

XVII. BERDEL EGUNA

ZATOZ BERDELAREN ZAPORE EDERRAZ GOZATZERA!

Hemen dituzu, BERDEL EGUNEAN, apirilak 2, 18:00etatik aurrera Mutrikuko portuan dastatu ahal izango diren PINTXOEN ERREZETAK, gure sukaldari hoberenek ZURETZAT prestatuak.

berdel errezetak

ARROZA BERDURA ETA BERDELAREKIN

Osagaiak: Berdela, lekak, piperrak, porrua, azenarioa, arroza eta tipuliña.

Urratsak:

Lekak, piperrak, porruak, tipuliñak eta azenarioak garbitu eta juliana erara ebaki. Berdela garbitu eta lomoak atera, eta buruarekin eta hezurrekin salda egin. Kazuelatxo batera berdurak, arroza eta arrain salda bota (Arroza egiteko 5 minutu falta direnean, berdela erantsi).

943 60 32 39 • Sukaldaria: GORKA URRESTI



BERDELA, TIPULA ETA PIPERREZ ESTALIA

Osagaiak: Berdela, piper berdeak, tipula, oliba olio eta ogi xigortua.

Urratsak:

Berdela egosi eta erreserbatu. Tipula juliana erara moztu eta piper berdearekin batera denbora luzez oliba oliotan potxatzen utzi. Tostada gainean berdel zati bat jarri eta tipula eta piperra erantsi. Olio pixka batekin igurtzi. Epela zerbitzatu.

943 19 11 01 • Sukaldaria: XABIER OSA



BERDEL BRANDADA

Osagaiak: Berdelak egosita eta apurrak eginda egon behar du, tipula txiki-txiki eginda, gurina, esnegain likidoa, «cola de pescado» gelatina, oliba olio, gatza, perrexila eta ogi xigortua.

Urratsak:

Tipula frijitu potxatu arte. Berdela bota bertara. Esnegaina eta gelatina gehitu eta hozten laga. Patea balitz bezala zabaldu ogi gainean, eta perrexil-olioa gehitu.

943 604 617 •
Sukaldaria: VALENTIN ZUMALABE



BERDELA GALLEGO ERARA

Osagaiak: Berdela, tipula, piperrautsa, ura eta patata.

Urratsak:

Tipula potxatu. Kolorea hartzen duenean piperrautsa bota; ondoren ura bota eta patata bertan birrindu. Patata egostean, sutatik atera eta berdela bota. Bero zerbitzatu.

94 683 00 19 •
Sukaldaria: PANTXO BEDIAUNETA
www.barcantabrico.com



BERDELA XIXA SALTSAREKIN

Osagaiak: Berdel egosia, tipula, baratzeria, xixak, olio, piper pikiloa eta Oporto ardoa.

Urratsak:

Tipula eta baratzeria su baxuan egin, xixak nahastu, oporto ardoarekin busti eta ondo egiten utzi. Tostatutako ogi zati baten gainean, egositako berdel zati bat jarri. Ondoren, xixekin eginiko saltsa gainera bota eta zerbitzatu.

943 60 31 67 • Sukaldaria: JUSTO PAGOLA



BERDEL BEXAMELA BERDUREKIN

Osagaiak: Berdel garbia, tipula, piper gorria, piper berdea, porruak, irina eta esnea.

Urratsak:

Berdura zati txikietan zatitu eta potxatuko dugu. Berdela bota eta prest dagoenean, bexamela egingo dugu. Bolobanak bete eta epel zerbitzatu behar da.

943 94 22 22 •
Sukaldaria: LUIS ANJEL ALBURQUERQUE



BERDEL TXATKA

Osagaiak: Berdela, tipula, piper gorria, arrautza eta maionesa.

Urratsak:

Berdela eta arrautzak egosi. Ondoren, berdela txiki-txiki egin, hezur guztiak kenduaz. Tipula, piperrak eta arrautzak oso fin moztu. Guztia maionesarekin nahastu, eta boloban txikietan aurkeztu.

KAI-GAIN ELKARTEA
Sukaldaria: XABIER MENDIGUREN

BERDEL ERREA

Osagaiak: Berdela, olio, gatza eta ozpina. Momentuan Mutrikuko arrantzaleek parrilan prestatuko duten berdel freskoa.

**MUTRIKUKO
ARRANTZALEAK**



BERDEL MARMITAKOIA

Osagaiak: Berdela, tipula, piper berdea, patata, tomate eta olio.

Urratsak:

Tipula fin moztu, eta oliotan egin. Patata, piperra eta tomate gehitu, eta egosten jarri. Azkenik, beste osagaiak eginak daudenean, berdela ondo garbituta eta zatituta bota, eta pixka bat egiten utzi.

**ETXEKALTE, HOGAR DEL MARINERO,
TXOKO EDER ETA ZIÑUA ELKARTEAK**

BERDEL ESKABETXEA BERDEL ARRABAK

ORTIZ KONTSERBAK



BERDEL KETUA NARDIN KONTSERBAK





Martxoak 23, ostirala

- 20:00etan, Udaletxeko Pleno Aretoan, **MUTRIKUKO BERDELA AIPAMENA EMATEA**. Aurten, **MUTRIKUKO MUSIKA BANDA**ri emango zaio.

Martxoak 30, ostirala

- 9:00etatik 14:00etara, Zabel Kultur etxean, Mutrikuko **VII. AKUAKULTURA JARDUNALDIAK: "ITSASO ETA ARRANTZA LANBIDE HEZIKETAKO TOPAKETAK"**
- 14:00etan (jardunaldietako partaideentzat), **AKUAKULTURA PRODUKTUEN DASTAKETA**.

Martxoak 31, larunbata **BERDEL EGUNA**

- 10:00etatik 14:00etara, Txurruka Plazan, Bertan dendarien elkarteak antolatuta **MERKATU TXIKIA**.
- 10:00ak aldera, **MUTRIKUKO VIII. BELAUNTZIEN ARTEKO TXAPELKETAREN HASIERA**, Mutrikuko Kalatxori bela elkarteak antolatuta.
- Eguerdialdera, herriko tabernetan, **BERDEL PINTXOAK DOAN**.
- 12:00etan, **TRIKITILARIAK** herriko kaleetan zehar.
- 13:00etan, Zabel Plazan, **HERRIKO ABESBATZEN KONZERTUA**
- 17:00ak aldera, **MUTRIKUKO VIII. BELAUNTZIEN TXAPELKETAREN BUKAERA**.
- 18:00etatik aurrera, Mutrikuko Portuan, **BERDEL PINTXO DASTAKETA HERRIKOIA**.

MUTRIKUKO KOFRADIA, ANIARTE BILTOKIA, ZIZO KONTSERBAK, YURRITA E HIJOS KONTSERBAK eta orokorrean **MUTRIKUAR JATOR ASKO** dira moilan pintxo guzti hauek zuek dasta ditzazuen **LAN BIKAINA** egiten dutenak

MUTRIKUKO INSTITUTUA, BERTAN MERKATARI ELKARTEA, HERRIKO TABERNARIAK, KALATXORI BELA ELKARTEA, ZINE FORUM TALDEA, MUSIKA ESKOLA, ANIARTE, MADALEN eta **KANTUZ BIZI ABESBATZAK** dira urtero Berdel Egunaren baitan hainbat ekitaldi antolatzen dituztenak.

ESKERRIK ASKO GUZTIOI !!!



XVII. BERDEL eguna

MUTRIKU Martxoak 31 2012