

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 30

MARTINTXO SUKALDARI

Colores, sabores y ganas de cocinar en las recetas de noviembre.

ARDOFEST

Vuelve la fiesta del vino a San Martin Merkatua el 4 de noviembre.

BASERRITARRAK

Goiatz Erribera baserria bisitatu dugu.



Setas, calabazas, castañas... San Martín Merkatua se nos llena esta temporada de colores y de aromas de la tierra.

SABORES DE OTOÑO.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

GALETTE DE SETAS DE OTOÑO Y MORCILLA.

4 | fácil | 30'

Ingredientes:

Para la galette:

- 250 gr de barina integral de espelta
- 100 gr de mantequilla fría en dados
- 1 huevo
- 100 ml de agua muy fría
- 1 cucharadita de sal
- Huevo batido

Para el relleno:

- 1 puerro
- 200 gr de setas variadas (bongos, rebozuelos, champiñones...)
- 100 gr de ricotta
- 1 morcilla de verduras
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

Elaboración

- 1 Cocer la morcilla a fuego suave 10 min, escurrir y dejar templar.
- 2 Poner en un bol grande todos los ingredientes de la galette y amasar con las manos hasta obtener una masa fina y homogénea.
- 3 Hacer una bola con la masa, envolver en papel film y dejar reposar 30 min en el frigorífico.
- 4 Cortar el puerro en rodajas y trocear las setas.
- 5 Poner en una sartén un poco de aceite de oliva y cocinar el puerro hasta que esté transparente.
- 6 Añadir las setas, rehogar ligeramente y salpimentar.
- 7 Encender el horno a 200°
- 8 Espolvorear harina sobre la mesa y estirar la masa con el rodillo, hasta formar un círculo de unos 4 mm de espesor.
- 9 Colocar sobre una bandeja de horno forrada con papel.
- 10 Extender el queso ricotta sobre la base dejando alrededor un borde de unos 4 cm.
- 11 Repartir el relleno de setas y puerro por encima y la morcilla cortada en rodajas.
- 12 Doblar el borde hacia dentro y pintar con huevo batido.
- 13 Hornear unos 20 min o hasta que la galette esté hecha.

Ingredientes:

- 400 gr de calabaza
- 200 gr de alubia negra cocida
- 1 cebolla roja
- 1 brócoli pequeño
- 2 dientes de ajo
- 400 ml de leche de coco
- 200 ml de agua
- 200 gr de arroz basmati
- 2 cucharadas soperas de curry
- Cilantro fresco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Elaboración

- 1 Cortar la calabaza en dados pequeños y el brócoli en ramitos y reservar.
- 2 Cortar la cebolla en tiras.
- 3 Poner en una cazuela un chorretón de aceite de oliva y cocinar la cebolla hasta que se le empiece a poner transparente.
- 4 Añadir los ajos picados y cocinar un par de minutos.
- 5 Agregar la calabaza y el brócoli y saltearlos ligeramente.
- 6 Añadir el curry y cocinar todo un par de minutos para que aparezcan todos los aromas.
- 7 Agregar la leche de coco y el agua, mezclar bien y cocinar a fuego suave hasta que la calabaza esté tierna.
- 8 Cuando lleve 10 min de cocción, añadir las alubias negras cocidas.
- 9 Mientras tanto cocer el arroz en abundante agua con sal.
- 10 Servir el curry caliente en un palto acompañado por el arroz y unas hojas de cilantro por encima.

CURRY VEGANO DE CALABAZA, BRÓCOLI Y ALUBIAS NEGRAS.



GOUR- MET

UNA JOYA DE QUESO

Kores es un queso de leche cruda de oveja que cuenta con una gran peculiaridad: es de pasta cocida, lo que le confiere una textura y un sabor muy particulares. Tiene dos años de curación, por lo que su sabor es intenso. Está elaborado por Goine Berria, una pequeña empresa familiar de Asteasu que cuenta en su palmarés con varios premios World Cheese Awards.

