

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 32

MARTINTXO SUKALDARI

Si te gusta la trufa negra, ojito a las dos recetas que hemos preparado.

EN CLAVE GOURMET

Visitamos tres puestos de San Martin Merkatua que son parada obligatoria para paladares caprichosos.

COMPRA ONLINE

De la huerta a tu casa en el día.



TRUFA
ORO NEGRO



VIEIRAS CON MUSELINA DE CALABAZA Y TRUFA NEGRA

La trufa negra, diamante gastronómico según muchos expertos, está en su mejor momento, por eso la hemos convertido en protagonista de las siguientes dos recetas.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

Ingredientes:

-4 vieiras
-1 trozo de calabaza
-1 cebolla
-1 trufa negra
-Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1 Trocear la cebolla y colocarla en una cazuela con un poco de aceite de oliva.
2 Pocharla hasta que esté dorada, sin quemarse.

3 Añadir la calabaza troceada y agua, y cocinar todo junto hasta que la calabaza esté tierna.

4 Triturar, salpimentar y reservar.

5 Cortar la trufa en bastoncitos y reservar.

6 Poner la carne de la vieira en una plancha con un poco de aceite y cocinar por ambos lados.

7 Servir un poco de la muselina de calabaza en cada concha, colocar encima la vieira y terminar con unos bastoncitos de trufa.

PRO NEGRO

CREMOSO DE PATATA A LA TRUFA NEGRA CON HONGOS Y HUEVO



Ingredientes

- 4 huevos de caserío
- 2 patatas
- 50 ml de leche
- 50 gr de mantequilla
- Aceite de oliva virgen extra
- Unos hongos
- 1 trufa negra

Elaboración

- 1 Pelar y trocear las patatas.
- 2 Cocerlas con la leche y un poco de agua hasta que estén tiernas. Machacarlas, añadir sal y pimienta y la mantequilla. Reservar.
- 3 Trocear los hongos en cuadraditos y saltearlos en una sartén con un poco de aceite.
- 4 Para hacer los huevos poché, poner un cuadrado de papel de film en un vaso, añadirle unas gotas de aceite, poner el huevo y cerrar formando un paquetito.

- 5 Llenar un cazo con agua y cuando empiece a hervir, bajar el fuego e introducir los paquetitos.
- 6 Dejar cocer unos 3 min.
- 7 Poner en un plato hondo un poco del cremoso de patata, dejando un hueco en medio para el huevo, añadir los hongos y terminar con unas láminas finas de trufa negra.



¿TE HA ENTRADO
CAPRICHIO DE
TRUFA? EN EL
PUESTO ARROSPIDE
ONDDOAK DE SAN
MARTIN MERKATUA
LAS TIENEN
ESPECTACULARES.

Betiko merkatuek nabarmen erakutsi dute kontsumo-ohitura berrietara eta bezeroen gustuetara egokitzeko gaitasuna. San Martin Merkatua tradizioa eta modernitatea elkarrekin bizi daitezkeela erakusten duen adibide bat da, eta gastronomiazaleentzako topaleku bihurtu da.

SAN MARTIN GOURMET MERKATUA

FOTOS: ESTITXU ORTOLAIZ

ARROSPIDE ONDDOAK

“Pixkanaka kutixiak jaten ikasten ari garela uste dut”

ekartzen dizkigu eta garbitu eta aukeratu ondoren, saldu egiten ditugu: onddoak, udaberriko zizak, zizahoriak, tronpeta beltzak, niskaloak, kolmenillak, gorringoak, saltsa-perretxikoak, gibelurdinak, martzueloak...”.

Trufak. “Abenduan hasi eta martxo arte izaten dira. Tuber Melanosporum deritzen barietatearekin lan egiten dugu. Trufen mundua oso konplexua da eta oso tentuz ibili behar da hau erosterakoan, engainatuak izan gaitzke eta. Guk gure hornitzailea oso ondo aukeratua daukagu eta berak badaki trufa bere kalitate gorenean dagoenean bakarrik eta pieza onekin bakarrik egingo dugula lan (askotan 5 kilo biltzen badituzte, onak 2 kilo izan daitezke). Ona esaten dugunean, usain eta zaporeak oso fuertek izan behar dutela da eta barruan dauzkan betak finak eta txuriak izan behar dute. Gaur

egun kultiboko trufak ere badaude. Egia da gaur egun trufetan ere itxurari ematen zaiola garrantzia, trufa polita eta borobila izateari, baina pertsonetan bezalaxe, hemen ere barnekoa da axola duena. Nahiz eta kanpotik trufa itsusia izan, forma ez borobila eta zartatua, barrutik polit hobea egon daiteke”.

