

Nº 39

MARTINTXO SUKALDARI

Entrantes deliciosos y sencillos para una Semana Grande gourmet.

¿CÓMO VAS A CELEBRAR LAS FIESTAS?

Varios de nuestros asentadores nos cuentan sus planes.

TALENTUZ

Entrevista con En Tol Sarmiento.



Martintxo



**GORA
ASTE
NAGUSIA!**

No es necesario liarse mucho en la cocina para cocinar rico, saludable y fresquito.
Te damos varias ideas.

BOCADOS DE SEMANA GRANDE

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO



HOJALDRES DE TOMATE, ANCHOAS Y PIPARRAS



Ingredientes:

- Una lámina de hojaldre
- 2 tomates de caserío medianos
- Anchoas en aceite de oliva
- Piparras frescas
- Aceite de oliva virgen
- Sal y pimienta
- Un buevo

Elaboración

- 1 Encender el horno a 200°.
- 2 Cortar la lámina de hojaldre con un cuchillo afilado en unos 12 trozos aprox.
- 3 Batir el huevo y pintar la superficie del hojaldre.
- 4 Cortar el tomate en láminas finas y colocarlo sobre los hojaldres y salpimentar.
- 5 Hornear unos 20 minutos hasta que estén dorados.
- 6 Sacar del horno y dejar templar.
- 7 Saltear las piparras en una sartén con un poco de aceite de oliva. Reservar.
- 8 Pintar los hojaldres con el aceite de las anchoas, añadir una anchoa y una piparra.
- 9 Servir templados.

ENSALADA DE SANDÍA Y BURRATA CON ACEITE DE ALBAHACA



Ingredientes:

- Sandía
- Burrata
- Rúcula
- Aceitunas negras aragonesas
- Un manojo de albahaca
- Aceite de oliva virgen
- Pimienta

Elaboración

- 1 Poner en el vaso de la batidora medio vasito de aceite de oliva y un manojo de albahaca fresca, triturar y colar para que quede más fino.
- 2 Escurrir la burrata.
- 3 Quitar la piel y la parte blanca de la sandía y cortar en láminas finas.
- 4 Colocar sobre un plato las láminas de sandía y añadirles un toque de pimienta.
- 5 Incorporar la rúcula, las aceitunas y colocar la burrata encima.
- 6 Regar con el aceite de albahaca.



San Martín merkatua

CREMA FRÍA DE VAINAS CON IDIAZABAL Y CORAZÓN DE TOMATE

Ingredientes:

- 250 gr de vainas
- 1 patata
- Un chorrito de nata
- Aceite de oliva
- Vinagre de sidra
- Queso Idiazabal curado
- Un tomate de caserío

Elaboración

- 1 Pelar y trocear la patata y las vainas, y colocar en una olla con agua, un chorrito de aceite y sal.
- 2 Cocer unos 30 min hasta que estén tiernas.
- 3 Apagar y dejar enfriar.
- 4 Triturar las vainas y las verduras hasta conseguir una crema fina y rectificar de sal. Guardar en el frigorífico.
- 5 A la hora de servir, trocear la parte interior del tomate añadirle sal, aceite y unas gotas de vinagre.
- 6 Cortar el queso en lascas.
- 7 Servir la crema de vainas acompañada por el queso y los trocitos de tomate.



Preguntamos a varios de nuestros asentadores cómo van a celebrar la Semana Grande y qué productos de temporada no puedan faltar en nuestra mesa.

COMERSE

LAS FIESTAS

IVAN
BURGAÑA

→ Pescadería Coro Sotero
Planta -1
San Martín Merkatua

“EL BONITO DEL NORTE ES MUY SOCORRIDO”

DÍA DE LA VIRGEN. En Semana Grande la gente suele gastar con algo más de alegría y eso se nota en el mercado. “Las ventas suelen incrementarse”, nos cuenta Iván, “sobre todo los días anteriores a la cena de la Virgen”. “También se nota que cerca de San Martín hay pisos vacacionales, ya que los veraneantes se acercan también a hacer la compra”.