→ Abatza
Planta 0
San Martín Merkatua



TRUFAS, SIEMPRE DE MODA

Esta delicia de trufa negra (*Tuber Melanosparum*) es una manera diferente de dar un toque especial a los platos de pasta y a tus aperitivos. También encontrarás su versión en jugo, conservada en el jugo de la propia trufa. Está altamente recomendada para rellenos, salsas, pastas, etc. La trufa se puede añadir a las preparaciones de forma laminada o rallada. Las dos son ideales para regalar a paladares gourmet.

→ Arrospeide Onddoak
Planta 0
San Martin Merkatua

UN BOCADO DELICIOSO

Estas empanadillas japonesas cocinadas al vapor y pasadas por la plancha son una delicia. De carne (pollo o cerdo), de gambas... elaboradas artesanalmente a diario en el puesto de Kenko Sushi, son un acierto seguro a cualquier hora del día.

→ KENKO SUSHI
Planta 0
San Martin Merkatua



ECOLÓGICO Y ARTESANAL

Aceite de oliva virgen extra de producción limitada elaborado de forma artesanal. Presentado en una estilizada, blanca y elegante botella, el envase del aceite de oliva virgen extra Casa Hierro reproduce la principal característica de su contenido: la pureza. Un recipiente elaborado mediante un proceso de protección solar que garantiza una óptima conservación del producto.



→ Muñoa Alimentación
Planta 0
San Martin Merkatua



SUKALDARI APARTAK SAN MARTIN MERKATUAN

Izarrez betetako sukaldari ospetsuez gain, badira guregana etortzen diren beste hainbat sukaldari gazte! Berriki, Jon Etxeberria sukaldariaren eskutik, pintxo goxoak prestatzen ikasi dute Sukaldaritza Sortzen ekimenari esker.



Jakiak prestatzen hasi aurretik, tailerreko parte-hartzaileek merkaturako hainbat postu bisitatzen dituzte gure saltzaileak eta lanerako erabiliko duten lehengaiak ezagutzeko.

AURTENGO AZKEN IKASTAROAN PARTE HARTU NAHI?

Gabonetako gozoak prestatzen ikasi nahi baduzu, ez galdu eskaintzen dizugun aukera paregabea:

Abenduaren 17an, larunbata, goizeko 10.30etatik eguerdiko 12.00ak arte Gabonetako Gozogintza ikastaroa egingo dugu **Iñigo Peña** eta **Ander Rodriguez** (Narru Jatetxea eta Zuka HandBurgers & Helados) sukaldariek.

Izena emateko:

_8 eta 11 urte bitarteko haurrei zuzendutako tailerrak.

_Idatzi sukaldaritzasortzen@gmail.com korreo elektronikora eta plaza libreak ote dauden esango dizugu.

_Taldean 18 lagun izango dira.



Ikastaroak San Martin Merkaturako erdiko galerian egiten dira. Haur bakoitzak janaria erosi prestatzeko behar dituen tresna guztiak dituen mahaia du.



Parte hartu zuten haurrek diploma bana jaso zuten.



EL DONOSTIA DE BENEGAS

Una ruta para caminar en Donostia: La Concha, los puentes, Cristina Enea...

Un txoko para relajarse: El final del espigón en la playa de La Zurriola.

Un producto de Benegas para regalar: SSirimiri.

Vuestra relación con Mercado San Martín. Somos clientes de diferentes establecimientos. Es un placer comprar flores mientras observas los bonitos puestos de verduras, o asombrarte con cómo se prepara el pescado...

PERFUMERÍA BENEGAS

MÁS DE UN SIGLO DE ELEGANCIA Y EXCLUSIVIDAD

Charo Benegas y Luis Gimeno Benegas están al frente de una de las tiendas más reconocidas de la ciudad, cuya filosofía es aunar tradición y vanguardia.

Más de 100 años de historia. “Casa Benegas fue fundada por Francisco Benegas y Justa Echeverría en 1908, en la esquina de las calles Garibay y Peñaflorida. Decidieron establecer una peluquería barbería estilo inglés que contaba con doce peluqueros y con un pequeño rincón de perfumería. Eran los tiempos de la Belle Époque de Donostia – San Sebastián”.

