de pimentón
- Sal
- Aceite de oliva
- 400 ml de salsa de tomate
- 200 ml de caldo

Elaboración

- 1 Poner el arroz a remojo.
- 2 Picar finamente la cebolleta y los ajos y saltear en una sartén con un poco de aceite unos 5 minutos hasta que estén transparentes.
- 3 Lavar y escurrir el arroz.
- 4 Mezclar en un bol la carne con las especias, la cebolla, el arroz y el perejil picado. Reservar.
- 5 Cortar el pie de la berza y sacar las hojas enteras.
- 6 Poner en el fuego una cazuela grande con agua y sal.
- 7 Cuando empiece a hervir añadir las hojas de berza y cocer durante 6 minutos.
- 8 Escurrir y colocar las hojas ordenadas sobre un paño de cocina limpio.
- 9 Cortar la parte dura del tallo y poner en medio una porción de la mezcla.
- 10 Enrollar la hoja formando paquetitos.
- 11 Poner en una cazuela la salsa de tomate junto con el caldo y mezclar.
- 12 Colocar los rollitos ordenados sobre la salsa, tapar la cazuela y cinchar a fuego suave unos 45 minutos. Se pueden hacer con antelación, incluso de víspera y calentar a la hora de servir.

Ingredientes:

- 1 coliflor
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de hierbas provenzales
- Avellanas tostadas
- Cilantro fresco

Ingredientes para el hummus:

- 400 gr de alubias blancas cocidas
- 2 remolachas cocidas
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de tahini
- 1 cucharadita de sal
- El zumo de un limón
- 1 cucharadita de comino
- 4 cucharadas de aceite de oliva

Elaboración

- 1 Encender el horno a 200°.
- 2 Cortar la coliflor por la mitad y hacer 4 rodajas de unos 2 cm de espesor.
- 3 Colocar en una fuente de horno.
- 4 Mezclar el aceite con las especias y pintar las rodajas de coliflor por ambos lados.
- 5 Hornear unos 30 minutos o hasta que la coliflor esté tierna.
- 6 Poner en el vaso de la batidora los ingredientes del hummus y triturar hasta obtener una consistencia fina.
- 7 Poner en un plato una base de hummus, colocar encima el steak/txuleta de coliflor y terminar con las avellanas picadas y el cilantro fresco.



COLIFLOR CON HUMMUS DE ALUBIAS BLANCAS Y REMOLACHA

DULCES CON SABOR A FIESTA

El 20 de enero, San Sebastián se llena de magia, tradición y tambores. Te damos ideas para que no falten los dulces en este día tan especial.

GOLETTA



FOTO ESTITXU ORTOLAIZ

PATRIMONIO DONOSTIARRA

La pantxineta es el dulce ideal para disfrutar mientras las marchas de Sarriegui llenan de música las calles de nuestra ciudad. Este postre de hojaldre relleno de crema pastelera y cubierto por almendras nació en las pastelerías donostiarras a principios del siglo XX y, desde entonces, se ha convertido en una pieza central de las celebraciones y reuniones familiares.

La pantxineta de la pastelería JA Arguiñano es deliciosa, con un hojaldre ligero y crujientísimo que te darán ganas de comer sin parar.

→ JA Arguiñano
Planta -1

De lunes a sábado
de 8.00 a 20.00
Domingos hasta las 13.30
San Martín Merkatua

CHOCOLATE, SIEMPRE BIEN

En Origen tienen una deliciosa oferta de frutas bañadas en chocolate: rodajitas de plátano y de naranja, anacardos... y unos arándanos que son puro placer. Cómprate una bolsita de variados y llévate los el día 20 en el bolso para darles un bocado en el mejor momento. Puede ser en la izada, mientras ves a tus txikis tocando el barril, para tomar de postre o comer en la soci... ¡Perfectos en cualquier momento!

→ Origen
Planta -1
De lunes a sábado
de 8.00 a 14.00
San Martín Merkatua



ÚLTIMA TENDENCIA EN NUEVA YORK

¿Has oído hablar del brookie? Es una de las más recientes novedades de la panadería Talo, que siempre están a la última en tendencias gastronómicas. Este delicioso bizcocho combina el típico brownie de chocolate y las galletas cookies americanas. Una mezcla sorprendente y explosiva que lo hacen ideal como postre si os apetece probar algo nuevo. Dale un ligero toque de horno y se deshará en tu boca.

