

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 13

MARTINTXO SUKALDARI

Gazpachos para toda la familia

EN EL MERCADO

Nos vamos de terraceo

TALENTUZ

Sara Azurza, kantari donostiarra



TOMATE PARA EL VERANITO



Además de ser refrescante, el gazpacho es un cóctel de vitaminas A, D y E perfecto para neutralizar los calores del verano. Te contamos cómo preparar tres con el tomate como ingrediente estrella y alguna que otra agradable sorpresa.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

TRES GAZPACHOS PARA EL VERANO

DE REMOLACHA

EL DE TODA
LA VIDA

DE MELOCOTÓN



Gazpacho tradicional

Ingredientes (Para 2 litros)

1kg de tomates maduros

1 cebolleta

1 pepino pequeño

1/2 pimiento rojo

100 ml de aceite de oliva virgen extra

Vinagre blanco

Sal

Elaboración

1 Troceamos los tomates, la cebolleta y el pimiento, y lo ponemos en el vaso del robot de cocina. Pelamos el pepino, lo troceamos y lo añadimos.

2 Trituramos todo bien hasta que quede fino.

3 Añadimos el aceite, sal y vinagre al gusto, y mezclamos.

4 Completamos con agua hasta los 2 litros, volvemos a mezclar y rectificamos de sal y vinagre. Dejar reposar en la nevera y servir frío.



Gazpacho de melocotón y pimiento amarillo

Añadir un melocotón y medio pimiento amarillo a 500 ml de gazpacho, triturar y rectificar de sal y vinagre.



Gazpacho de remolacha

Añadir una remolacha cocida a 500 ml de gazpacho, triturar y rectificar de sal y vinagre.



CARPACCIO DE TOMATE DE CASERÍO, NECTARINA, AGUACATE Y SALMÓN MARINADO

1 Tomate de caserío grande / 1/2 aguacate / 1 nectarina / 1 loncha de salmón marinado / Aceite de oliva virgen extra / Sal en escamas / Eneldo fresco

Elaboración

1 Pelar el tomate y cortarlo en rodajas finas con la mandolina.

2 Cortar el aguacate y la nectarina.

3 Cortar la loncha de salmón en dos tiras a lo largo.

4 Poner un poco de aceite en el fondo de un plato.

5 Colocar el tomate, el aguacate y las nectarinas.

6 Enrollar el salmón y colocarlo en el centro.

7 Añadir más aceite, la sal en escamas y el eneldo picado.

TXIKITXEF

Haurrak sukaldaritzaz goza dezaten errezeta erreza bezain gozosa proposatzen dizuegu.

PIRULETAS DE FRUTA Y CHOCOLATE

Plátano, fresas y kiwis / Chocolate de postres / Fideos arco iris / Palos de brocheta

Elaboración

1. Pelar, cortar la fruta y pincharlos con los palos. Guardar en el frigorífico.
2. Trocear el chocolate, colocarlo en un bol y fundirlo en el microondas 1,5 min.
3. Sacar y remover hasta que esté totalmente fundido.
4. Bañar la fruta en el chocolate y colocar sobre papel de horno.
5. Espolvorear los fideos arco iris y dejar enfriar hasta que se endurezca el chocolate.

SANDWICHES DE PATÉ DE BONITO CASERO

1 latita de bonito en aceite de oliva / 1 cucharada de queso crema / 1 cucharadita de ketchup / Pan de molde integral / Cortapastas

Elaboración

1. Escurrir el exceso de aceite del bonito y colocar en un bol junto con el queso crema y el ketchup.
2. Mezclar bien con un tenedor hasta que nos quede una pasta untuosa.
3. Rellenar la parte de abajo de los sándwiches.
4. Hacer la decoración en las tapas con un cortapastas.

SANDWICHES DE QUESO IDIAZABAL SUAVE Y MERMELADA DE FRESA



POR UN MERCADO SOSTENIBLE

Sábado 5 de junio
celebramos

**EL DÍA DEL
MEDIOAMBIENTE**

y la compra sostenible,
todos los días

Hazte con tu ecobolsa
y llévate un tupper
con la compra en pescadería.



San Martín
merkatua



SOLTEAN EROSI

ELIKADURA KONTZIENTEA

Ba al zenekien munduan giza kontsumorako ekoizten diren elikagaien herena xahutu edo alferrik galtzen dela? Soilik behar duzuna erosi. Ona da zuretzat eta planetarentzat. Honela, elikagaiak alferrik galtzea ekiditen duzu.