Bezeroak. “Hurbiltzen diren bezero asko sukaldariak dira eta gure produktuetan interes handia jartzen dute. Bezero poltsatxo bat ari gara egiten. Ahoz-ahoko informazioa ere bada bezeroak egiten laguntzen duena baina sare sozialen erabilera ere ezinbestekoa dela iruditzen zait eta horretan ere hor gabilta saltsan. Bertako jende asko ere hurbiltzen da eta onddoak postuko erregaia izanik beti ere, pentsatzen genuena baino trufa gehiago saltzen da. Ez dago Frantzia edo Italian dagoen trufa jateko ohitura baina pixkanaka kutixiak jaten ikasten ari garela uste dut”.



ARROSPIDE ONDDOAK
0 solairua
San Martin Merkatua



ZER EROSI:

- Basoko perretxiko eta onddoak
- Trufak
- Garaiko barazkiak (orburuak, zainzuriak, piperminak...)
- Onddo izoztuak (laminatuak, osoak eta zatituak)
- Perretxiko deshidratatuak
- Kontserbak (onddoak, olioak, trufak, etab.)
- Arrautza ekologikoak
- Baratzuri beltza



JA KUTIXI DENDA

“Apostamos por un producto cuidado, artesanal y de la mejor calidad”

Joseba Arguiñano. “JA Kutixi Denda surge en 2013 de la idea de Joseba Arguiñano, quien, después de haber estudiado el arte de la pastelería y de la panadería y tras años dedicado a ese menester en el hotel restaurante Karlos Arguiñano, decide iniciar el viaje desde el mismo Zarautz”.

Un mercado de prestigio. “San Martin Merkatua es ampliamente reconocido y reputado en la ciudad y formar parte de él es todo un honor. Llegamos a u mayor público. Además, el mercado nos aporta ideas como la venta on-line y años de experiencia de los que siempre surgen mejoras y sinergias”.

Exigentes. “Nuestra clientela es y debe ser exigente con el producto, pues ante todo deseamos que el producto sea de la más alta calidad posible. La artesanía y la manufactura hace que en ocasiones la calidad varíe y los clientes lo notan y nos lo hacen saber, y por ello seguimos trabajando duro cada día”.

→ JA Kutixi Denda
Planta-1
San Martin Merkatua



- QUÉ COMPRAR:
- Pan
 - Bollería
 - Pastelería
 - Chocolates
 - Turrones
 - Mermeladas
 - Pastas
 - Bombones



“Nik Euskal Herriko gaztaren alde egin dut apustu”

- ZER EROSI.
- Euskal Herriko produkture txikien gazta artisauak.
 - Xiberuako gaztazko gailetak.
 - Errezil sagarrez egindako dultzea, purea, mermelada.
 - Taloak.

Jatorria. “2019ko azaroan hasi nintzen lehen pausoak ematen. Gazta saltokiak bazirela bai, baina Euskal Herriko gazta ezberdinez osatutako eskaintza falta zela ikusi nuen, eta hutsune hori betetzeko gogoz hasi nintzen. Euskal Herriko hainbat gaztagilerekin banuen harremana, eta ezagutzen nituen beraien gazta batzuk. Honetan hasi naizenetik ordea, gaztagile gehiago eta gazta gehiago ere ezagutzeko parada izan dut eta horiek merkatuko bezeroei ekartzen ahalegintzen naiz”.

Bezeroak. “Denetik dut. Bai adinari erreparatuta eta baita jan ohiturei lotuta ere. Batzuk egunerokorako gazta erosten dute. Beste batzuk, berriz, otordu berezietarako. Bezero gazteak batez ere asteburuan somatzen ditut”.