PRODUCTOS RECOMENDADOS. “El marisco lo cocemos en nuestro propio cocedero. También recomiendo los txipirones, las kokotxas, el lenguado o el besugo. Pero en verano no puede faltar el bonito, que está de temporada y se puede preparar de mil maneras diferentes”.

UN PLAN. “Siempre preparo una comida con amigos en casa”.



“EL TXANGURRO AL HORNO NO PUEDE FALTAR”



**IDOIA
ETXEBERRIA**

→ Iñaki & Jenny
Planta -1
San Martín Merkatua

MUCHO TRABAJO. “Como todos los años por estas fechas va a haber mucho movimiento, sobre todo, por las mañanas, que es cuando la gente prefiere hacer las compras para poder estar libre por las tardes”.

CONCIERTOS. “De pequeña, recuerdo cenar con mis padres en Polipaso y ver los fuegos desde Igeldo. O cuando venía la familia de mi madre de Sabadell y cenábamos todos juntos. Siendo adolescente disfrutaba mucho viendo los fuegos con la cuadrilla en el puerto y yendo de concierto. Me encantaba ese plan. Ahora intentaremos reunirnos para ver los fuegos con mis hijos”.

PRODUCTO RECOMENDADO. “Sin duda, el txangurro al horno que preparamos en nuestro obrador. Está muy rico”.

“NUESTRO SALMÓN AHUMADO SUPREME ES FANTÁSTICO”

UNA SEMANA IMPORTANTE. En Muñoa Alimentación afirman que la Semana Grande sigue la misma tendencia que en años anteriores y se presenta “potente”. “Es una de las semanas más importantes del año. Mucha gente se reúne en estas fechas y al haber más afluencia de clientes siempre se vende más, estamos en un sitio privilegiado para ello. Si nos acompaña el tiempo será más bonita para todos”.

UN PLAN. “Siempre intentamos juntarnos con los amigos y disfrutar de los fuegos artificiales”.

PRODUCTOS RECOMENDADOS. “Nuestro salmón ahumado supreme es un producto muy demandado, ya que para ocasiones especiales es fantástico. También el jamón 100% Ibérico de bellota Dehesa de Calvaches”.

JAVIER MUÑOA

→ Muñoa Alimentación
Planta 0
San Martín Merkatua



“RECOMIENDO NUESTROS TXIPIRONES EN SU TINTA”



**MIKEL
URRESTARAZU**

→ Casa Nicasio
Planta 0
San Martín Merkatua

MUCHO VISITANTE. “Donosti está lleno de turistas desde el mes de mayo y en Semana Grande se mantendrá esta tendencia, así que nos tocará trabajar mucho. Al estar en el centro de la ciudad, además de los clientes de toda la vida, vienen personas que se alojan en viviendas turísticas y vendemos mucha comida elaborada en nuestro obrador”.

IMPRESCINDIBLE. “La cena de la víspera de la Virgen o la comida del 15 de agosto. No puede faltar. Nos gusta juntarnos con amigos y hacer algo sencillo. Y me gusta disfrutar de la ciudad, pasear...”

PRODUCTOS RECOMENDADOS. “Entrecot de vaca gallega y txipirones en su tinta preparados por nosotros”.

“ETXEKO TOMATEAK ETA LEKAK ZORAGARRI DAUDE”

Uda garai lasaia dela beretzat dio Javi Loiartek. “Nire bezero gehienak golfo batzuk dira eta alde egiten dute udan, beraz, erritmoa dexente jaisten zait”. Aste Nagusia lanean pasatzen duela kontatzen du “eta ez diet jai hauei kasurik egiten, egia esan...”.

“Orain etxeko tomateak eta lekak oso onak daude. Badakit urte osoan jaten direla, baina ez dira hemengoak izaten, beraz, garaikoak eta bertakoak jatea gomendatzen dut. Pepinoak eta piperrak ere”. “Gainera, gure produktu guztiak ekologikoak dira, pestizidarik gabekoak”.



