

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 20

MARTINTXO SUKALDARI

Las recetas de asentadores y cocineros para el día de San Sebastián.

ZUKA

Burgers de escándalo en San Martín Merkatua.

TALENTUZ

Entrevista a Ane Arzelus, ilustradora donostiarra enamorada de nuestra ciudad.



✂
GORA
DONOSTIA



VIVE LA TAMBORRADA

En casa o en el mercado,
nuestra fiesta más querida
merece celebrarse por todo lo
alto con unas recetas
de categoría.

ALCACHOFAS A LA BRASA DE MAUN GRILL BAR



4



FÁCIL



20'

-3 alcachofas
-100 grs de habitas peladas
-caldo abumado de verdura
y pollo

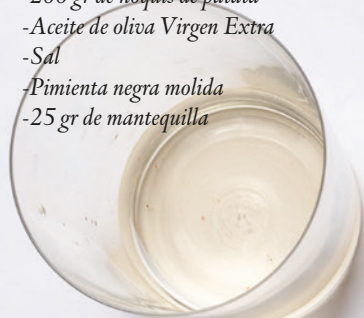
Elaboración

- 1 Pelar las alcachofas, poner a cocer en abundante agua unos 25 minutos.
- 2 Limpiar las habitas.
- 3 Añadir el caldo de verduras con carcasas de pollo.
- 4 Saltear las alcachofas junto con las habitas a la parrilla.
- 5 Mezclar el caldo de verduras con las alcachofas y las habitas.

LUBINA A LA PLANCHA CON CREMA DE ESPINACAS Y ÑOQUIS DE EDURNE BAKERIZA (PESCADERÍA MIREN)



- 1 lubina de 1 kilo en cuatro trozos
- 500 gr de espinacas
- 75 gr de mantequilla
- 1 rama de menta fresca
- 200 gr de ñoquis de patata
- Aceite de oliva Virgen Extra
- Sal
- Pimienta negra molida
- 25 gr de mantequilla



Elaboración

- 1 En primer lugar, prepararemos la crema de espinacas. Ponemos una cazuela con agua al fuego. Cuando empiece a hervir, añadimos las espinacas y dejamos que se cuezan unos 5 minutos. Escurremos, y reservamos el agua.
- 2 Con la ayuda del túrmix, trituramos las espinacas con los 75 gr de mantequilla. A continuación, añadiremos poco a poco el agua de la cocción hasta conseguir la textura deseada. Finalmente añadimos las hojas grandes de menta, la sal y la pimienta, y lo terminamos de homogenizar.
- 3 En otro cazo, ponemos agua a hervir para los ñoquis. Mientras

tanto, en una sartén añadimos un chorrito de aceite de oliva virgen extra y encima colocaremos la lubina, con la parte de la piel sobre la sartén. Primero, 4 minutos de un lado y después 3 minutos más del otro.

4 Cuando tenemos los ñoquis, los salteamos con los 25 gr de mantequilla.

Emplatado

5 En el centro de un plato llano, colocamos dos cucharadas de la crema de espinacas. Encima, ponemos el lomo de la lubina con la piel hacia arriba, y terminamos añadiendo los ñoquis alrededor de la lubina.

6 Para decorar podemos poner alguna hoja pequeña de menta.





PALOMA AL VINO TINTO DE SM BAR

 4 |
  MEDIA |
  1 hora

-4 palomas
 -3 patatas
 -5 cebollas
 -1 puerro
 -1 zanahoria
 -4 dientes de ajo
 -250 ml de vino tinto
 -100 ml de brandy
 -huesos de vaca
 (cañada y espinazo)
 -25 g de morcillo
 -aceite de oliva virgen
 -sal
 -pimienta
 -perejil

Elaboración

1 Corta una cebolla por la mitad (con piel) y ponla en la bandeja del horno. Añade los huesos de cañada y de espinazo. Introduce la bandeja en el horno y asa todo a 200° C durante 1 hora. Pasa los huesos y la cebolla a una olla rápida, incorpora el morcillo, cubre con agua, sazona, coloca la tapa y cuece todo durante 20 minutos a partir del momento en que suba la válvula. Cuela y reserva el caldo. Reserva también el morcillo.

