



XIV. BERDEL eguna

MUTRIKU
Apirilak 4
2009

telefono interesgarriak



Udaltzaingoa	943607048
DYA	943603317
Anbulatorioa	943604300
Turismo zerbitzua	943603378
	turismo@mutriku.net
Udal Liburutegia	943604182
Eguneta Musika Etxea	943603780
Haur Eskola	943604119
Udal Euskaltegia	943603094
Udal Kirolegia	943603175
Ur Partzuergoa	902302222
Iberdrola	901202020
San Miguel Hirugarren	
Adinekoen Egoitza	943603871
Debabarrena Mankomunitatea;	
zaborrak eta kale garbiketa	943700799
Alde Zaharreko eraberritze	
zerbitzua (Debegesa)	943603418
San Pedro Kofradia	943603200
Itsasgizonentzako Gizarte Institutoa	
	943603400

MUTRIKUKO UDALA

Txurruka enparantza z/g

20830 MUTRIKU

Tel.: 943603244

Faxa: 943603692

udala@mutriku.net





Badator XIV. Berdel Eguna!

Eta urtero bezala, jai giro apartaz gozatuko dugu guztiok herrian!

Aurtengoan, gainera, Mutrikuko 800. urteurrenaren ateetan gauden honetan, garrantzi berezia hartzen du ekitaldiak. Arrantzari lotua aipatzen da Mutriku izena historian lehen aldiz 1200. urtean. Balea arrantzari lotua zegoen garai hartan, eta arrantza asko aldatu den arren, hainbatek arrantzari lotua ezagutzen dute oraindik gure herria; berdela-aren arrantza alegia! Eta hori Berdel Egunari zor diogu.

Izan ere, gure herrira jende gehien erakartzen duen herriko gertaera da, baina horren atzean dagoen esfortzua ez da makala, eta ezi-

nezkoa litzateke mutrikuarren izaera zabala-
rengatik ez balitz. Egun horretan izaten den
lankidetzeta eta giro ona da jai honen arrakasta-
ren arrazoia, eta helburua, berriz, berdela pro-
mozionatzea, gure arrantzaleek esfortzu han-
dien ondoren arrantzatzen duten arrain osa-
sugarri hori prezio duinean sal dadin.

Beraz, egun honetan jai giroan zabiltzaten
bitartean eta pintxo eder hauetaz gozatzen
duzuen bitartean, ez ezazue helburu hori ahaz-
tu!

Ondo pasa!

MUTRIKUKO
BERDEL JAIJA



800 pauso

Ospakizun urtea da aurtengoa nutrikuarrentzat. Izan ere, herriak 800 urte beteko ditu. Hain zuzen ere, 1209an eman zitzaion hiri gutuna, eta horrek Gipuzkoako txoko txikia herrialdeko herririk zaharrenetakoa bihurtzen du. Ospatzeko moduko egunak dira, beraz, eta arrazoi horregatik, hainbat ekimen antolatuta dira, kalitatezko ekimenak guztiak. Edozeren gainetik zera da garrantzitsua: nutrikuarrek bere historiarekin topo egiteko aukera izatea. Era horretara, herritarrak inplikatzeko oso garrantzitsua izango da, jai

sentitzea, azken baten beraiena delako, eta herriko ondare kulturala berreskuratu eta belaunaldi berriei transmititzeko momentua ere izango delako.

Arrantza izaera dauka Mutrikuk, nekazaritza zein ganadugintzari dagokionez landa gune garrantzitsua izan dela ahaztu gabe. 800. urteurrena, herri horren nortasuna ezagutu eta azalera ateratzeko urtea izango da, baina, era berean, Mutriku kanpora begira sustatzeko aukera paregabea ere bada, Mutrikuk asko dauka-eta erakusteko.

XIV. berdegi eguna

• egitaraua

Martxoak 27, barixakua

20:30ean, Mutrikuko udaletxeko, pleno aretoan.

MUTRIKUKO BERDELA AIPAMENA EMATEA.

Ondoren, luntxa eskainiko da. Aurten,

MUTRIKUKO SOKATIRA TALDEA omenduko da.

Martxoaren 30etik apirilaren 5era

MUTRIKUKO PORTUA 800 URTETAN

(ARGAZKI ERAKUSKETA) Zabel kultur etxean.

Sarrera doan.