Zergatik San Martin Merkatuan. “Donostian jarri nahi nuen saltokia, eta nire bezeroa bertakoa izatea nahi nuen, eguneroko eroslea, bertako produktua eta kalitatezkoa baloratzen duena, eta hori aurkitzeko leku hoberik ez dut uste dagoenik, San Martinen lekua topatzea niretzako oso garrantzitsua izan zen. Ni oso-oso pozik nago. Merkatua osatzen dugunon artean giro ona somatzen dut, elkartasuna ere badago, umorea... Pertsona onak topatu ditut hemen, bai saltzaile eta baita bezeroetan ere, eta zer nahi dugu gehiago? Giro honetan euskal gaztak duin saltzen jarraitu nahiko nuke”.

→ Abatza
0 solairua
San Martin Merkatua

GOUR- MET

Este mes todavía nos quedan dos citas gastronómicas muy importantes: la comida de Reyes y la cena de San Sebastián. ¡Bienvenido enero!



LA JOYA DEL DÍA DE REYES

El roscón es el broche final de las comidas de Navidad. Relleno de nata, de crema, de nata y de crema (mixto), solo... está buenos en todas sus variantes. El que elaboran en JA Kutixi Denda cuenta con ingredientes de primera calidad. ¡Si no quieres quedarte sin el tuyo, haz tu encargo!

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

SABORES DONOSTIARRAS

No son aptas para todos los bolsillos, pero las angulas están tan buenas que merece la pena estrujar la cartera para darse un capricho.

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



BURGER MERKATUA

Cualquier día es bueno para pasarse por Zuka y pedir una hamburguesa. Esta vez elegimos la Merkatua, carne de Wagyu acompañada de lechuga, tomate y cebolla recién llegados del caserío. On egin!

→ **Zuka HandBurgers & Helados**
Planta-1
San Martín Merkatua



PARA LLORAR DE BUENOS

¡Los guisantes lágrima nos alegran la temporada! Su delicadeza y sabor los convierten en un manjar exquisito y saludable que no defrauda nunca.

→ **Altueta Barazkiak**
Planta-1
San Martín Merkatua

Nunca fue tan fácil tener en casa productos frescos de la huerta. A través de nuestro servicio de compra online, en la web www.sanmartinmerkatue.com podrás comprar las mejores verduras y hortalizas de temporada.

COMPRA ONLINE

DE LA HUERTA A TU CASA EN EL DÍA



“San Martin Merkatuan eta webgunean saltzen ditugun barazkiak ekologikoak dira, pestizidarik gabekoak. Bezperan gure baratzan jaso ditugu, beraz, ezin freskoagoak dira. Online saltzeko aukera kontsumitzailearen etxera iristeko aukera paregabea ematen digu”.

→ Lizardi Baserria
0 solairua
San Martin Merkatua



“San Martin Merkatuan bezeroek produktu desberdin ugari edukitzea estimatzen dute eta hori burutzen saiatzen gara. Baita online egiten dugun salmentan ere. Aukera honek gure barazkiak bezero desberdinei iristeko aukera ematen die. Eta nabaritzen da”.

→ Goiatz Erribera Baserria
-1 solairua
San Martin Merkatua



CÓMO HACER LA COMPRA ON LINE:

1/ Es fácil y cómodo
Entra en www.sanmartinmerkatue.com

2/ Haz tu compra de productos frescos del día.

3/ La preparamos con mucho cariño y te la llevamos a casa.
Elige el horario que mejor te venga:
De 11.00 a 13.00
De 15.00 a 16.00
De 19.00 a 20.00

También puedes recogerla en las taquillas refrigeradas de la planta -1.

4/ Primer envío GRATIS con el código MERKATUE.

5/ Hasta el 5 de enero envío GRATIS en compras superiores a 100 euros.

OLENTZERO Y TXURDIN

VUELVEN AL MERCADO



Gracias a esta pareja de simpáticos, el mercado se llenó de niños. Algunos aprovecharon para entregar su carta a Olentzero y, otros, se hicieron fotos con la mascota de la Real Sociedad.

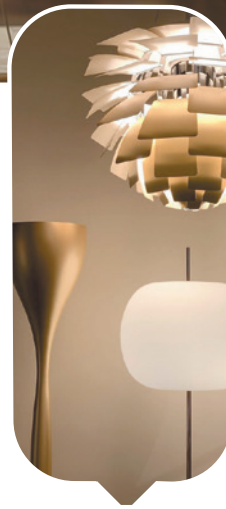


¡ENHORABUENA, LIDIA!