**JAVI
LOIARTE**

→ Lizardi Baserria
Planta 0
San Martín Merkatua

GURUTZE FERNÁNDEZ

→ Frutería Hermanas Fernández
Planta 0
San Martín Merkatua



“EL MELÓN ESTÁ EN SU MOMENTO IDEAL”

NUEVOS HÁBITOS. “En Semana Grande la gente no suele madrugar para hacer la compra en el mercado porque se acuesta más tarde. En los últimos años hemos notado mucho cambio en las costumbres de los turistas. Los extranjeros gastan con más alegría, pero los que vienen de otras zonas de España miran bastante el precio y suelen comentar que San Sebastián es más cara que su ciudad de origen”.

PRODUCTOS RECOMENDADOS. “Las ciruelas claudias y el melón están en su mejor momento. Los briñones, muy jugosos. Ya empieza la temporada de uva moscatel y la pera está muy buena y, al ser de temporada, no es de cámara”.

ZATOKZ ARTISAU TOPAKETETARA!

Bitxiak, haurrentzako arropak, emakumeentzako poltsak... mota askotako eskuz eginiko objektuak erosteko aukera izango duzu antolatu ditugun artisau topaketetan. Hurrengoa abuztuaren 19an izango da. Donostian bazaude, pasa zaitez gure merkatutik eta gozatu giroaz eta aprobetxatu ezkuaz eta maitasunez eginiko janzki eta osagarri ederrak erosteko.



19

ARTISAU TOPAKETA

Abuztuak 19
10.00 - 20.00
San Martin Merkatua

ZORIONAK, ILARGI!

Uztailaren 25ean, ohiturari jarraituz, Kutxaren Eguna ospatu zen Hondarrribian. Aurtengo protagonista gure lankide den Ilargi Emazabel izan zen. Ilargik argi zeukan: 54 itzuli emango zizkion kutxari, bere osaba Anttonek, itsasontzian istripu batean hil zenak, beteko zukeen adina, oroigarri eta omenaldi gisa.

Done Pedro Kofradia
-1 Solairua
San Martin Merkatua





ALBOKA ARTESANÍA

MÁS DE 80 AÑOS EN LA PARTE VIEJA

Ubicado en uno de los lugares emblemáticos de San Sebastián, en la plaza de la Constitución, Alboka es un comercio especializado en artesanía y cultura vasca en el que encontrarás desde mantelerías a figuras vascas.

HISTORIA. Alboka fue fundada en 1939 por las hermanas Berroeta que hacían y vendían manteles a restaurantes y sociedades de la Parte Vieja. En 1988 Jesus y Maite Jauregi cogieron el relevo.

LUGAR ÚNICO. “La plaza de la Constitución es uno de los lugares más emblemáticos de la ciudad, ya que todas las fiestas importantes de la ciudad se hacen en la Consti: la tamborrada, caldereros, iñudes, Semana Grande, Sagardo Eguna, Santo Tomas...”

UNIVERSO DE ALBOKA. “Trabajamos con artesanos de aquí. Vendemos las mantelerías vascas, argizaiolas, kaikus de madera, textiles, makilas, cerámica”.

GORA ASTE NAGUSIA! “Por suerte, la Semana Grande la vivimos trabajando mucho, ya que muchos eventos son en la plaza: txistularis, dantza, txarangas. Son unas fechas en las que, aparte de visitantes, tenemos muchos donostiarros y guipuzcoanos que viven fuera y vienen a casa de vacaciones a visitar a la familia. El producto más curioso y exclusivo que tenemos en la tienda y que cada día me emociona más son los gigantes y cabezudos de goma de Donostia-San Sebastian: Karmele y Manrique. Tengo niños muy pequeños que tienen que venir al escaparate todos los días a verlos y a hablar y a cantar a los erraldoiak”.

