

# Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 31

MARTINTXO SUKALDARI

El foie, protagonista de los aperitivos de Navidad.

EUSKARALDIA

Euskara, gure altxorra.

TALENTUZ

Estitxu Ortolaiz, fotógrafa, expone en el Aquarium.



# LA NAVIDAD SABE A FOIE

Dos recetas de entrantes perfectos para abrir boca.  
¡Sorprenderán a todo el mundo!

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

## PUERROS ASADOS CON FOIE Y HUEVAS DE TRUCHA



### Ingredientes:

-4 puerros  
-Foie gras  
-Huevas de trucha  
-Aceite de oliva  
-Sal en escamas y pimienta

### Elaboración

- 1 Lavar y cortar la parte blanca de los puerros en tres trozos.
- 2 Colocar en una fuente de horno, regar con un poco de aceite de oliva y hornear 30 min a 180°.
- 3 Servir templados con lascas de foie y huevas de trucha por encima.
- 4 Terminar con un poco de aceite de oliva, sal en escamas y pimienta recién molida.





**EN FOIES GOIBURU Y EN MUÑOA ALIMENTACIÓN ELABORAN SU PROPIO FOIE DE FORMA ARTESANAL.**

## MACARONS DE PIMIENTA ROSA CON FOIE Y CONFITURA DE HIGOS

		
4	baja	30'

### Ingredientes (12 uds):

- 2 claras de buevo
- 65 gr de azúcar
- 65 gr de harina de almendras
- 65 gr de azúcar glas
- Pimienta rosa
- Un bloc de foie gras
- Confitura de higos

### Elaboración

- 1 Juntar en un bol las claras con el azúcar. Poner en una cazuela agua y antes de que empiece a hervir, retirar del fuego. Colocar encima el bol con las claras y remover con las varillas hasta que se disuelva el azúcar.
- 2 Retirar la cazuela, colocar el bol sobre un trapo y comenzar a batir con las varillas eléctricas a máxima potencia hasta que las claras estén bien montadas y formen picos firmes. Esto nos llevará unos 10 a 15 min.
- 3 Juntar el azúcar glas con la harina de almendras y tamizar para quitar los grumos. Añadir la mezcla a las claras y mezclar con movimientos envolventes.
- 4 Colocar la masa en una manga pastelera. Poner un papel sobre la bandeja del horno y hacer montoncitos de masa con la manga. Golpear la bandeja sobre la encimera un par de veces

para que la masa se asiente. Espolvorear con la pimienta rosa molida.

5 Antes de hornear, hay que dejar que se seque la superficie de los macarons. Para ello encender el modo ventilador del horno y bajar la temperatura al mínimo (30°), ponerlos en la parte baja del horno y dejarlos 5 min. (También se pueden dejar 1 hora a temperatura ambiente).

6 Sacarlos del horno y ajustar la temperatura a 150° calor arriba y abajo. Cuando llegue a la temperatura, introducir los macarons en la parte baja del horno y hornearlos 10 min.

7 Sacar del horno y dejar templar antes de rellenar. Untar un macaron con la confitura, colocar una rodaja de foie y completar con otro macaron con confitura.

8 Servir a temperatura ambiente, para que el foie esté cremoso.

*Importante: Hay que tener cuidado al manipular los macarons porque son delicados y pueden romperse.*

# GOUR- MET

LA NAVIDAD SE MERECE UNA MESA LLENA DE CAPRICHOS GASTRONÓMICOS. TE DESCUBRIMOS LO QUE NO PUEDE FALTAR EN TUS CELEBRACIONES FAMILIARES Y CON AMIGOS.



→ **JA**  
Planta -1  
San Martín Merkatua

## LOS TURRONES DE JOSEBA ARGUIÑANO: PEQUEÑAS DELICATESSEN

Aunque hayamos comido o cenado como si no hubiera un mañana, en estas fechas no podemos perdonar el postre, sobre todo, el turrón. En el obrador de Joseba Arguiñano los elaboran con los mejores ingredientes y porcentajes muy altos de fruto seco y/o chocolate, según el tipo de turrón.

**Únicos.** “Nuestros turrónes están elaborados de manera artesana e individualmente, de manera que cada turrón es único. Buscamos que resalte la materia prima para disfrutar del propio

turrón como si se tratasen de pequeñas delicatessen, estando cada bocado repleto de sabor e intensidad.”