Lidia García de Madinabeitia fue la ganadora del sorteo de este año y por eso consiguió 1.100 euros para consumir en productos del mercado. “Es un súper premio, estoy muy contenta, y para celebrar la Navidad viene muy bien”, nos contó.



Miren Celaya, directora de San Martín Merkatua, entrega el premio a la ganadora, Lidia García de Madinabeitia.



JORGE SAN MARTÍN ILUMINACIÓN

Getaria, 18

 iluminacionjorgesanmartin

JORGE SAN MARTÍN ILUMINACIÓN

HÁGASE LA LUZ

Tener las mejores lámparas del mercado y ofrecer un trato personalizado son las señas de identidad de este conocido establecimiento donostiarra que acaba de cumplir 25 años dedicado a iluminar viviendas, establecimientos y todo tipo de locales. Hablamos con Gorka San Martín, su propietario.

TRATO PERSONALIZADO. “Intentamos que cada cliente solucione su problema de iluminación-decoración buscando conseguir la mejor solución estética, técnica y económica. Además, en el caso de proyectos más complejos, damos soluciones técnicas de cálculo o programación y de asesoría técnica en el proceso de montaje. También nos distingue colaborar, de manera interactiva, con los profesionales en el desarrollo de sus proyectos desde el principio, para conseguir los efectos de luz que imagine el proyectista”.

LA IMPORTANCIA DE LA ILUMINACIÓN. “Hay mucho trabajo por hacer aún, pero, especialmente en los últimos años, se ha mejorado. No me refiero solamente a que las lámparas sean estéticamente bonitas, que también, sino que los clientes son conscientes de que una buena iluminación puede cambiar totalmente un espacio, echando a perder un buen trabajo de interiorismo o consiguiendo grandes sensaciones en un espacio más estándar”.

CURIOSIDADES. “No tenemos rarezas en nuestra exposición, pero quizás llamen la atención algunos productos que por su tecnología son más novedosos, como algunas lámparas de suspensión que funcionan sin toma de corriente ya que su fuente de luz led se puede cargar e instalar con un simple imán u otras lámparas que las puedes encender y apagar, regular e incluso cambiar el color de la luz de manera gestual, con la mano, o que pueda graduarse la altura de la misma de manera motorizada controlada desde tu móvil”.

CLIENTELA. “Tenemos de todo tipo, pero cada vez son más los preocupados por una iluminación que aúne la calidad técnica con la estética y que buscan un comercio especialista que les pueda asesorar y solucionar sus necesidades”.

EL DONOSTIA DE GORKA SAN MARTÍN

Una ruta para caminar en Donosti. Dar la vuelta al Paseo Nuevo arrancando desde el puente de Santa Catalina.

Un txoko para relajarse. Siempre mirando al mar. Me gustan mucho los amaneceres y los atardeceres en los que la luz es siempre tan cambiante, bella y sorprendente.

Un producto de Jorge San Martín Iluminación para regalar. Quizás las lámparas más fáciles de regalar son las pequeñas sobremesas portátiles a batería que están tan de moda.

Vuestra relación con Mercado San Martín. Siempre hemos estado relacionados con el mercado. Yo, personalmente, por haber vivido más de 25 años muy cerca del mismo y ser cliente habitual. Además, nuestra relación profesional siempre se ha mantenido.

AGENDA

URTARRILA
2023



ANTZERKIA

URTARRILAREN
26 TIK 29 RA



HOBE IXILIK!

ITZIAR ITUÑO,
RAMÓN AGIRRE

Emakumea eta gizona.
Gizona eta emakumea.
Solasean, zirika,
eztabaidan. Zertaz?
Berdin dio. Eguneroko
kontuak, gazta-tarta,
patinetea, almorranak...
edo gai potoloak, aldaketa
klimatikoa, politika,
Me Too...

ANTZOKI ZAHARRA



LA INFAMIA

LYDIA CACHO

La infamia Lydiaren
Memorias de una infamia
(Erresuma Batuko Harold
Pinter Prize for International
Writer Of Courage saria)
liburu autobiografikoan
oinarrituta sortutako lana da.