Icono de elegancia y exclusividad. “Los fundadores tuvieron la visión de emprender en Donostia – San Sebastián un negocio que ofrecía los mejores productos de la época, con una atención exquisita y servicio profesional, en un entorno acogedor a la vez que elegante. Las generaciones posteriores han tenido el reto de conservar el espíritu original adaptándose a los cambios sociales, y culturales aportando su propia personalidad”.

Universo Benegas. “Adentrarse en el universo Benegas es sentir, disfrutar de tiempo para ti, emocionándote con el perfume que mejor despierta tu personalidad, descubrir cómo cuidarte con la cosmética más avanzada y el colorido de maquillaje más atractivo, o cerrar los ojos mientras unas manos expertas te aplican una técnica de masaje exclusiva en la cabina de belleza”.

Creaciones propias. “Perfumería Benegas ofrece sus propias creaciones. Charo Benegas y Asun Benegas lanzaron hace más de 25 años la Colonia de la Casa Benegas, que se inspira en la que ellas sintieron cuando eran pequeñas y que se vendía en la tienda. El carácter emprendedor que tuvieron les ha permitido con los años seguir desarrollando nuevas fragancias. Hoy en día ofrecen una línea completa de fragancias de la casa y desde 2009 la fragancia SSirimiri, inspirada en Donostia – San Sebastián, que se complementa con su propia línea”.

BENEGAS

Garibai Kalea, 12,
20004 Donostia

 [perfumeriabenegas](http://perfumeriabenegas.com)

VUELVE LA GRAN FIESTA DEL VINO A SAN MARTIN MERKATUA

Si te gusta la cultura del vino y te apetece conocer nuevas marcas y bodegas, te esperamos el viernes 4 de noviembre en ARDOFEST, la feria del vino que celebraremos en San Martin Merkatua entre las 19.00 y las 23.00 horas. Participarán una decena de bodegas y vinotecas que presentarán una cuidada selección de vinos de distintas denominaciones de origen. El precio de la entrada es de 10 euros y podrás consumir cuatro copas de vinos mientras disfrutas de la música en directo de Karlos Nguema y James Morris. También hemos organizado el sorteo de tres experiencias turísticas en Gipuzkoa que no puedes perderte.

4 de noviembre
De 19.00 a 23.00 horas
Entrada: 10€ con derecho a 4 consumiciones



“ARDOFEST ES UNA PROPUESTA EXCELENTE PARA DAR A CONOCER VINOS EXCEPCIONALES”

Vinoteca Mendibil

“Estaremos con dos vinos –el tinto Villota 2019 y el blanco Villota 2018– de la Bodega Villota, una de las bodegas más prometedoras de Rioja Alavesa, gracias al gran conocimiento vinícola de la familia propietaria y al fantástico viñedo que posee en Laguardia. En pocos años ha situado sus vinos entre los mejores de Rioja, como confirman los más reputados críticos.

Para Vinoteca Mendibil es un honor estar presente en ArdoFest, una propuesta excelente para dar a conocer vinos excepcionales de manera informal y lúdica”.

“NUESTROS VINOS REPRESENTAN EL TERROIR DE VIANA”

KRISTIAN ALBERDI
Bodegas Ondarre

“Vamos a presentar tres vinos de municipio de la denominación de origen calificada Rioja, con los que queremos representar la identidad del suelo de la localidad navarra de Viana. Para nosotros es muy interesante participar en esta feria, que va a tener lugar en un mercado de abastos tradicional que cuida mucho el producto que vende. Todo lo que sea divulgar la cultura del vino está muy bien”.

“PRESENTAREMOS LOS VINOS MÁS REPRESENTATIVOS DE BODEGAS BAGORDI”

LUIS MANUEL CARCAR
Bodegas Bagordi

“Todos nuestros vinos son ecológicos y pertenecen a la denominación de origen calificada Rioja. En ArdoFest presentaremos dos marcas emblemáticas de nuestra bodega: Bagordi y Oiasso. Para nosotros esta feria es una muy buena manera de acercarnos al público donostiarra y estamos muy agradecidos de que San Martin Merkatua nos haya dado esta oportunidad”.