**Clásicos y también sorprendentes:** “Este año repiten los clásicos, como el turrón duro (Alicante), el blando (Jijona), el de yema, el de praliné de avellana con otros más sorprendentes como el de frambuesa, nuez pecana, yuzu, crunch y caramelo. Recomendamos probar el turrón de yuzu que aporta algo novedoso con el toque frutal!”



## ¡Y UN JAMÓN... DE PATO!

El jamón de pato Goiburu se obtiene tras el secado y ahumado natural del magret. Para poder degustarlo en su punto óptimo, recomendamos servirlo en un plato previamente templado en el horno.

Granja Goiburu

→ Planta -1  
San Martín Merkatua

## PRIMERAZKOA ETA ESCLUSIBOA

Ba al zenekien esturioi emeek ziklo irregularra dutela eta arrautzak 1 edo 2 urtetik behin edo 5 urtera bitartean sortzen dituztela? Horregatik da hain garestia kabiarraren prezioa, denbora asko behar baita kabiarra lortzeko. Coso Soteron kabiarrak aukeraketa bikaina dute. Galdetu Ivani eta aholkatuko dizu.

→ Coro Sotero arrandegia  
-1 solairua  
San Martín Merkatua



## VAN BIEN CON TODO

Como plato principal, como acompañamiento... las setas alegran cualquier comida o cena. En Arrospeide encontrarás las mejores, frescas y sabrosas, exquisitamente seleccionadas.

→ Arrospeide Onddoak  
Planta 0  
San Martín Merkatua



## APAI NTZEKO

Ziurrenik, Gabonak izango dira etxea landarez eta lorez gehien apainduko dugun garaia. Mimikun Gabonetako zentro ederrak prestatzen dituzte eta lore eta landare ugari dituzte. Denak gustatuko zaizkizu!

→ Mimiku  
0 solairua  
San Martín Merkatua

## IVÁN BURGAÑA VAQUERIZA

### “ES UN RECONOCIMIENTO AL TRABAJO DE MUCHOS AÑOS”

La pescadería Coro Sotero ha recibido el premio a la Trayectoria Comercial otorgado por la Sociedad de Fomento del Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián.

“Procedo de una familia del muelle que lleva varias generaciones vinculadas al mar y a la venta de pescado. Mis aionas se dedicaban a la pesca. Mi amona vendía en el antiguo mercado los fardos que traía su marido, y más tarde mi madre alquiló un puesto, que lleva su nombre. Mis hermanos y yo seguimos con la pescadería y mis hijos se han incorporado también ocupándose de la venta online. Este premio nos ha pillado por sorpresa y entendemos que es un reconocimiento al trabajo de generaciones de la misma familia. Nosotros lo que intentamos es hacer bien nuestro trabajo y ofrecer el mejor producto. Tenemos un buen equipo y hemos sabido conectar con nuestros clientes, entre los que están algunos de los estrellas Michelin de la ciudad”.

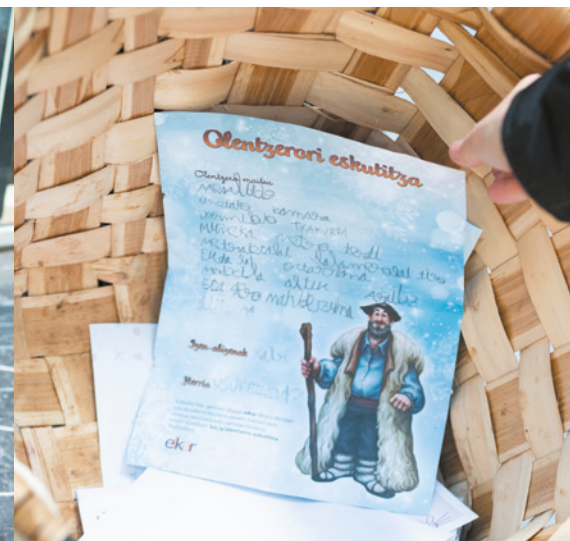
**Pescadería Coro Sotero**  
Planta -1  
San Martín Merkatua



## OLENTZERO ETA TXURDIN

Zatoz Olentzerori zure gutuna ematera eta Txurdinekin argazkiak egitera!

Abenduak 17.  
Ordua: 10:30-12:00.



## SAN MARTIN MERKATUA EUSKARALDIAREKIN BAT !

Bigarren aldiz, gure merkatuak Euskaraldian parte hartzea erabaki du eta hitzez ekiteko garaia leloarekin bat egin dugu.