Granelen, behar duzuna bakarrik erosteaz gain, ontzi berrerabilgarri eta birziklagarriekin egingo duzu.



→ **Granel**
0 solairua
San Martín Merkatua

NOS VAMOS DE TERRACEO A SAN MARTÍN

Lo estabas deseando. ¡Por fin ha llegado el buen tiempo! Después de tantos meses atípicos, salir de casa y estar al aire libre nos parece un súper planazo. Y si es con la mejor oferta gastronómica y buen ambiente, nadie puede resistirse. ¡En San Martín Merkatua te esperamos con la terraza puesta!



Si tienes que madrugar, las terrazas de Café Central y de SM Bar están abiertas desde las 7.30 de la mañana.



SM BAR y CAFÉ CENTRAL

La sonrisa, marca de la casa

La oferta de Café Central y de SM Bar es tan variada que, si quisieras, podrías hacer allí todas las comidas del día: el desayuno, el café de media mañana, el aperitivo, la comida, la merienda y una cena rápida, porque los horarios pandémicos obligan a cerrar a las 22.00.

Si disfrutas con un buen desayuno, la terraza de Café Central es perfecta para empezar la jornada. Bollería artesana de Casa Eceiza, tostadas variadas, zumos naturales y una exquisita selección de cafés e infusiones. Si el cuerpo te pide salado, hacen una tortilla de patata y unos sándwiches que son una maravilla.

Y si lo que quieres es comer rico y variado, en SM Bar preparan unos platos caseros que te alegrarán el día, porque además de buenos, te los sirven con mucho cariño. Destaca también su oferta vespertina, en la que ofrecen una versión reducida de los pintxos y raciones del mítico bar Antonio que son un escándalo.

NORTA SAN MARTÍN

En la planta baja de Fnac



Disfruta de sus mesas al aire libre en la calle Arrasate.

Imagínate leyendo el libro que acabas de comprar en Fnac mientras te tomas un cafeito acompañado de un bizcocho recién sacado del horno o una rica ensalada preparada al momento con ingredientes seleccionados por ti mismo.

La terraza de Norta San Martín se ubica en la calle Arrasate y abre desde las 11 de la mañana a las 21.00 horas. Es ideal para hacer un descanso mientras haces tus compras en el centro de Donosti. En su carta de bebidas, destacan los zumos y batidos naturales. Si eres cafetero, debes saber que sirven un café de Costa Rica que ha sido premiado en varios certámenes internacionales. Si lo que buscas es parar un rato para comer, pero no tienes mucho tiempo, cuentan con una oferta amplia de ensaladas, pizzas, pokés y sandwiches elaborados con mimo e ingredientes KM 0 que los sirven en un pisapés.

MAUN GRILL BAR

La mejor parrilla



Te proponemos un plan: comer en una terraza una exquisita txuleta hecha a la brasa acompañada de las mejores verduritas de temporada recién llegadas de la huerta. ¡No tiene precio! Y, encima, en el corazón de Donostia en un entorno único y singular como es San Martín Merkatua.

Con la familia, en pareja o con la cuadrilla. La oferta gastronómica de Maun Grill Bar es única, porque sus proveedores están allí mismo, en el mercado, ofreciendo lo mejor de la huerta y del mar. Y si necesitas más razones para reservar una mesa en Maun, el buen rollo de Unai y Mateus te va a encantar. Son jóvenes, disfrutan y saben lo que hacen.

Además de manejar la parrilla con virtuosismo, en Maun preparan platos deliciosos como los tacos de cochinita Pibil, txipiriones en su tinta o un arroz con carabinero que está espectacular. Si además, eres exigente con los vinos, podrás elegir entre una cuidada selección de denominaciones de origen nacionales.



Los domingos Maun Grill Bar está abierto. ¡Haz tu reserva!



APALATEGUI WOMAN

TERRITORIO DE MUJER

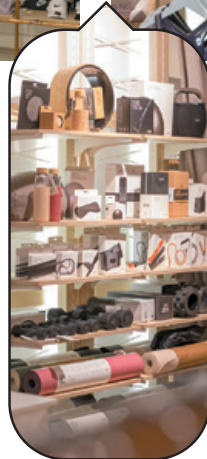
En 2015 abrió las puertas esta tienda pensada para la mujer deportista que busca prendas técnicas y que, además, quiere sentirse guapa. “Nos peleamos día a día para poder encontrar lo que mejor encaja en nuestra ciudad”, nos cuentan.