donostiasustapena
fomentosansebastián



GIPUZKOA
TURISMOA

DESDE 1870
MONTECILLO
BODEGA CENTENARIA

VERMUT
DOMINGO

Getariako Txakolina
DENOMINACION DE ORIGEN

VINOTECA
MENDIBIL



MANZANOS
Wines



Lukas

RIMA
SINIA
RIMA
VINOS

GR99



sein izarra
euroestraillos

DESD 1924
RAMÓN BILBAO

Bagordi

EXCLUSIVAS
Mardu
—selection of bottles—
GOURMET

ALTANZA

AITAREN.
VINOTECA BODEGA

G O Ñ I
ardoteka
—selection of bottles—
VINOTECA BODEGA

VILLOTA

GOIATZ ERRIBERA BASERRIA

“URTEKO EGUN GUZTIETAN LAN EGITEA EZ DA ERRAZA”

Aitziber Almandoz eta Mikel Cabida duela bost urte hasi ziren San Martin Merkatuan saltzen lur zoruan landatu eta pestizidarik gabe egiten dituzten barazkiak. Gazteak dira eta beraien bizimodua baratzari lotuta dago. Gogorra dela diote, baina gustukoa ere bai.

Gazte gutxi aukeratzen dute baserrian aritzea. Zuek bai, ordea, zergatik? Ni baserri honetan jaioa naiz. Eta beti egon naiz gurasoei laguntzen. Eta Mikel lehen beste lan batean zegoela, asko laguntzen zigun eta asko gustatzen zitzaion baratzean ibiltzea. Ez zaigu leku itxi batean lan egitea gustatzen. Nahiago dugu naturarekin bat ibiltzea.

Nola uztartzen da gaztetasuna eta baserri mundua? Daukagun adina edukita eta gure inguruko jendea ikusiz, zaila egiten da. Gu lanean gauden bitartean, beste asko oporretan edo bestelako aisialdian egoten dira. Lan gogorra da bai. Eta beti ez da lana nahi bezala ateratzen.

Eguno bizimoduarekin baserritik bizitzea zaila izango da, ezta? Bai. Etengabeko lana da. Egutero lan eta beti produktu berriak jartzeko prest. Urteko egun guztietan lan egitea ez da erraza. Eta horrelako jarraipena egiten ez bada, etxeko produktuak gure merkatuan asko gutxituko lirakeke. Jai egunen falta horrek guregan ondorioak dakartza. Baina oraingoz aurre egin behar diogu.

Nola ikusten duzue baserriaren etorkizuna? Bezeroek asko estimatzen dituzte gure produktuak eta horrek aurrera jarraitzeko gogoia ematen digu. Badakigu ez dela erraza, baina gustura egiten dugu lan. Beraz, aurrera jarraitzeko esperantza behintzat ez zaigu falta.

Hasi zinetenetik orain arte, zertan aldatu da zuen lana? Guk lehen produktu gutxiago egiten genuen, baina produktu horietatik kantitate gehiago Lasarten saltzen genuen eta. Orain, berriz, produktu desberdin gehiago egiten saiatzen gara eta produktu horri jarraipen handiagoa ematen. San Martin Merkatuan bezeroek produktu desberdin ugari edukitzea estimatzen dute eta hori burutzen saiatzen gara.



Argazkiak E. Ortolaiz.

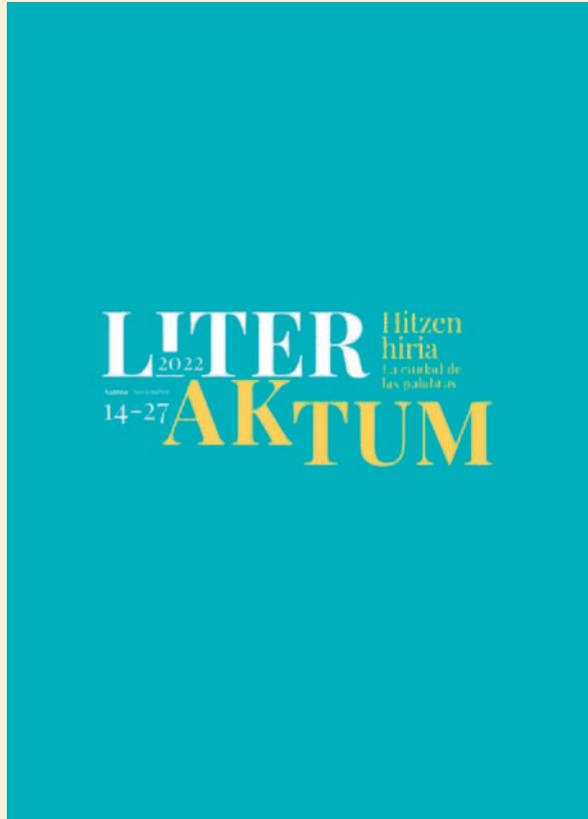
“Ni baserri honetan jaioa naiz eta denetatik egiten dut”, dio Aitziber Almandozek.