### MIREN CELAYA

San Martin Merkatuko zuzendaria  
“EUSKARA GURE  
ALTXORRA DA”

Zergatik erabaki du San Martin Merkatuak Euskaraldiarekin bat egitea aurren ere? Euskara gure altxorra da eta Euskaraldia euskara zaintzeko kanpaina egokia dela iruditzen zaigu. Askotan euskaraz hitz egitea ahazten zaigulako, nahiz eta egunero-egunero gure merkatuan erabiltzen den hizkuntza izan. Erronka honi denon artean aurre egin behar diogula pentsatzen dugu.

Zein da euskararen erabilera San Martin Merkatuan saltzaileen artean? Egunero erabiltzen da euskara San Martingo saltzaileen artean. Gure artean ere euskara egunero entzuten dugu.

Eta bezeroen artean? Denetik dago San Martinen. Esan beharra daukat, egun hauetan, erderaz egiten duen eguneroko bezeroak, txapa jarrita duzula ikustean euskaraz egin ditugela.

Nola ikusten duzu euskararen etorkizuna? Xarma berezia eta maite dugun hizkuntza dela pentsatzen dut eta denon artean zaintzen badugu etorkizun ona ikusten diot.

### IORITZ IMAZ

Saltzailea. Abatza  
San Martin Merkatua 0 solairua  
“NIK BETI LEHEN HITZA  
EUSKARAZ EGITEN DUT”

“Euskaraldia ariketa interesgarria da, egunerokoan ditugun ohiturak detektatu eta konpontzeko balio du, eta euskararen erabilera irabazteko behar dugunez, horrelako ariketek horretan laguntzen dutela ziurta dezaket, niri ere gertatu baitzait. Badira hiru urte San Martin Merkatua etorri nintzela Goierritik eta aurreikusten nuena baina askoz gehiago entzun eta erabiltzen dut euskara Donostian egureko lanean. Nik beti lehen hitza euskaraz egiten dut eta saiatzen naiz euskaraz dakienak nirekin euskaraz egin dezakeela adierazten”.





## LOS COCINEROS DEL FUTURO

DICEN LOS EXPERTOS QUE ENSEÑAR A COCINAR A LOS NIÑOS, ADEMÁS DE SER UNA ACTIVIDAD DIVERTIDA Y ENTRETENIDA, LES APORTA IMPORTANTES BENEFICIOS PSICOLÓGICOS, COMO APRENDER A SER PACIENTES, LA IMPORTANCIA DEL ORDEN Y A COMPRAR ALIMENTOS SALUDABLES.



### IÑIGO PEÑA

De Restaurante Narru y de Zuka Handburger & Helados (planta 0 de San Martin Merkatua)

“QUE LOS NIÑOS VENGAN AL MERCADO ES BUENO PARA ELLOS Y PARA NOSOTROS”

“Acercar la cocina a los niños ha resultado muy divertido para mí. Por desgracia, se está perdiendo el hábito de que los padres vengan al mercado con sus hijos, de manera que iniciativas como los talleres de cocina infantiles permiten que los niños vengan a conocer el mercado, sepan que hay pescateros, carniceros, baserritarras, conozcan los productos de temporada... Yo diría que, viendo sus caras de entusiasmo, se lo pasaron muy bien”.



### KENJI TAKAHASHI

De Kenko Sushi (planta 0 de San Martin Merkatua)

“ES MUY BUENO QUE APRENDAN A COCINAR DESDE PEQUEÑOS”

“Los niños y las niñas que participaron en mi taller de comida japonesa lo pasaron muy bien y me atrevería a decir que se quedaron con ganas de repetir. Aprender a hacer rollos de maki es como jugar con plastilina, es muy divertido para ellos”.



Sukaldean aritzean, hurrek beren buruarengan duten konfiantza handitzen da, euren eskuekin plater ezberdinak prestatu baitituzte.




Seme-alabak etxeko janari osasungarria prestatzen ohitzen badituzu, helduaroan ohitura osasungarriak dituzten pertsonak izango dira.





**MARÍA KALA'S**  
Regalos & Hogar  
Easo Kalea, 8

 mariakalasonostia

## MARIA KALA'S

# PARA UN HOGAR ELEGANTE Y DIFERENTE

En la calle Easo encontrarás la tienda María Kalas, un comercio elegante y exclusivo dedicado al mundo del regalo en el que destaca una cuidada selección de detalles y complementos para el hogar, bisutería artesanal, ropa para mujer, arte floral y fragancias para la casa. Date una vuelta, seguro que encuentras cosas preciosas para regalar esta Navidad. "Todo lo hacemos con arte, desde elegir los artículos hasta la manera de envolverlos", nos cuenta su propietaria María Laredo.