VICTORIA EUGENIA

DANTZA

URTARRILAK
28

JONDO: DEL PRIMER LLANTO, DEL PRIMER BESO

SEDA & EDUARDO
GUERRERO

19:30etan

VICTORIA EUGENIA

MUSIKA

URTARRILAK
30

DENIZ TEK BAND

19:30etan

DABADABA



19:00etan

CHILL MAFIA

DABADABA

ONINTZE
Pop-elektronikoa, Bilbotik

URTARRILAK
28

19:00etan

ALTERRI



URTARRILAK
6

WILLIS DRUMMOND

HALA ERE

19:00etan

DOKA

Si quieres que comuniquemos
tu evento envíanos la información:
prensa@msanmartin.es

Tras dos años de parón pandémico, este 20 de enero volverán a sonar los Tambores por las calles de nuestra ciudad. Hombres y mujeres, grandes y pequeños, todos al ritmo de la música de Raimundo Sarriegui. Yolanda Bozal es una de tantas mujeres donostiaras que este año tocará de nuevo el barril.



YOLANDA BOZAL GOÑI

Donostiarra que lleva más de 20 años participando en la Tamborrada.

“VAMOS A SALIR A LA CALLE A TOCAR CON TODAS NUESTRAS FUERZAS PARA QUE RETUMBE DONOSTI”

¿Cuánto años llevas saliendo en la Tamborrada?
Desde 1998 salgo tocando el barril en la Peña Anastasio. Nunca he faltado a la cita.

¿Qué te animó a participar en una época en la que las mujeres no salían en la Tamborrada?

Me animó precisamente eso, que la mujer no participaba y había que hacerlo. No creas que fue fácil. Primero, porque mis hijos eran muy pequeños. Luego, porque yo trabajaba y era bastante complicado acudir a los ensayos ya que mi marido también salía y nos teníamos que turnar esos días. Me llevé una alegría enorme cuando me dijeron que en la Peña Anastasio estaban pensando en formar una tamborrada solo de mujeres y vestidas de aguadoras. Me pareció que era dar un paso de gigante. Para una donostiarra, poder tocar ese día en tu ciudad, es increíble.

a mujer en la Tamborrada en los últimos años?

Pues creo que muy bien y espero que cada año mejore. Que chicas y todas las mujeres de la edad que sea salgamos a divertirnos de aguadoras, de cocineras, de tambores, de barriles, de cantineras o de lo que queramos. Que seamos felices y que vivamos ese día con emoción y libertad, que solo son 24 horas. Cuando yo era adolescente, los chicos salían tocando y nosotras mirábamos.

¿Qué significa para ti salir en la Tamborrada? Es un día muy especial. Salimos toda la familia. Yo, antes de prejubilarme, trabajaba en hostelería y solía dar las cenas de la víspera, de manera que trabajaba hasta las tres de la madrugada. Al día siguiente, me tocaban las comidas del día 20 y a las 16.30 estaba formando en la calle Easo. Era agotador, pero la emoción que tienes durante esas 24 horas te ayuda a poder hacerlo. La Tamborrada es fiesta, es emoción, sabes que solo es un día al año y que tienes que vivirlo a tope.

¿Cómo vas a vivir la Tamborrada este año? Es un año especial. Después de no haber podido salir por la pandemia, va a ser muy emocionante. Creo que la ciudad entera se va a volcar ese día y si el tiempo lo permite, vamos a salir a la calle a tocar con todas nuestras fuerzas para que retumbe la ciudad.

¿Cuál es tu relación con Mercado San Martín?

San Martín es mi mercado. Yo vivo a dos manzanas de él y lo visito casi todos los días. Es una gozada ver el ambientazo que se forma. Merece la pena pasarse por él y ver esos puestos con los mejores productos, que son un espectáculo.

sein izarra
euroestrellas



DISTRIBUIDOR OFICIAL DE

BODEGAS MANZANOS

EN GIPUZKOA



WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

BODEGAS
MANZANOS
HARO · AZAGRA · CAMPANAS



Polígono Industrial Landauren Arañaburu
Kalea, 4a, 20180, Gipuzkoa 943 49 13 53