→ Talo
Planta 0
De lunes a sábado
de 8.00 a 20.00
San Martín Merkatua



LIGERAS Y SALUDABLES

Dulces, frescas y jugosas, las fresas no solo son un postre ligero y saludable, sino también una opción que aporta color y frescura al día de San Sebastián. Además, son tan versátiles que puedes tomarlas solas, con un poco de azúcar, nata montada o con un toque de chocolate fundido si te apetece algo más goloso.

→ Frutería La Supera
Planta 0
De lunes a sábado
de 8.00 a 20.00
San Martín Merkatua



UN CLÁSICO

Este 20 de enero, mientras los tambores resuenan y la ciudad celebra, da el toque final a tu comida o cena con una porción de tarta de manzana elaborada artesanalmente y con muchísimo cariño en Iñaki y Jenny "como la hacían nuestras amonas", en palabras de Idoia Etxeberria. Y es que un postre tan tradicional y delicioso merece ser parte de un día lleno de música, alegría y sabor.



→ Iñaki y Jenny
Planta -1
De lunes a sábado
de 8.00 a 20.00
San Martín Merkatua

GORRA DONOSTIA!

Llega uno de los días más esperados en la ciudad, por eso hablamos con tres asentadores de nuestro mercado que, entre tambores y barriles, nos cuentan cómo planean vivir esta jornada tan especial.



“DISFUETO MUCHÍSIMO DE LA TAMBORRADA”

MIKEL URRESTARAZU

Como donostiarra amante de la Tamborrada, Mikel sale tocando el barril en Kanoyetan desde 1998, lo que le permite vivir la fiesta desde el corazón. “Me encanta, disfruto muchísimo”.

Además, es un día especial para él ya que sus hijos, que viven fuera, vuelven a casa para festejarlo en familia. “Están deseando que llegue el día de San Sebastián. Vienen expresamente de Madrid para celebrarlo. Este año intentaremos hacer una buena cena en casa con angulas”.

Su recomendación: “Para aquellas personas que no quieran cocinar el día de San Sebastián, en nuestro obrador preparamos un delicioso rosbif y un espectacular rape en salsa. Para comer rico y sano, sin tener que pasarte el día en los fogones”.

→ Casa Nicasio
Planta 0
De lunes a sábado
De 8.00 a 20.00



“BARRURAINO SARTZEN GARA”

AITZIBER ALMANDOZ

Aitziberrek koadrilako lagunekin ospatzen du urtero San Sebastian eguna. “Oso egun polita da eta primeran pasatzen dugu. Ederki afaldu eta gero Konstituzio plazara joaten gara eta barruraino sartu ere, jakina!”.

Bere gomendioa: “Eskarola garaia da, beraz, ona-ona dago. Gula batzuekin, entsalada epel bat prestatu daiteke afaltzeko gau horretan”.

→ Goiatz Erribera Baserria
-1 solairua
Astelehenetik larunbatera
8.00etatik 14.00etara


“CADA DÍA SOY MÁS DONOSTIARRA”

ROSA MARI

Rosa Mari suele celebrar con familia y amigos este día que, para ella, es muy especial, sobre todo, el momento de la izada. “Me encanta, se me pone carne de gallina y no puedo evitar lagrimear. Ahora, además, que nos estamos haciendo un poquito más mayores, siento que cada día soy más donostiarra y me tira más lo mío. Consideramos que es un día para celebrar y lo hacemos con mucha ilusión”.

Gastronómicamente, dada su fuerte vinculación al mar, nunca falta en su mesa la clásica sopa de pescado y su famoso salpicón de pulpo con langostinos, acompañado de vinagreta de pimiento rojo. “Nos juntamos una buena cuadrilla de amigos y familiares que siempre me reclaman este plato. ¡Les encanta!”.

Su recomendación: “El rape y el bogavante, al horno o a la plancha, gustan mucho para este día. Y, por supuesto, una cazuela de kokotxas con almejas no puede faltar en una buena mesa txuri urdin”.