**UN NOMBRE ORIGINAL.** "Elegí María por ser mi nombre, Kala porque me encanta y la S por simbolizar "en casa de" María Kala. Además, según el idioma en el que se interprete, tiene unos significados que encajan mucho con el sentido de la tienda: arte, fortaleza, belleza... Como imagen, tenemos una cala, flor que coincide con el nombre y que además representa la elegancia".

**TRATO PERSONALIZADO.** "María Kala's nace en 2015 para traer cosas bonitas de cualquier parte del mundo. Cuando alguien entra en nuestra tienda tratamos de que la persona se sienta a gusto ofreciéndole un trato delicado y muy personalizado".

**UNIVERSO MARIA KALA'S.** "Tenemos como base el menaje fino (vajillas de porcelana premium, mantelerías, cristalerías) y los artículos de hogar (fragancias, decoración...). Pero en verano tenemos todo lo necesario para la playa. Nuestra tienda es viva, estamos trayendo novedades constantemente y siempre estamos atentos a la demanda y necesidades de nuestros clientes".

**CLIENTES.** "Nuestra clientela es gente muy diversa, que busca algo diferente, exclusivo, elegante y de calidad. Tenemos clientes de la zona, sin embargo nos viene gente de todas partes, que luego nos sigue encargando productos, bien vía WhatsApp, redes sociales, mail... Con las nuevas tecnologías también funcionamos mucho, sobre todo vía Instagram".

# AGENDA

ABENDUA  
2022



Olentzero eta Mari Domingi

HIRIKO ERDIGUNEA

ABENDUAK 24 15:30-19:00

## ANTZERKIA



19:30etan

ANTZOKI  
ZAHARRA

### LAGUN BELTZ, ASKOADO TEATRO

ABENDUAK  
16 eta 17

Hemen ez gara arrazistak. Hemen denok ditugu lagun beltz asko. Hala ere, aizu, gauza asko entzuten dira; adibidez, gero eta delinkuentzia gehiago dagoela, jende horrek lana kenduko digula.

## MUSIKA

KURSAAL AUDITORIOA 20:00etan



ABENDUAK  
3

### JORGE DREXLER

Abeslari eta konpositore uruguaitarrak bere disko berria aurkeztuko du, Tinta y Tiempo.

19:00etan



ABENDUAK  
3

### AMAK

Euskaraldiaren egitarauaren barruan.

INTXAURRONDO  
K.E.

20:30etan



ABENDUAK  
17

### EZPALAK + RODEO

DABADABA

## DANTZA

19:30etan

ABENDUAK  
16 eta 17

### ETA ORAIN ZER? KUKAI DANTZA ETA EUSKAL HERRIKO GAZTE ORKESTRA

Jon Maya Sein koreografoak soka dantzaren balioan sakontzea eta egungo gizartearen balioetan hura txertatzea proposatzen du.

TABAKALERA  
(Patioa)

## ERAKUSKETA

20:30etan



URTARRILAREN  
22 arte

### AXALIAN

Estitxu Ortolaiz

AQUARIUMEKO  
ARETOA

# ESTITXU ORTOLAIZ

Fotógrafa de Hondarribia.

“Llevo 25 años dedicada profesionalmente a la fotografía. Ya de niña me encantaba rebuscar en los cajones las fotos antiguas de la familia y pasaba horas imaginándome las historias que se escondían detrás de las imágenes. Y así sigo, buscando y rebuscando entre imágenes propias y de otros fotógrafos. Mi serie de fotografías, Axalian, dedicada a los arrantzales, puede verse en el Aquarium hasta el 22 de enero y me hace mucha ilusión”.

**¿En la era de Instagram, sigue siendo verdad que una imagen vale más que mil palabras?** Creo que ya no tanto, no solo por Instagram, también por la sobreinformación y la era del retoque. Es muy fácil retocar una foto e inventarse imágenes. Vemos muchas más imágenes que antes y de manera muy rápida. Ha cambiado mucho. Eso sí, una buena foto sigue impactando, provocando, generando sensaciones y cada persona lo interpreta a su manera, son historias vivas.

“**INTENTO CAPTAR LA ESENCIA DE LAS PERSONAS, QUÉ LES MUEVE, QUÉ LES PREOCUPA Y CÓMO VIVEN**”.