2 Salpimenta las palomas y dóralas en una sartén con un chorrito de aceite. Resérvalas.

3 Pela y pica los dientes de ajo y ponlos a rehogar en la olla rápida con un chorrito de aceite. Lava y trocea el puerro y añádelo. Pela y corta la zanahoria en medias lunas y añádelas. Pica las cebollas en dados grandes e incorpóralas.

4 Rehoga las verduras durante una media hora a fuego medio.

Vierte el brandy y flambéalo. Agrega las palomas y el vino (dale un hervor). Vierte el caldo (600 ml), coloca la tapa de la olla y cocina las palomas entre 30-45 minutos (dependiendo de la dureza de la carne de las palomas). Córtalas por la mitad (quitándoles el espinazo) y resérvalas. Pasa la salsa por el pasapurés y colócala en una tartera. Incorpora las palomas y el morcillo cortado por la mitad. Cocina todo conjuntamente durante 10 minutos.

5 Lava las patatas y ponlas a cocer en una cazuela con agua. A los 35 minutos, retira y pélaslas. Trocea y colócalas en un bol. Aplástalas con un prensador de patatas. Aderézalas con un chorrito de aceite y salpiméntalas. Añade un poco de perejil picado y mezcla bien.

6 Sirve las palomas, salsea y acompáñalas con el puré.

HELADOS TODO EL AÑO DE ZUKA

¿Quién dijo que los helados son para el verano? Entran bien en cualquier momento y más si son artesanos, como los que elabora Ander Rodríguez en Zuka, la nueva hamburguesería y heladería de San Martín Merkatua.

De postre, son el mejor acompañamiento de tartas y otro tipo de dulces. Y también solos, por supuesto.

Pasáte y elige el sabor que más te guste y llévatelo a casa. ¡Éxito garantizado!



OLENTZERO Y TXURDIN

EN EL MERCADO



Los peques que se acercaron a San Martín Merkatua vivieron una tarde mágica. Entregaron sus cartas a Olentzero y se hicieron fotos con Txurdin.

Nos encanta que los txikis vengan a visitarnos al mercado, recorran sus pasillos y se familiaricen con sus puestos. Y si además es de la mano de Olentzero y de Txurdin, la mascota de la Real, la ilusión está más que garantizada.



ZORIONAK MARGA!

Este año el día de Santo Tomás fue inolvidable para Marga Iza Albusua, ya que resultó ganadora de la Cesta de Santo Tomás, valorada en 1300 euros. Marga, que es clienta habitual de la pescadería Coro Sotero, en la foto posa con Iván Burgaña. Le entregó el premio Miren Celaya, directora de San Martín Merkatua.

Quienes las han probado afirman que “son brutales” y que “están buenísimas”. Elaboradas con la mejor carne de Wagyu y acompañadas de ingredientes de temporada y unas patatas fritas de locura, las hamburguesas de ZUKA están en boca de todo el mundo. Pásate por el mercado y comprueba que es verdad todo lo que dicen de ellas.

ZUKA HANDBURGER Y HELADOS

HAMBURGUESAS EXCEPCIONALES



AZOKA

Carne de Wagyu, queso cheddar, lechuga, tomate y cebolla con nuestra salsa Zuka.

GAZTA



Carne de Wagyu, diferentes tipos de queso y canónigos.

JATOR



Carne de Wagyu, queso, bacon ahumado y yema.

BASERRI



Carne de Wagyu, piquillos asados, berza aliñada, queso y yema.

GALANT



Carne de Wagyu, cebolla confitada, setas, queso y yema.

FOTOS MAGDA BARGERRO

La buena fama de las burgers de ZUKA corre como la pólvora en Instagram y en la ciudad. Quien las ha probado repite por varias razones. Por la calidad excepcional de su carne, procedente de vacas de la raza Wagyu criadas en Hondarribia. Por su cómodo tamaño, que permite comerlas fácilmente y sin necesidad de cubiertos. Por la originalidad de los ingredientes que las acompañan y las hacen diferentes, como por sus deliciosas patatas fritas. Y porque puedes elegir dónde comerlas: en las mesas de Zuka o llevártelas a donde quieras.