CLIENTELA MUY VARIOPINTA. “Tenemos de todo. Desde los chavales que se van a estudiar idiomas a otros países y quieren llevar algo de Donostia o de Euskal Herria. Los que vienen de Erasmus y han conocido las fiestas y la cultura vasca y quieren tener un trocito de aquí. Quienes viven fuera y quieren llevar algo que les recuerde su tierra y hasta los descendientes de vascos que vienen a conocer la tierra de sus antepasados y nos cuentan sus historias, y por supuesto, clientes de la ciudad y la provincia que han sido muy importantes para nosotros en la pandemia”.



EL DONOSTIA DE ALBOKA ARTESANÍA

Una ruta para caminar en Donosti. Antes de entrar o después de salir de trabajar, el Paseo Nuevo y el olor a salitre.

Un txoko para relajarse. El monte Urgull. Las vistas son espectaculares de toda la ciudad.

Un objeto de Alboka para regalar en Semana Grande. Una pareja de Gigantes o Cabezudos de Donostia.

Nuestra relación con San Martín Merkatua es muy buena. Soy consumidora del mercado. Me gusta comprar productos frescos y de aquí y el mercado me ofrece lo que quiero y cercanía con el cliente, que para mí es muy importante.

ALBOKA ARTESANÍA

Plaza de la Constitución, 8

 albokaartesania

AGENDA

ABUZTUA
2023

SAN MARTIN MERKATUAN

San Martin merkatura

Abuztuak agosto 19
10:00 20:00

**artisansau
topa
keta**

San Martin
MERKATUA

SAN SEBASTIÁN SHOPS

CHIC MARKET

BERTAKO ARTISAUEN TOPAKETA
BERRIZ ABUZTUAREN 19AN,
10.00ETATIK 20.00ETARA!

MUSIKA



DOKA
€19.30etan

ABUZTUAK
11

THE BELTONES +
ULTRA SECT +
ROTTEN XIII

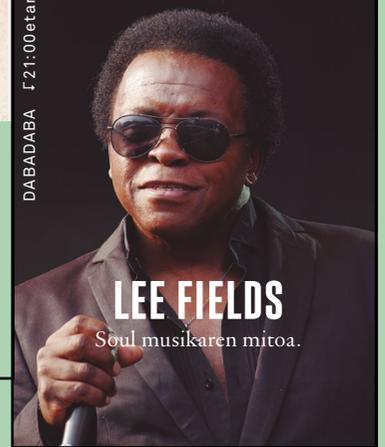
ABUZTUAK
12

JAC

Mississippiko musikaria.

ALTERRI
€20:30etan

ABUZTUAK
12



LEE FIELDS

Soul musikaren mitoia.

DABADABA
€21:00etan

ANTZERKIA

CANDELA
PEÑA

PILAR
CASTRO



VICTORIA EUGENIA ANTZOKIA
€20:00etan

ABUZTUAK
2tik 6ra

CONTRACCIONES CANDELA
PEÑA, PILAR CASTRO

Contracciones antzezlanak
konpainia handiek beren langileen
bizitzan duten sarbide gero eta
handiagoan arakatzen du.

ABUZTUAK
10tik 13ra

GRAN CIRCO
ACROBÁTICO DE
CHINA

Txinako Zirkuko
Akrobatiko Handia
delako talde ospetsuak
sekulako gozabidea
eskaintzen die bost
zentsumenek. Ez
du parerik mundu
osoan. 30 artista baino
gehiagok jarduten dute
agertokian (tartean,
dominadun olinpikoak
eta Cirque du Soleil-
eko akrobatak).

VICTORIA EUGENIA
€10 - 11: 20:00 / 12: 17:00 + 20:00 / 13: 18:00

EN TOL SARMIENTO

Musika talea



“ARRAKASTA OSO
SUBJEKTIBOA DA”

Nola ari zarete uda pasatzen? 2022ko abenduan *Guretzat* izeneko gure zazpigarren lana aurkeztu genuen Durangoko Azokan eta segituan aretoetako bira batean murgildu ginen. Emanaldia udako kontzertuetara moldatu dugu orain eta hasi besterik ez dugu egin. Atzeko prestakuntza handi baten ondoren, kontzertuekin gozatzen ari garela esan dezakegu, aurrean milaka lagun aurkitzen ari garelako.

