

# XV. BERDEL EGUNA

## ZATOK BERDELAREN ZAPORE EDERRAZ GOZATZERA!

Hemen dituzu, BERDEL EGUNEAN, martxoak 27, 17:00etatik aurrera Mutrikuko portuan dastatu ahal izango diren PINTXOEN ERREZETAK, gure sukaldari hoberenek ZURETZAT prestatuak.

### berdel errezetak

#### BERDEL ENTSALADA BEROA

**Osagaiak:** Berdela, tipula, azenarioak, letxuga, tomate, albahaka, olio, ozipina, gatza, eta modena krema.

**Urratsak:**

Tipula txikitu eta potxatzen jarri. Ondoren tomatea zuritu eta txikituta tipulari gaineratu. Gatza eta albahaka bota eta erreserbatu. Bitartean berdela dado txikitzen frijitu, ozipin pixka bat botata. Azkenik pintxoak montatzeko, lehenik letxuga jartzen da, gainean arraspatutako azenarioa jarri, ondoren tomatea albahakarekin erantsi, berdela jarri eta alinatu. Guztia modena kremarekin apaindu.

943 60 32 39 • Sukaldaria: GORKA URRESTI



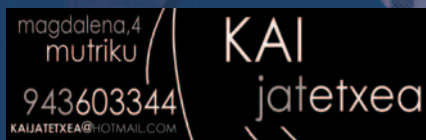
#### BERDEL BUDINA TOSTADAN

**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.

943 60 33 44



#### BERDELA ARROZAREN BINAGRETAN EGINDA

**Osagaiak:** Berdela, arroza, tipula, azenarioak, pikilo piperra, ilarrak, arrautza, olio, gatza, ozipina eta perejila.

**Urratsak:**

Arroza berdurekin egosten da. Tipula, perejila eta ozipinarekin binagreta egiten da eta ondoren arroza-rekin nahastu. Tostatutako opil baten gainean berdela jarri eta gainetik lehen egindako binagreta bota.

943 19 11 01 • Sukaldaria: XABIER OSA



#### BERDELA XIXA SALTSAREKIN

**Osagaiak:** Berdel egosia, tipula, baratzeria, xixak, olioa pipar pikiloa eta Oporto ardoa.

**Urratsak:**

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

943 60 31 67 • Sukaldaria: JUSTO PAGOLA



#### BERDEL PIPERRADA

**Osagaiak:** Tipula, piper berdea eta gorria, berakatzatza, tomate, berdela, oliba olio eta gatza.

**Urratsak:**

Berdura guztia juliana eran zatituko dugu, bigundu eta kolorea eman, eta ardo zuria tomate eta berdela gehituko dizkiogu. Gatz pixka bat botako diogu, eta bero zerbitzatzeko dugu.

943 60 44 64 • 943 60 31 80  
Sukaldaria: KARMELE ARANO



#### BERDEL CEBICHEA

**Osagaiak:** Berdela, pipar gorriak, piper berdeak, zebolletak, tomate eta limoia.

**Urratsak:**

Lehen gai guztiak zati txikitzen egin. Limoia zuku prestatu eta lehengai guztiak bertan mazeratu pare bat orduz. Ondoren, tostatutako ogi gainean zerbitzatu.

94 683 00 19 •  
Sukaldaria: PANTXO BEDIAUNETA  
[www.barcantabrico.com](http://www.barcantabrico.com)



#### BERDEL TXATKA

**Osagaiak:** berdela, tipula, tiper gorria, arrautza, eta maionesa.

**Urratsak:**

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

#### KAI-GAIN ELKARTEA

Sukaldaria: XABIER MENDIGUREN

#### BERDEL KETUA NARDIN KONTSERBAK

#### BERDEL MARMITAKOIA

**Osagaiak:** berdela, tipula, piper berdea, patata, tomate, olio.

**Urratsak:**

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

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

#### BERDEL ERREA

**Osagaiak:** berdela, olio, gatza, ozipina.

Momentuan Mutrikuko arrantzaleek parrilan prestatuko duten berdel freskoa.

#### MUTRIKUKO ARRANTZALEAK

#### BERDEL ESKABETXEA BERDEL ARBIAK ORTIZ KONTSERBAK



**Martxoak 25 eta 26, osteguna eta ostirala**

**MUTRIKUKO V. AKUAKULTURA JARDUNALDIAK**  
 Gaia: Akuakultura kontinentalak  
 Orduetgia: 9:00-14:00  
 Lekua: Zabil kultur etxea.  
 \*Oharra: martxoaren 26an, 14:00etan, akuakultu-  
 ra produktuen dastaketa izango da portuan.

**Martxoak 24, asteazkena**

**EMANALDIA ETA ARGAZKI PROIEKZIOA.**  
 2009an Mutriku 800 urteurrenaren barnean eginko "Itsas Eguna" ekimenaren DVdaren eta argazkien proiektioa izango da.  
 Ordua: 18:30  
 Lekua: Zabil Kultur etxea

**Martxoak 18, osteguna**

**MUTRIKUKO BERDELA AIPAMENA**  
 EMATEA. Aurtan Mutriku Goizeko Izarra Antzerki Taldea eta Akelarre Antzerki Taldeei emango zaie.  
 Ordua: 20:00etan  
 Lekua: Udaltexeko pleno aretoan.