Pasión por el deporte. En 1986 Felix Apalategui convirtió su pasión por el deporte en su forma de vida y quiso ofrecer en su tienda las mejores zapatillas para correr y las mejores botas de fútbol, acompañado por Juan Mari Garin, uno de los mejores atletas guipuzcoanos de todos los tiempos. Su inquietud le llevó a crear, junto con Iñigo Elarre, la Media Maratón de Donostia, en la que participan 3000 personas.

Asesorar a la mujer. Testigos de la creciente incorporación de la mujer a la práctica deportiva, en 2015 decidieron abrir una tienda en la que solventar las dudas e inquietudes que pudiera tener el público femenino a la hora de practicar deporte.

Universo Apalategui Woman. Su oferta busca el equilibrio entre los aspectos técnicos de la prenda y un cuidado diseño. Se puede encontrar desde la exclusiva línea de ropa y calzado de Stella McCartney para Adidas a un par de zapatillas Nike Air Force 1. Otras marcas que destacan son Asics, Casall o New Balance. La mujer que visita Apalategui Woman es alguien que busca la mayor tecnicidad de las prendas, pudiendo sentirse guapa.

La moda athleisure. Ha llegado para quedarse y en Apalategui Woman lo tienen claro: “En un mundo en el que cada vez las cosas van más rápido y todo se ha vuelto práctico, nos parece que es importante sentirse cómoda allá donde vamos”.



En breve:

UNA RUTA PARA CAMINAR EN DONOSTI.

El camino de Sagües hasta el Peine del Viento, bordeando las tres playas y pasando por el Paseo Nuevo, es un lujo difícil de superar. Alrededor de

6-7 km llanos, de cara al mar, sin ningún paso de cebra que nos pueda parar.

UN TXOKO PARA RELAJARSE.

Sin duda alguna Urgull y sus alrededores.

UNAS ZAPATILLAS PARA LLEVAR ESTE VERANO.

Las de media altura Nike Blazer siguen siendo una de las más deseadas.

UNA DEPORTISTA DE REFERENCIA. Muchas

madres guipuzcoanas que comparten sus obligaciones laborales y familiares practicando deporte.

SAN MARTIN MERKATUA

Es un punto de encuentro

en Donosti para quien se acerca al centro. Nos encanta la oferta más tradicional de mercado, con los pequeños puestos que nos brindan productos tradicionales y frescos a diario.

AGENDA

EKAINA
2021



**Dock
Of
The
Bay®**

7tik 12ra
EKAINAK

Zinema-aretoko besaulki batean esertzea eta filma hasi aurreko isiltasun berezi hori sentitzea. Intuizioz, sentitzen ari zaren gauza bera sentitzen ari direnen aurpegi ezezagunak bilatzea eta estasia partekatzea une eder batean.

www.dockofthebay.es

ANTZERKIA

EKAINAK
26

VICTORIA EUGENIA 19:00etan

9tik 12ra
EKAINAK

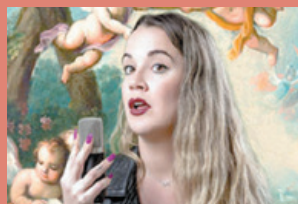
FAEMINO
ETA CANSADO

Ikuskizun berri hau,
zalantzarik gabe, bere
ibildideko apurtzaileena da.

KURSAAL 20:00tan

MARTITA DE GRANÁ:
MI PADRE FLIPA

Martita de Graná, gaur
egungo influencer mediatiko
eta dibertigarrienetariko.



MUSIKA

EKAINAK
5



DABADABA 17:00etan

EZPALAK

Ezpalak bere debutarekin automatikoki euskal musika alternatiboaren erreferentzia gisa jarri bazen ere, bigarren atal honek Euskal Herriko mugetatik haratago jotzera bultzatzen ditu. Beraiek dioten bezala: "Hegoak moztea edo hiltzea gauza bera da".