Egungo Euskal Herriko talderik arrakastatsuen a zaretela esan daiteke. Zein da zuen arrakastaren gakoa? Askok esatea da! Zenbakiak hori dioten arren, arrakasta neurtzeko beste irizpide batzuk daudela pentsatzen dugu, arrakasta oso subjektiboa da. Gakoa, gure ustez, ETSren melodia itsaskorretan dago, urtez-urtez ereserki bilakatu diren abestien sorkuntzan. Bestalde, bizitza arrunta eta normalitatea irudikatzen dugu gure unibertsoan, letretan, eta hori jendeak baloratzen du.

Zeintzuk dira arrakastaren alde ilunak zuen kasuan? Taldearen izena goraka doan heinean, ardurak, presioak, auto exigentziak eta perfekzionismoak ere gora egiten dute eta horrek egunerokotasuna eta bizitza baldintzatzen du.

Taldea sortu zenean gaztelaraz abesten zenuten. Zergatik egin zenuten salto euskarara? Zer lortu duzue euskara hutsean kantatzeari esker? Gutxiengoan dagoen hizkuntza batean kantatzeak atak itxi baino, irekitzen dizkizula pentsatzen dugu. Taldekide gehienak Errioxan bizi zirenez gaztelaraz kantatzen hasi ginen, hizkuntzaren hautuari buruzko hausnarketa handirik egin gabe. Lehenengo diskoaren birarekin Euskal Herria ezagutzeko aukera izan genuen eta modu natural batean euskal zirkuituan jotzen hasi ginen. Momentu horretan konturatu ginen askoz interesgarriagoa zela taldearen identitatea euskararen bueltan sortzen jarraitzea. Gaur egun, abesti guztiak euskaraz idazteko konpromezu sendoa dago. Haur, nerabe, gazte, heldu zein aitona-amonen hizkuntza sozializazioan gure ekarpena egiten saiatzen gara, nolabait, euskalduna ez den komunitatea ere musikaren bidez euskarara hurbilduz.

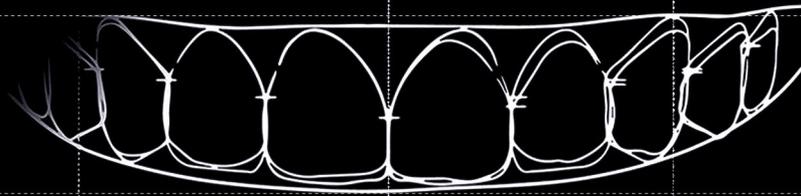
Nola ikusten da Euskal Herria eszenatoki baten gainean? Gizartearen alderik emozionalena ikusten da kontzertuetan. Esperientzia bat bizitzeko prest joaten den jendea eta abesti batek izan dezakeen indarra erakusten duena.

Zein da betetzeke daukazuen ametsa? Euskal Herriatik kanpo gehiago jotzea eta euskal kulturaren erreferente izatea.

@entolsarmiento

“En Tol Sarmiento edo ETS, 2005. urtean lekora izeneko Arabako herri txiki batean sortu zen musika taldea da. 18 urteko eboluzio eta heltze-prozesu baten ondoren, ETS gaur egun Euskal Herriko jende askoren bihotzetara heldu den musika egitasmoa da. Aste Nagusian zuzeneko indartsua eskainiko dugu Donostian, kementsua, entzulegoaren zati handi bat dantzaraztea, barre egitea eta hunkitzea lortuko duena. Udako kontzertu handienetakoa izango da guretzat eta ziur gaude hartu eman berezi bat suertatuko dela publikoarekin”.

943^a 428' 628."W



www.echeverriadelvalle.com

e&dv

Echeverría & Del Valle
ORTODONCIA ESTÉTICA

info@echeverriadelvalle.com