→ Pescadería Rosa Mari
Planta -1
De martes a sábado
De 8.00 a 14.00

MERKATU BIZIA

Abenduan San Martin Merkatua inoiz baino biziagoa! Mota ezberdinetako ekitaldiak izan ditugu: EITB Maratoia, gabonetako argiak eta artisau merkatua, besteak beste. Baita oparitu ere Santo Tomaseko saski ederra!

ZORIONAK AGUS MIRANDA!



Aurtengo San Tomaseko saskia, 1.200 euroko baliokoa, Agus Mirandak irabazi du. "Oso pozik nago, sekulako saria da eta! Hau sorpresa ona!". Argazkian Agus Miranda eta Miren Celaya, merkatuko ordezkaria.



LOKAL MARKET

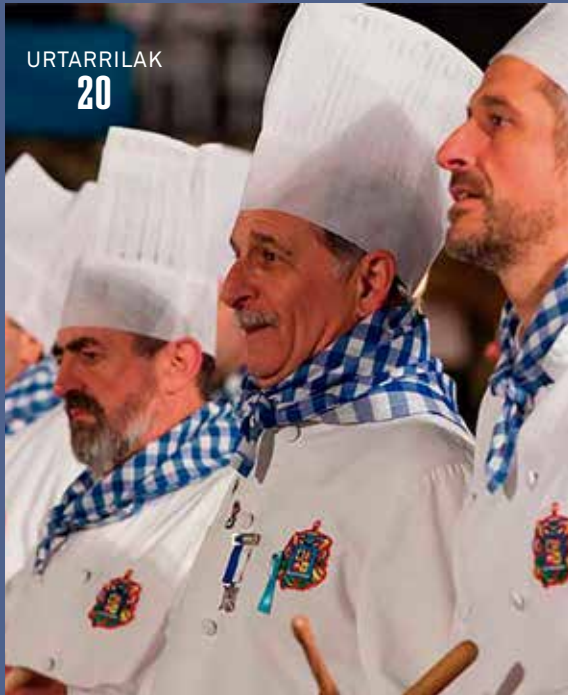
Tokiko talentuaren sustapenaren aldeko gure apustua Lokal Market-en ospakizunean islatzen da, non Gipuzkoako hainbat artisau elkartu ziren. Bere sorkuntzen artean, poltsak, haurtxoentzako arropak, zeramika, kosmetika naturala...



GABONETAKO ARGIAK

Ze ederra gure merkatua aurtengo dekorazio berriarekin! Jende asko ikusi dugu taldeko argazkiak nahiz selfiak ateratzen erdiko galerian.

AGENDA

URTARRILA
2025URTARRILAK
20

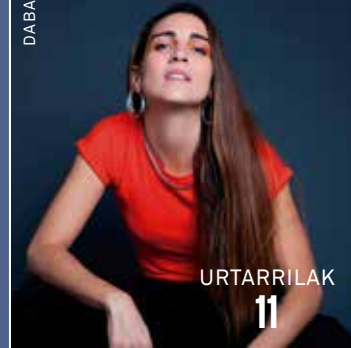
SAN SEBASTIÁN EGUNA

MUSIKA

LA MARE

Cadizetik, freskotasuna
eta sakontasuna, sintonia
perfektuan.

DABADABA Γ 20:30etan

URTARRILAK
11

KURSAAL Γ 20:00etan



ABBA TRIBUTE

Jantzi zure galtza kanpanatuak
eta zure plataforma-zapatak,
bihurtu Dancing Queen bat eta
zatoz ABBAri egindako omenaldi
ikusgarri honetaz goatzera.URTARRILAK
2

DANTZA



KURSAAL Γ 20:00

EL LAGO
DE LOS CISNES
Tchaikovsky
National BalletURTARRILAK
10

ANTZERKIA

VICTORIA EUGENIA ANTZOKIA Γ 19:00etan

BURRO
Ay TeatroLursail huts batean, hesola
bati lotutako asto batek
bere bizitza kontatzen dio
bere itzalari baso-sute bat
gerturatzen den bitartean.URTARRILAK
12

ANTZOKI ZAHARRA Γ 19:30etan

QUERIDA
AGATHA CHRISTIE
Txalo ProdukzioakURTARRILAK
24 ETA 25

ESTITXU AGINAGALDE VILLEGAS

Creadora de la marca Mxuk.