Y no te pierdas sus helados artesanos. ¡Entran bien en cualquier momento! De café, de chocolate o de pistacho. ¡Son una locura!

Además ZUKA HANDBURGER Y HELADOS ha traído nuevos aires a nuestro mercado tradicional gracias al diseño moderno y cuidada decoración del local en el que se encuentra (en la esquina de la planta 0 en la que estaba la carnicería Juan Etxeberria).

Te esperamos.

ZUKA

Zuka está abierto todos los días de la semana de 12.00 a 23.00h.

Pedidos: 623 369 169

→ Planta 0
San Martin Merkatua
@ zuka_donostia

IÑIGO GARCÍA

GERENTE DE SAN SEBASTIÁN
SHOPS DONOSTIA

Hacemos un repaso a la situación que está atravesando el comercio donostiarra y hablamos de los nuevos retos a los que se enfrenta, entre los que se destacan ofrecer a los clientes una oferta diferenciada al resto de ciudades.

¿Cómo se encuentra el comercio donostiarra tras dos años de pandemia? El comercio donostiarra se encuentra en una reconversión, la misma que está sufriendo la sociedad desde la llegada del covid. Si me hubieran hecho esta pregunta en agosto de este año, la respuesta hubiera sido muy diferente. Estábamos en plena recuperación, había buenas sensaciones con la vuelta del turismo y el feedback que teníamos con el comercio de la ciudad era positivo. Con la expansión de la nueva cepa y las nuevas restricciones, este final de año está siendo muy complicado. Hacer una valoración general es difícil porque son tiempos de muchos altibajos marcados por la situación socioeconómica derivada de la pandemia.

¿Qué tal ha funcionado la campaña de Navidad? Está siendo una Navidad complicada. La explosión de contagios ha trastocado todos los planes, afectando a la principal campaña de ventas como es la época de la Navidad. El consumo está ligado a las sensaciones, a la felicidad y al estado de ánimo en general. La situación actual no está invitando a salir, a comprar, a divertirse... y esto afecta a nivel de ventas.

¿Cuáles son las mayores preocupaciones de los comerciantes? Evidentemente es la pandemia, su evolución y la incertidumbre que genera. A esto hay que sumarle todos los cambios ligados al sector, como la transformación digital de muchos comercios, el auge de las ventas por internet y una mayor competencia.

“ESTAMOS MUY
CENTRADOS EN
LA VISIBILIZACIÓN,
COMUNICACIÓN
Y DINAMIZACIÓN
DEL COMERCIO
LOCAL”

También preocupa y mucho, el cambio estructural y de movilidad que va a sufrir la ciudad en los próximos años, haciendo que el consumidor y el visitante de la ciudad busque otro tipo de ofertas comerciales.

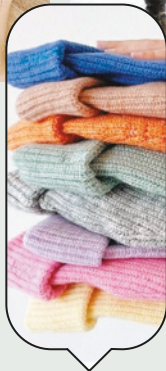
¿En qué proyectos están trabajando para fomentar el comercio local de la ciudad?

Actualmente estamos muy centrados en la visibilización, comunicación y dinamización del comercio local a través de diferentes campañas. Hemos realizado acciones que hemos ido lanzando a través de la plataforma y también con las asociaciones de comerciantes de la ciudad, como son las campañas de bonos de compra. Han sido muy bien recibidas, tanto por el comercio como por el consumidor. En estos momentos tenemos una campaña de bonos en marcha para comprar en los comercios de la zona este de la ciudad y en el primer trimestre del año 2022 continuaremos con los bonos de la mano de Gobierno Vasco (#EuskadiBonoDenda) que sin ninguna duda ayudará a incentivar el consumo.

¿Cuáles son los retos a los que se enfrenta el comercio donostiarra? Como te venía diciendo, el comercio se encuentra en plena reconversión. La digitalización ya no es una apuesta a futuro, sino que es el presente.