Astelehenetik barixakura: 18:00-20:00

Zapatu-domeketan: 12:00-14:00 // 18:00-20:00

Martxoak 31, martitzena

Iluntzeko 19:00etan, Zabel kultur etxean

DOKUMENTALEN EMANALDIA

- “III FIMARSUB” / Gorka Leclercq (20’)
- “EL CAMARÓN Y EL GOBIO” /
Charlie Oldfield (4’).
- “ECUADOR RÍOS DEL SOL” /
Satoshi Okabe (52’).

Apirilak 1, eguaztena

Iluntzeko 19:00etan, Zabel kultur etxean

DOKUMENTALAREN EMANALDIA

- “WWW.SAREKONPONTZAILEAK.COM”/
Juan Bidegain.

Apirilak 2, eguena

9:00-14:00, Zabel kultur etxean.

IV. AKUIKULTURA JARDUNALDIAK.

Mutrikuko akuikultura eskolak antolatutak.

Gaia: Itsasoaren Ustiaketaren Bilakaera

Apirilak 2, eguena

DOKUMENTALEN EMANALDIA

Iluntzeko 19:00etan, Zabel kultur etxean

- “DEMASIADO TARDE” /
Kike Talledo (22’).
- “EL APRENDIZ DE ALQUIMISTA” /
Andre Laban (4’)
- “CAZADORES DE RAYAS” /
Ralf Kiefner (51’),

Apirilak 3, barixakua

IV. AKUIKULTURA JARDUNALDIAK.

9:00-14:00, Zabel kultur etxean.

Mutrikuko akuikultura eskolak antolatua.

Gaia: Itsasoaren Ustiaketaren Bilakaera

***Oharra: 14:00etan, akuikultura produktuen kata izango da portuan.**

ZINEForumeko DOKUMENTALA

22:30ean, Zabel kultur etxean

- LEGORPE RONCAL-EN

Apirilak 4, zapatua.

BERDEL EGUNA

- Goizean, herriko tabernetan,
BERDEL PINTXOAK, doan
- 10:00ak aldera,
MUTRIKUKO V. BELAUNTZIEN ARTEKO TXAPELKETAREN HASIERA, Mutrikuko Kalatxori bela elkarteak antolatuta.
- 12:00etan, herriko kaleetan zehar,
TRIKITILARIEN KALEJIRA .
- 13:00etan Zabel plazan,
HERRIKO ABESBATZEN KONTZERTUA .
- 17:00ak aldera,
MUTRIKUKO V. BELAUNTZIEN TXAPELKETAREN BUKAERA.
- 18:00etatik aurrera, Mutrikuko Portuan,
BERDEL PINTXO DASTAKETA HERRIKOIA
- 21:00etan, Miruaitz pilotalekuan
URREZKO BERDELA ZESTA-PUNTA TXAPELKETA. Sarrera doan.

berdel errezetak



Mila esker jatetxe laguntzaileoi

BERDEL SALTEATUA

Osagaiak: berdela, tipula eta berakatzak, porrua, kalabazina, azenarioa, piper gorria eta berdea, patatak, olioa eta gatza

Urratsak:

Berdura garbitu eta juliana eran moztu. Zartaginan edo lapikoan bigundu eta kolorea eman, gatz eta olio apurrarekin. Patatak zuritu, laukitan zatitu eta frijitu. Paper xurgatzailean xukatu. Berdelari hazurra kendu eta laukitan zatitu. Azkenean, zartaginan olioa eta berakatzak ipini eta berdela salteatu (aurretik gatza eginda), eta oraindik egiteko dagoela, berdurak eta patata gehitu, dena salteatu eta aurkeztu.

943603239 • Sukaldaria: GORKA URRESTI



BERDELA OZPIN-OLIO, PORRU ETA TIPULA KONFITATUEKIN

Osagaiak: berdela, porrua, tipula, piper gorria eta berdea, berakatza, olioa, gatza, ozpina eta perrexila.

Urratsak:

Berdelari hezurra kendu eta egosi, uretan eta gatzarekin. Beste alde batetik, julianan moztutako berdurak konfitatuko ditugu, dena nahastu eta olioa, ozpina eta gatza gehituko diogu. Jarraian, berdela ogi xerran ipiniko dugu, aurretik prestatutako ozpin-olioa gehituko diogu, eta zerbitzatu.

943191101 • Sukaldaria: XABIER OSA



BERDEL BUDINA

Osagaiak: Molde bakoitzerako neurria. Kilo erdi berdel, litro erdi nata, birrindutako litro erdi tomate eta zortzi arrautza.

Urratsak:

Arrautzak, esnegaina eta tomate saltsa nahastu.

Berdel egosia hezur eta azalez garbitu eta papurtu. Gehitu nahaskiari.