“Soy azpeitiarra de nacimiento, pero llevo años viviendo en Zarautz. Crecí en el taller de costura que tenía mi madre, rodeada de telas y gente cosiendo. Estudié patronaje y estilismo, y tuve un negocio multimarca que vendí para criar a mis hijas. Mientras, estudiaba por las noches porque quería crear algo. De ahí surgió mi marca de bolsos Mxuk”.

¿Qué historias cuentan los bolsos de Mxuk? Para mí es importante que cada producto esté pensado para que sea funcional, y nos solucione o nos alegre un poco el día a día. También son importantes la sostenibilidad y durabilidad. Por ello trabajamos directamente con el fabricante del material técnico, que se produce en la península ibérica, con todos los certificados Oeko-Tex y le damos el tratamiento de hidrofugado para proteger los bolsos Mxuk de agua y manchas.

¿Por qué utilizas material técnico para confeccionar tus bolsos? ¿Es una manera de diferenciar tu marca en un mercado tan competitivo como el de los complementos? Creo que es importante diferenciarte tanto en el diseño como en los materiales, y uno de los aspectos que nos diferencia es el hidrofugado. Este ayuda a proteger los bolsos Mxuk de agua y manchas, pero también añade un valor añadido y los adapta a nuestra tierra, por ello en nuestra etiqueta ponemos que somos una marca “basque”, poniendo en valor de dónde somos y dónde se confeccionan.

¿Cómo integras funcionalidad y estética en tus bolsos? Siempre intento que la funcionalidad y la estética vayan unidos. En el caso de los modelos pequeños lo importante es que tengan varios usos, de manera que un mismo modelo se pueda usar como bolso, bandolera, clutch,



“ME GUSTA
RODEARME DE
MUJERES FUERTES
QUE TENGAN
COSAS QUE
CONTAR”

riñonera... En cambio, en el caso de los bolsos grandes, para mí es de vital importancia que el diseño potencie la ligereza del material técnico, que se puedan doblar si te vas de viaje, o que si vas a tener un día largo de trabajo el bolso resulte ligero mientras, aporta un toque especial a tu look.

¿Qué es lo más importante que aprendiste de tu madre, modista? Mi ama, que nunca quiso que yo aprendiera a coser, el ejemplo que me dio tenía más que ver con el emprendimiento y el sentirme capaz de conseguir lo que me propusiera, que con el oficio de modista. Pienso que todos somos parte de un sistema que nos ayuda a evolucionar o que nos frena en distintas etapas de la vida. El ejemplo de mi ama y aita, siempre emprendedores y trabajadores, creo que ha quedado muy dentro de mí para no olvidarme de quién soy y de dónde vengo.

¿Qué ha supuesto para tu marca haber sido elegida para ser vendida en la tienda de Cristóbal Balenciaga Museoa? Ha supuesto un salto muy importante para Mxuk poder contar con un escaparate como el Cristóbal Balenciaga Museoa, por el que pasa tanta gente de tantos países. Ojalá volviéramos a contar de nuevo con otra oportunidad como la que hemos vivido.

¿Cómo fue la experiencia de vender tus bolsos en la feria de Navidad de San Martín Merkatua? Me gusta rodearme de mujeres fuertes que tengan cosas que contar, proyectos, ilusiones y conectar. Veo mucho potencial en mujeres de mi alrededor, que, por temas familiares, de cuidados, o lo que se espera de cada una, no llega a desarrollar su potencial, y creo que, detrás de muchas marcas pequeñas de nuestro alrededor, hay historias personales muy chulas llenas de mimo y cariño, que merecen ser cuidadas y apoyadas. Me encantan los mercados donde tengo tiempo de conocer a las creadoras que hay detrás de las marcas, y ver lo que crean, lo que transmiten con su arte.



San Martin
merkatu^e

etxetik etxera!

sanmartinmerkatue.com

Tan fresca como la ves
llega tu compra online.

**Ikusten duzun
bezain fresko
iristen da zure
online erosketa.**

Con la colaboración de

Orona
Fundazioa
Foundation

