



Hondarribiko

AZOKA

BERTAKO PRODUKTUAREN ASTEA

2023

APIRILAK 17-22 ABRIL

Bisitak · Tailerrak · Showcooking-a

17

astelehena / lunes



17:00

HONDARRIBIA SUKALDEAN

Badia

Badia Tabernako Amaia Urdangarinek Hondarribiko antxoen errezeta bat prestatzen erakutsiko digu, erremolatxa carpaccioarekin eta marrubi ozipinoliotan.

Amaia Urdangarin de Badia Taberna elaborará una receta de anchoas de Hondarribia marinadas sobre carpaccio de remolacha y vinagreta de fresas.



18:30

VIETNAMGO SUKALDARITZA

Tatapas

Bertako produktua eta Vietnamgoa uztartzen dituen sukaldaritza ezberdina. Tatapas Gastrotekako Adur Arrietaren eskutik, bertako produktuen garrantzia alde batera utzi gabe, kultura ezberdinen nahasketan oinarrituko da tailerra.

Una cocina diferente que fusiona producto local con producto vietnamita. El taller se centrará en la combinación de diferentes culturas sin dejar de lado la importancia del producto local de la mano de Adur Arrieta de Tatapas Gastroteka.



Helduak / Adultos - Adultas



Haurrak / Infantil



Adinekoak / 3ª edad



18

asteartea / martes



18:00

BARATZA ETA TXERRIA

Batzokia

Hondarribiko Batzokiko Iñaki Gezala, Basatxerri pudina Hondarribiko barazki salteatuekin eginiko errezeta erakustez arduratuko da.

Iñaki Gezala del Batzokia de Hondarribia será el encargado de enseñarnos una receta de pudín de Basatxerri con salteado de verduras de Hondarribia.



18:30

Km0 MAHAIAN

Gastroteka Danontzat

Danontzat Gastrotekako Gorka Irisarrik, Km0 produktuen garrantzia erakutsiko digu modu dibertigarrienean. Produktua tratatzen ikasiko dugu, bere zapore eta propietate guztiak manten ditzan.

Gorka Irisarri de la Gastroteka Danontzat nos mostrará de la forma más divertida la importancia de los productos de Km0. Aprenderemos a tratar el producto para que mantenga su sabor y todas sus cualidades.

WEBGUNEAN IZENA EMAN / INSCRÍBETE EN LA WEB

www.hondarribia.eus

19

asteazkena / miércoles



17:00 Gabarrari 5 (Ogi-lantegia / Obrador)

TXOKOLATEZKO MADALENAK

Amona Margarita

Amona Margaritako Martin Beramendik Txokolatezko madalena goxoak prestatzen erakutsiko die txikienei.

Martín Beramendi de Amona Margarita enseñará a los más pequeños y pequeñas a preparar sus deliciosas magdalenas de chocolate.



17:00

PIZZA TAILERRA

Garua

Haurrek euren etxeetan pizza bat egiten ikasteko sekretu guztiak ezagutuko dituzte urratsez-urrats.

Los niños y niñas conocerán paso a paso todos los secretos para aprender a elaborar una pizza en sus casas.



18:00

GAILETA DIBERTIGARRIAK

Garua

Tailer honetan, gozogintza oso dibertigarria izan daitekeela ikasiko dugu. Apainketa ezberdinekin eginiko etxeko gailetak prestatzen erakutsiko digute.

Taller en el que aprenderemos que la repostería puede ser muy divertida. Nos enseñarán a preparar galletas caseras con diferentes decoraciones.

PLAZA MUGATUAK / DOAN

PLAZAS LIMITADAS / GRATUITAS

Zozketa egingo da tailerretarako partehartze eskaerak tailerren aforoa baino gehiago badira.

Si las solicitudes de participación para los talleres superan el aforo de los mismos, se realizará un sorteo



18:00

SASOIKO ETA Km0-KO

PRODUKTUA ERDI AROKO ERREZETETAN

Itsas Etxea Elkarte



Erdi Aroko Hiri eta Hiribilduen Sareko partaidea den Laguardia hiriko Villa Lucía gastronomía guneak, sasoiko eta Km0 ko produktuetan oinarrituz Erdi Aroko errezeta egingo digu.

El espacio gastronómico Villa Lucía de Laguardia nos elaborará una receta medieval basada en el producto de temporada y de km0. Laguardia pertenece a la Red de Ciudades y Villas Medievales.

20

osteguna / jueves



11:15

SHOWCOOKING TAILERRA

San Gabriel Egoitza

San Gabriel egoitzan Badia Tabernako Amaia Urdangarinek bertako produktuarekin showcooking-a egingo du bertako egoiliarrentzat.

Taller en la residencia San Gabriel donde Amaia Urdangarin de Badia Taberna realizará un showcooking en directo con producto local para los/las residentes.



17:00

TXULETA ETA TXINGARRA

Laia

Haragiari eta txingarrari buruzko tailerra Jon Ayala adituaren eskutik. Txuleta on bat egitea arte bat da eta tailer honetan bere sekretu guztiak ikasiko ditugu.

Taller sobre la carne y la brasa de la mano del especialista Jon Ayala. La elaboración de una buena txuleta es todo un arte y en este taller aprenderemos todos sus secretos.

21

ostirala / viernes



17:30

GURE BARATZA

Arraunlari Berri

Arraunlari Berri jatetxeko Jon Cousok, gure baratzetako barazkiak garbitzen eta mozten erakutsiko die eta honekin batera, menestra bikain bat prestatuko dute.

Jon Couso del restaurante Arraunlari Berri les enseñará a limpiar y cortar verduras de nuestras huertas y aprenderán a preparar una deliciosa menestra.



18:30

GURE ITSASOA

Arraunlari Berri

Tailer honetan, Hondarribiko arrain broxetak prestatzen ikasiko dute. Arrainaren atalak ezagutuko dituzte eta hurrei parrilaren azalpena egingo zaie.

Taller donde aprenderán a preparar unas brochetas con pescado de Hondarribia. Los niños y niñas conocerán las diferentes partes del pescado y el funcionamiento de la parrilla.

22

larunbata / sábado



10:00

AZOKARA!

APAINDU ZURE EROSKETA POLTSA

Azoka

Santa Maria Madalenako Maider Alberroren eskutik, haurrek gure merkatuko poltsak apainduko dituzte erosketak estilo handiz egiteko.

Taller de la mano de Maider Alberro de Santa Maria Madalena en el que decorarán bolsas de nuestro mercado para ir a hacer la compra con mucho estilo.



11:00

BARAZKI GILTZATAKOA

Azoka

Tailer honetan, giltzatakoak apainduko dituzte gero etxera eramateko. Gainera, gure baratzetan aurki ditzakegun barazki ezberdinak zeintzuk diren ikasiko dute.

Taller en el que decorarán llaveros para luego llevarse a casa. Además aprenderán las diferentes verduras que podemos encontrar en nuestras huertas.

11:00

Showcooking-a

Azoka

Sukaldaria: Gorka Irisarri - Gastroteka Danontzat
Aurkezlea: Julian Iantzi

Chef: Gorka Irisarri - Gastroteka Danontzat
Presentador: Julian Iantzi



Hondarribiko
Udala



Bidasoa aktiba
Bidasoa bizirik

hondarribia
abian