**¿A qué fotógrafos admiras?** Muchos, y todos muy distintos. Por ejemplo, Dorothea Lange, Robert Doisneau, Sebastiao Salgado, Cristina García Rodero, Chema Madoz, Vivian Maier, Eugenio Recuenco. Pero sobre todo me quedo con fotos concretas, las que cuentan historias. Cuando era adolescente, dos fotos me impactaron, cada una a su manera. Una fue ‘Madre Migrante’ de Dorothea Lange. Es una foto especial, rodeada de polémica, que cumple su función a la perfección. Me alucina. Otra foto que me encantó en la misma época fue ‘Remero Vasco’, de José Ortiz Echague, un retrato de un arrantzale, serio, con su remo y su xira. La luz que utiliza, el encuadre, el rostro lleno de arrugas. Me gustó, la compré en una postal y la llevo conmigo allá por donde voy.

**¿Qué buscas reflejar a través de tus fotos?** Contar una historia. Chema Conesa dice que no hay fotos buenas o malas, hay fotos que cuentan algo o no cuentan nada. Intento captar la esencia de las personas, qué les mueve, qué les preocupa y cómo viven.

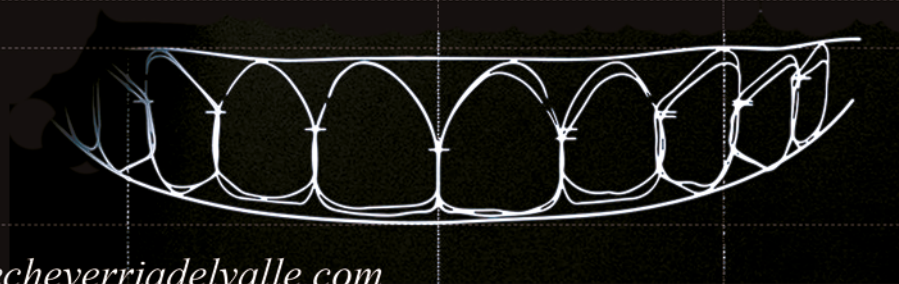


**En Hondarribia, tu pueblo, no habría muchas mujeres que se dedicaran profesionalmente a la fotografía. ¿Has sido pionera en tu profesión?** Puede ser, no recuerdo que hubiera ninguna fotógrafa profesional cuando empecé, aunque nunca había pensado en eso. Tampoco había muchos hombres, estaba el fotógrafo de toda la vida, con su tienda, y poco a poco fuimos apareciendo más. Puede que fuera la primera mujer en llegar a ser profesional, pero no duró mucho, enseguida vinieron más. De todas formas, admiraba a fotógrafas de épocas muy anteriores a la mía y no se me pasaba por la cabeza que yo fuera pionera. Para mí lo fueron ellas.

**¿Qué es lo más importante que has aprendido viendo el mundo a través del visor de tu cámara?** Distintas formas de vida y filosofías. Hay mucha gente que quiere contar su historia y a mí me encanta escuchar e inmortalizarlas. A veces cuesta que se abran, pero llega un momento en que se olvidan de la cámara y se sueltan. También he aprendido a respetar mucho a quien no quiere salir.

**Estás muy unida a tus raíces hondarribitarras. Has retratado a sus rederas, arrantzales y baserritarras. ¿Eres consciente de tu aportación a la memoria de Hondarribia?** Sí, esa era la idea. Quería reflejar un mundo que poco a poco está desapareciendo. Hondarribia es muy turístico, pero la esencia sigue ahí. El pueblo que conocí y viví de pequeña ha ido cambiando. Era una vida más callejera, nos conocíamos todos y nos cuidábamos unos a otros, casi como una familia. Sigue siendo así, pero pasa más desapercibido, cada vez somos más y es imposible conocer a todos. Es parte de la evolución, y no tiene por qué ser malo, pero en parte me da pena. Y me gusta captar la actualidad, a veces mientras pienso en el futuro, en la gente que verá esas fotos y quizás, otra niña las vea y disfrute imaginándose las historias que esconden las imágenes. Los tres proyectos se hicieron en Hondarribia, pero también hablan de cualquier pueblo pesquero de Euskadi. Poco a poco el mundo del mar va cambiando y cada vez quedan menos barcos, menos arrantzales, menos rederas...

943<sup>a</sup> 428' 628."W



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

**e&dv**

Echeverría & Del Valle  
ORTODONCIA ESTÉTICA

[info@echeverriadelvalle.com](mailto:info@echeverriadelvalle.com)