**Martxoak 27, larunbata**

**BERDEL EGUNA**  
 • Goizean zehar, BERDEL PINTXOAK doan herriko tabernetan.  
 • Goizeko 10:00etatik 14:00ak arte, Bertan dendarren elkarteak antolatuta MERKATU TXIKIA izango da Txurruka Plazan.  
 • Goizeko 10:00ak aldera, Mutrikuo Kalatxori bela elkarteak antolatuta, **MUTRIKUKO VI. BELAUNTZIEN ARTEKO TXAPELKETAREN HASIERA.**  
 • 12:00etan, **TRIKITILIARIAK** herriko kaleetan zehar.  
 • 13:00etan, **HERRIKO ABESBATZEN KONZERTUA** Zabil Plazan.  
 • 17:00ak aldera, **MUTRIKUKO VI. BELAUNTZIEN TXAPELKETAREN BUKAERA.**  
 • 17:00etatik aurrera, **BERDEL PINTXO DASTAKETA HERRIKOIA** Mutrikuo Portuan.

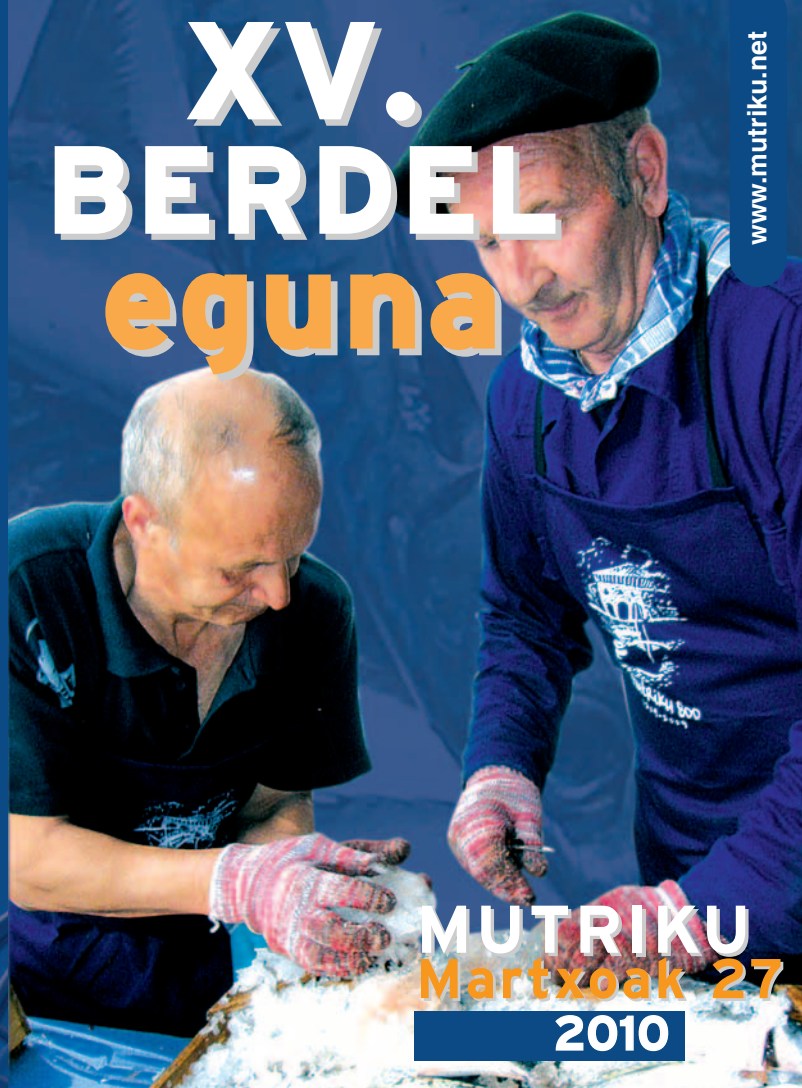


**MUTRIKUKO KOFRADIA, ANAIARTE BILTOKIA, ZIZO KONTSERBAK, YURRITA E HIJOS KONTSERBAK, MUTRIKUKO ANDRA- GIZONAK ETA OROKORREAN MUTRIKUAR ASKO ETA ASKO** dira moilan pintxo hauek guztiak zuek dasta ditzazuen prestatzen dituztenak, hau da, berdela prestatu, pintxoak montatu eta zerbitzatzeko dutenak.

**MUTRIKUKO INSTITUTUA, BERTAN MERKATARI ELKARTEA, ANAIARTE ETA MADALEN ABESBATZAK, KANTUZ BIZI, MUSIKA ESKOLA ETA KALATXORI BELA ELKARTEA** dira urtero Berdel Egunaren barne hainbat ekitaldi antolatzen dituztenak.

**ESKERRIK ASKO GUZTIOI !!!!**

# XV. BERDEL eguna



www.mutriku.net

**MUTRIKU**  
**Martxoak 27**  
**2010**