EKAINAK
7

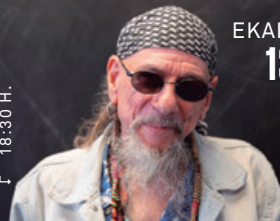
DABADABA 21:00etan

SHELLAC

Nazioarteko talde miretsienetako bat.

EKAINAK
13

18:30 H.



EL DROGAS

El Drogas El Drogas-ek Solo quiero brujas en esta noche sin compañía azken lanaren zati bat aurkeztuko du Donostiara ekarriko duen biran.

EKAINAK
24



CHILLIDA-LEKU MUSEOA

SARA AZURZA

Azken bi urteetan, Sara bere estiloaren bila ibili daartzelona, Montreal eta Londres artean. Abeslariari beti izan ditu erreferente Amerikako eta Ingalaterrako bakarlariak, eta orainoan proposamen berri batekin dator: abesti berriei ukitu 'soulero' bat ematea.

ZINEMA

EKAINAK
13



19:00tan

LA SAL
DE LA TIERRA

TABAKALERA

Langileen borrokaren historia pantailan islatzen duen film klasikoenetakoa.

EKAINAK
26

DOKA 18:30etan

MANOLO
KABEZABOLO

¡Ya hera ora! Izeneko kontzertua eskainiko du.

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

“Abeslaria eta abestigilea naiz. Donostiarra. Kulturazale amorratua eta hizkuntzen maitalea. Alaia, ero xamarra batzuetan baina langilea eta bihotz onekoa. Desastre hutsa askotan, baina ausarta ia beti. Ez ohildu nire bigarren singlea aurkeztu berri dut”.

“ANSIEDADEA
NORMALIZATZEKO
BIDE BAT IREKI
NAHI IZAN DUT
EZ OHILDU
ABESTIAREN
BIDEZ”

Nondik datorkizu artista sena? Lehen hitzak abesten esan nituen. Betidanik izan dut sen hori nire barnean. Hala ere, familian musikari eta bestelako artista asko ditudala esan dezaket eta baliteke hortik ere sen hori iritsi izana.

Noiz egin zenuen taula gainean aritzeko urratsa? Oso gazte nintzenean, hamasei bat urterekin. Iker Laurobak bere abesti batzuk abesteko eskatu zidan eta hortik aurrera oholtza gainean hainbat aldiz egon naiz.

Kantaria zara baina zure ogibidea beste bat da, ezta? Kantaria naiz, baina ez da nire ogibidea momentuz. Gustatuko litzaidakela proiektu hau aurrera eramane eta honetaz bizi ahal izatea? Nori ez! Hala ere, nire gaur egungo ogibidea dena ere maite dut, kulturarekin zuzen-zuzenean lan egiten baitut.


Musikatik bizitzea inoiz errealitate bilakatu da? Momentuz ez, baina gustatuko litzaidake. Nire proiektu musikalaren lehen hurratsak finkatzen ari naiz, abestiak sortzen eta gerora pentsatzen.

“Ez ohildu” zure bigarren singlea da eta bertan ansiedadea eta gaixotasun mentala dituzu hizpide. Zergatik? Nik neuk jasan izan dudana gaixotasun bat da, eta gaur egun jende askok isilean sufritzen duen zerbait izanik, normalizazio bide bat ireki nahi izan dut abestiaren bidez.

Zerk ohiltzen du Sara Azurza? Bakardadeak.

Zer asmo duzu datozen hilabete eta urteetarako? Kontzertuetan buru belarri sartuta egongo gara datorren hilabeteetan, udarari begira.

Nola bizitzen ari zara aro pandemiko hau? Sormen aldetik ondo esango nuke, denbora asko izan dugu geure pentsamenduetan murgilduta egoteko eta horren erantzuna sormenean nabaritu dut. Argi dago, hala ere, ez dela urte ona izan musikarientzat.

 @saraazurza

SARA
AZUR-
ZA Kantaria

Liburu bat:
La Catedral de Barcelona

**Musika taldea bat edo
bakarlari:**
Arlo Parks

Serie bat:
The Handmaid's Tale

Txokorik gustukoena:
Hondartza

Nahi bat adierazi:
Pandemiaren amaiera
Abesteaz bizi





Gure Merkatuko bitxiak

Joyas de nuestro Mercado



San Martín Merkatua | Calle Urbieta 9 Kalea - 20006 (Planta-1) | Donostia - San Sebastián