Azken urteotan kontsumoan aldaketarik nabaritu al dituzue? Orokorrean, egunerokotasunean, bai helduek bai gazteek elikagai fresko eta naturalak estimatzen dute. Salmentaren ordutegia ez dago gazteentzat egokituta, baina orain gure merkatuan, on line erosteko aukera dago. Aukera horrek gure barazkiak bezero desberdinei iristeko aukera ematen die. Eta nabaritzen da.

→ GOIATZ ERRIBERA BASERRIA
-1 Solairua
San Martin Merkatua

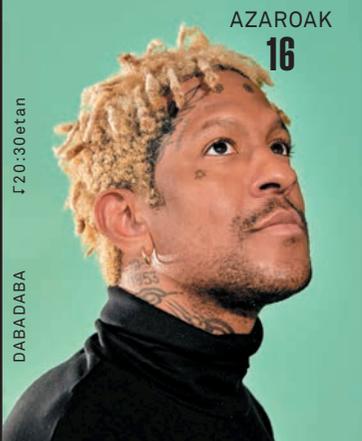
AGENDA

AZAROA
2022

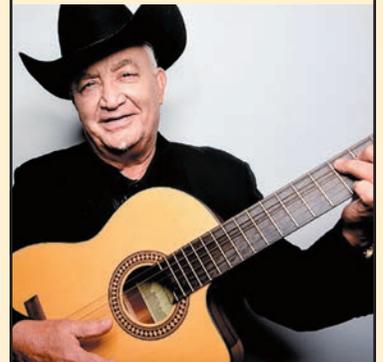


AZAROAREN 14TIK 27RA ARTE

Literaktum

MUSIKA		AZAROAK 11
Γ 19:30etan	AZAROAK 4	ANARI
		DOKA ANTZOKIA Γ 20:30etan
SAN MARTIN MERKATUA	KARLOS NGUEMA ETA JAMES MORRIS	AZAROAK 16
	Ardofest.	
Γ 20:00etan	AZAROAK 10	MYKKI BLANCO
		DABA DABA Γ 20:30etan
DABADABA	TOUNDRA + SOFÁ	Hip-hop mugetariano.
	Post-rock 2007tik.	AZAROAK 19
		ELIADES OCHOA

Eliades Ochoa inoiz izan diren sonero kubatarren arteko garrantzitsuenetako bat da, Kubako musika tradizionalaren adierazle nabarmena, bere belaunaldiko gitarrajotzailerik onena.



VICTORIA EUGENIA

ANTZERKIA		AZAROAK 12
Γ 19:30etan	CÓMICAS. MARTITA DE GRANÁ, MARU CANDEL, PAULA PÚA	ONE MAN SHOW, CARLOS LATRE
VICTORIA EUGENIA	Ikuskizun bakar eta eksklusiboa, Espainiako gaur egungo emakumezko umorista onenetako hirurekin.	KURSAAL Γ 21:00etan
		Carlos Latre, imitatzailerik onenaren ikuskizunik onena. Ahotsak, pertsonaiak, umorea, parodiak eta inoiz baino barre gehiago.