No nos podemos olvidar que el consumidor es cada vez más exigente y está mucho más informado. Ofrecer una experiencia de compra diferente, un producto realmente singular y una oferta diferenciada al resto de ciudades será parte de éxito para adaptarse a los nuevos hábitos de compra del consumidor.





DOLLS

UN UNIVERSO DE MODA CON MUCHAS GALAXIAS

Para el día a día o para un acontecimiento importante, en la tienda multimarca Dolls encontrarás prendas que te sorprenderán.

Desde 1992. “Dolls nace en 1992, fruto de la complicidad entre Coro Álvarez de Eulate y Covadonga Fernández. Este año cumplimos tres décadas en el centro de San Sebastián. Nos encanta nuestro trabajo y la experiencia que hemos adquirido en este tiempo nos motiva para principalmente hacer felices a nuestras clientas”.

Universo Dolls. “Nuestro universo se compone de muchas galaxias. Dolls siempre ha sido un espacio en el que no sabías lo que íbas a encontrar. Hemos intentado absorber las tendencias más vanguardistas para adaptarlas a los gustos de nuestra clientela.

La prioridad es ofrecer una opción interesante a quien nos visite: ropa, calzado, complementos de todo tipo y una cuidada colección de fiesta”.

Elegancia donostiarra. “El público donostiarra siempre ha sido muy exigente. Tiene una elegancia innata que sorprende a nuestros visitantes, pero nos tenemos que adaptar a la globalización, a otras formas de consumo que no hubiéramos imaginado cuando empezamos”.

Clientas. “Son estupendas. Hemos crecido con ellas y nos han enseñado lo que hace falta para dedicarnos a esta profesión, que es un aprendizaje continuo que conlleva empaparse de los gustos de la gente. Esto es importante para saber elegir las colecciones cada temporada, pero lo es más que nuestras clientas nos visiten pensando en relajarse un rato”.

Una ruta. Cualquiera cerca de nuestras playas.

Un txoko. Muchos del Monte Urgull.

Una prenda que no puede faltar este invierno. Los jerseys con grecas.

Vuestra relación con San Martín Merkatua. Trabajamos y vivimos en el centro así que el mercado forma parte de nuestra rutina diaria.

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

AGENDA

URTARRILA
2022



ERREGE MAGOEN KABALGATA

URTARRILAK
5

ERAKUSKETA

MARTXOAREN
20 ARTE



ANE ARZELUS

Aieteko
Kultur Etxea

Kontzeptuzkoaren eraginkortasun komunikatiboarekin eta diseinu grafikoaren "gutxi asko da" filosofiarekin, Ane Arzelusen ilustrazioek ideiak modu erraz eta burutsuan komunikatzen dituzte.

MUSIKA

URTARRILAK
6

DON INORREZ + PERU GALBETE

Euskal power-pop

DABADABA 19:00etan

URTARRILAK
15

LA EXCAVADORA + YUGULAR

DOKA 19:30etan

URTARRILAK
29

ESPANTO + ROLDÁN

DABADABA 20:30etan

URTARRILAK
29



DEPEDRO: MÁQUINA DE PIEDAD TOUR

Érase una vez haurtzaroi eskainitako ikuskizunarekin egindako bira arrakastatsua ondoan, Depedro zuzenekoetara itzuliko da *Máquina de piedad* disko berria aurkeztera.

VICTORIA EUGENIA 20:00etan

ANTZERKIA

URTARRILAK
8



DONOSTIA VIVE LA MAGIA: LOS MEJORES MAGOS DEL MUNDO

Familiantzako ikuskizun honek munduko magorik onenak biltzen ditu magiaren zenbait arlotan: umore-magia, gailu handiak, manipulazioa, close-up, magia poetikoa eta abar.

VICTORIA EUGENIA 20:30etan

URTARRILAREN

27tik
30ra



LEHENDAKARI GAIA

TXALO PRODUKZIOAK

Lehendakari hautatu berria inbestidura-ekitaldirako hitzaldia prestatzen ari da, baina azken orduan arazo larri bat sortuko zaio.