Gatza, piper-hautsa eta intxaur muskatua gehitu. Labeko moldea gurinez eta ogi birrinduaz igurtzi, eta labean maria bainu erara egin, ordubetez, 140 gradutan.

943603344 • Sukaldaria: ANDRES FUENTE



**KAI
JATETXEA**

Magdalena auzoa, 4
943 60 33 44 • 943 60 41 34
MUTRIKU

BERDEL BURRUNTZIA ANANA ETA GARI-ESPARRAGOAREKIN, TIPULA TENPURAN

Osagaiak: berdel-zati garbiak, anana, gari-esparragoak, tenpurako hirina, tipula zukua edo tipula zopa, burrunztiak.

Urratsak: Berdelak zatitu eta garbitu (hezurrik gabe). Ananarekin 3-4 cm-tako zatiak egingo ditugu. Gari-esparragoak plantxan pasatu, eta bakoitzetik hiru zati egin, tamainaren arabera. Tipula zukua zukugailuarekin edo zuzenean sobreko zopa bat eginda lortuko dugu (hozten utzi). Horrekin, tipula tenpura egingo dugu. Burruntzia egiteko era: berdel zatia-piña zatia-gari-esparrago zatia-berdel zatia, tenpuratik pasatuko dugu eta oliba olio leun berotan frijituko dugu. Paper xurgagarrian aurkeztuko ditugu.

946830019 •

Sukaldaria: PANTXO BEDIALAUNETA



BERDEL PIPERRADA

Osagaiak: tipula, piper berdea eta gorria, berakatza, tomatea, berdela, oliba olio eta gatza.

Urratsak:

Berdura guztia juliana eran zatituko dugu, bigundu eta kolorea eman, eta ardo zuria tomatea eta berdela gehituko dizkiogu. Gatz pixka bat egingo diogu, eta bero zerbitzatuko dugu.

943604562 • 699611424

Sukaldaria: JUAN PABLO D'ONOFRIO



BERDEL ETA BARATXURI- BERATZEN NAHASKIA

Osagaiak: berdel zati garbiak, arrautzak, baratxuri beratzak, tipulak, oliba olioia eta gatza, hostozuri tartaleta.

Urratsak: Tipula bigundu eta kolorea emango zaio, olio apurrarekin. Garden dagoenean, zatikatutako berdela eta baratxuri-baratzak gehituko dizkiogu, eta nahasketari zaporea har dezan utziko zaio.

Arrautzak irabiatuko ditugu, eta nahasketa guztia gehituko diogu, olioia kenduta. Zartagina sutan ipiniko dugu, eta nahaskia egingo. Urtsu gera dadila. Tartaletetan aurkeztuko dugu.

943603180 • Sukaldaria: KARMELE ARANO

BERDEL TXALUPAK XIXA SALTSAREKIN

Osagaiak: berdel egosia, tipula, baratxuria, xixak, pasta brik, olioia, pipar pikiloa eta Oporto ardoa.

Urratsak: tipula eta baratxuria su baxuan egin, xixak nahastu, oporto ardoarekin busti eta ondo egiten utzi.

Pasta brik-ari txalupa forma eman, eta bertan egositako berdel zati bat jarri. Ondoren, gainetik xixekin eginiko saltsa bota eta zerbitzatu.

943603167 • Sukaldaria: JUSTO PAGOLA

Mijoa Mijoa indutrialdea z/g



943 604464 / 943 603180 MUTRIKU

KOADRILA AFARIAK, BAZKARIAK,
BATAIOAK, EGUNEKO MENUA...



MUTRIKU-DEBA ERREPIDEA
LARANGA AUZOA
Jatetxea: 943 60 31 67
Ettxekoa: 943 60 31 17

SAN JUAN

**MUTRIKU HERRIA,
MUTRIKU MAITIA,
MUTRIKU GURIA!!!**

Kristo zulotik Arno bitarte
daukagu Mutriku herria.
Gipuzkoako txoko txikia
baina bihotzez haundia.
Umetatikan sortzen zaizkigu
Doinu ta abestien grina.
Herri polit ta paketsu honetan
Betiko bizi bagina.

Umore onez jokatzen degu
ia egun gehiengan.
Uxatzen degu gure aurretik
ekaitza datorrenean.
Ontziak kaian, Txurruka Plazan,
Kale-baserri txuriak,
Langile zintzo ta arrantzaleak
hauxe da

mutriku herria!



Gure eskerrik
beroenak
BERDEL EGUNA
egiten duzuen
guztiontzat.
Zuek gabe
egun hau
ez zen
posible
izango.