NOELIA LORENZO PINO

Escritora irundarra de novela negra

“Soy una persona creativa, observadora, sensible, reivindicativa y con mucha imaginación. Elegí el mundo de la moda porque cuando era jovencita lo tenía muy al alcance y supe que en él podría dejar volar mi faceta más creativa. Trabajé durante muchos años como maquinista textil, modista, dependienta e incluso tuve mi propia empresa de moda junto con mi hermana. Además de la moda, también me gustaba escribir poesía, cuentos, guiones de teatro... Cuando descubrí la novela negra me caló muy hondo y algo se revolvió dentro de mí. Tuve claro que yo quería hacer sentir al lector lo mismo que esas historias me hacían sentir a mí”.

Dejaste de lado el mundo de la moda para dedicarte a la novela negra. ¿Tienen algo en común? Más que en la novela negra y en la moda, donde más puntos en común encuentro es entre escribir y coser. Ambas disciplinas exigen creatividad y horas de dedicación. Creas una prenda, también una historia. Unes las piezas de una prenda, también los capítulos de una novela. Y siempre me ha hecho gracia la multitud de juegos de palabras que hay entre escribir y coser: Hilar palabras, tejer historias, hilvanar ideas... Cuando llego al nudo de una de mis historias suelo pensar: “a ver cómo me las ingenio para desenredar la madeja”. Y siempre intento terminar mis historias sin dejar “ningún fleco”. Hace poco leí por ahí que la palabra texto proviene del latín “textus” y significa tejido, del verbo tejer.

Con la publicación de tu último libro, Blanco Inmaculado, has dado el salto a una gran editorial como Plaza & Janés. ¿En qué estás notando tener una mayor proyección? El cambio lo noté enseguida. Mucha más publicidad, presencia en librerías y entrevistas con los medios de comunicación. Es como si a lo que estaba acostumbrada se hubiera multiplicado por diez. No tiene nada que ver.

¿Da vértigo el salto al panorama nacional? Da vértigo, sobre todo al principio. Yo estaba acostumbrada a estar rodeada de mis lectores, que ya conocen mi pluma y me tienen muy mimada, y sabía que al tener mayor presencia me expondría mucho más, que llegaría a lectores que no me conocían de nada. Los primeros días estuve muy pendiente de la crítica y por suerte fue muy buena y eso ayudó a tranquilizarme.

¿Qué acogida está teniendo el libro? No me esperaba una acogida tan buena. Ha sido todo muy rápido. Desde el principio, antes incluso de que saliera, se creó mucha expectación. Creo que principalmente por tres motivos: porque era mi séptima novela, porque daba por fin el gran salto y por la fuerza de



“CUANDO
DESCUBRÍ
LA NOVELA NEGRA,
ALGO SE REVOLVIÓ
DENTRO DE MÍ”