ANTZOKI ZAHARRA 19:00etan

DANTZA

URTARRILAK
14-15



GENOMA B. LA CASA DE BERNARDA ALBA

ALBADULAKE

VICTORIA EUGENIA 19:00etan



ANE ARZELUS

IRUDIGILEA

“ASKO MAITE DUT NIRE
HIRIA ETA INSPIRAZIO ITURRI
HAUNDIA DA NIRETZAT”



“Komunikazio bisualaz maiteminduta dagoen irudigile donostiarra naiz. Hainbat nazioarteko sari jaso ditut eta orain nire lanak Aieteko kultur etxean daude ikusgai. Ingurukoek ikusiko dituztela jakiteak harro sentiarazten nau!”

Nondik datorkizu ilustratzeko sena? Arte eder ikasketak egin nituen unibertsitatean, hasieratik jakinda ez nuela pintura ezta eskulturarik egin nahi. Betidanik interesa izan dudanez irudi eta testuek daukaten loturan, ilustrazioari buruz ikasten saiatu nintzen, eta horrek diseinu grafikoaren mundura eraman ninduen. Hortxe ikasi nuen ilustrazioa komunikazio funtzioa duen elementu grafiko modura ikusten.

Ilustrazioaren artea gutxietsita al dago? Askotan iruditzen zait jendeak ilustrazioa estetiko den zerbait besterik ez dela uste duela eta pena handia da niretzat. Elementu grafiko modura ilustrazioak ez dauka argazkigintzak daukan errealitatearen errepresentatze beharra adibidez, beraz modu fantastikoagoak eta asmagarriagoak sortzera eraman dezake. Irudi batek asko esan dezake eta sormen handiz sortu diren ilustrazioek pieza grafiko askori indar handia eman diezaiakete. Uste dut ilustrazioa haur liburuetan bakarrik egoten

den zerbait dela pentsatzen dugula oraindik, eta horrek ate asko itxi egiten dizkio ilustrazioen komunikazio potentzialari.

Nolakoa da zure estiloa? Oso kontzeptuala. Honek esan nahi du komunikatu nahi dudanaren mende daudela gainontzeko elementu grafiko guztiak. Horrek eramaten nau kolore murriztuko paletak erabiltzera, baina forma sinplifikatuak onestera ere nire errepresentazioetan. Nire lan prozesu lodienak buruan garatzen dira, iada behin ideia izanda paperera ekartzera azkarrago izaten baita. Askotan esan didate ere gorputz proportzioak egiteko daukadan modua oso pertsonala dela, baina nik uste dut esanguratsuen kolore eta testuratan dagoela.

Ze ideia eta balio komunikatzen dituzu? Irudigile eta sortzaileok komunikazio bide zuzena daukagu gure lana ikusten dutenekin, eta niri bide hori niretzat

garrantzizkoak diren balioak aldarrikatzeko erabiltzea gustatzen zait. Aniztasuna, feminismoa, queer gaiak, jasangarritasuna eta buru osasuna dira haietako batzuk.

Donostiari, zure hiriri, egin al diozu ilustraziorik? Ilustrazio digitalera pasa nintzenean programa berriak erabiltzeko Donostiko mapatxo bat sortu nuen. Horretaz gain, Donostiako jaialdiak ospatzeko irudiren bat sortu dut nire sare sozialetarako, danborradarena adibidez. Askok maite dut nire hiria eta inspirazio iturri handia da niretzat! Etorkizunean mapa ilustratu bat garatu nahiko nuke hiriko hainbat elementu azpimarratuz.

Nola bizituko duzu aurtengo (ez) Danborrada? Ba beste festa guztien modura, etxekoekin bakarrik ospatuta. Nire auzoan entzun egin ditut entseguak, beraz baliteke balkoira aterata nolabaiteko ospakizuna bizi ahalko dudala. Bestela, sukaldeko eltzeeekin konponduko gara.



KOMUNITATEA GARA

Igo edo jaitsi, joan edo etorri, 15 milioi pertsona baino gehiago gara egunero **Oronari** esker helmugara iristen garenak

SOMOS COMUNIDAD

Subas o bajas, vayas o vengas, somos más de 15 millones de personas las que cada día llegamos a nuestro destino gracias a **Orona**