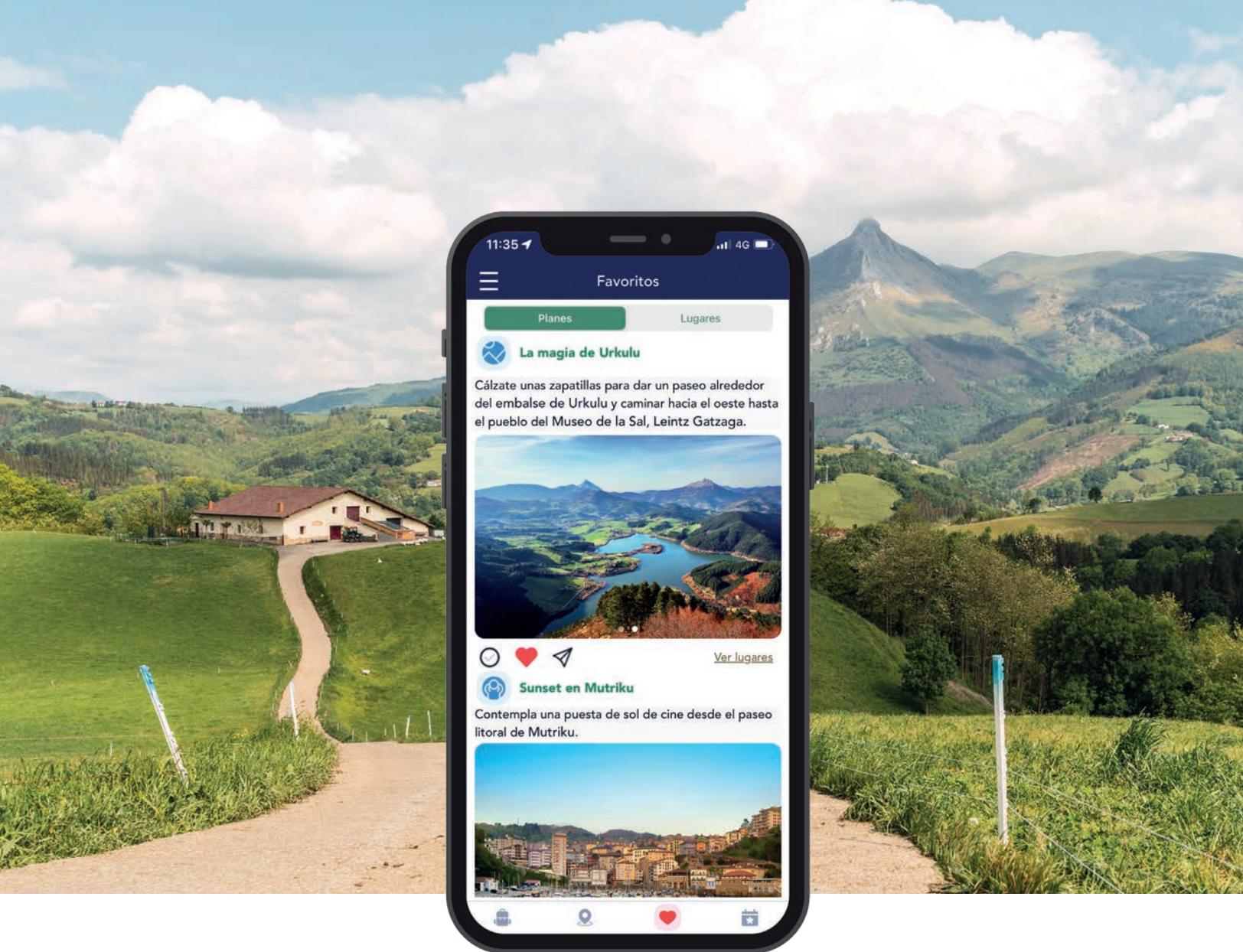
la portada. Esa mezcla de ingredientes provocó que muchos lectores se fijaran en ella. Hoy en día se publica mucha novela, sobre todo thriller, y es difícil destacar. Fue una sorpresa que muchos lectores decidieran hacerse con ella y darle prioridad a esa lectura. La verdad es que estoy encantada y muy agradecida.

Las mujeres tienen un papel importante en tu libro. ¿Falta perspectiva de género en la novela negra? Yo creo que sí. Conocemos muchos protagonistas masculinos. La clásica pareja de hombres policías y también la pareja mixta. Yo misma utilicé un hombre y una mujer para protagonizar mi anterior saga. Pero lo que menos abunda es la pareja de policías femenina y creo ya es hora de equilibrar la balanza.

¿Actualmente, se puede vivir solo de vender libros? No es nada fácil, pero sí se puede.

¿Te sientes profeta en tu tierra, Irún? Tengo suerte de sentirme profeta en mi tierra. Y me di cuenta de ello en cuanto publiqué Chamusquina, mi primera novela. Tuve mucho apoyo y con cada nueva publicación ha ido creciendo y no solo en mi ciudad. Aprovecho para mandar un saludo a mis lectores y agradecer de nuevo su confianza.

 @noelialorenzopino



Gipuzkoa asko aurkitzeke.

Udaz ahalik eta gehien gozatzeko plan guztiak Gipuzkoako pasaportean daude.

Gipuzkoa Passport aplikazioa lurralde zoragarri honetaz gozatzeko eta edozein urte sasoitan une magikoak bizitzeko gida bat da.

Mucha Gipuzkoa por descubrir.

Todos los planes para disfrutar al máximo del verano están en el Pasaporte de Gipuzkoa.

La APP Gipuzkoa Passport es una guía para disfrutar de este fantástico territorio y vivir momentos mágicos en cualquier momento del año.

