

XVI. 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 berdura, arroza eta arrain salda bota (Arroza egiteko 5 minutu falta direnean, berdela erantsi).

943 60 32 39 • Sukaldaria: GORKA URRESTI



BERDEL TOSTADA

Osagaiak: Berdela, ilarak, tipula, piper berdea, ozpina, olio, arrautza eta tostada.

Urratsak:

Berdela egosi eta ilar batzuekin, tipularekin, piper berdearekin, ozpinarekin, olioarekin eta arrautza egosiekin nahastu. Ore antzekoa egin eta tostada baten gainean aurkeztu.

943 19 11 01 • Sukaldaria: XABIER OSA



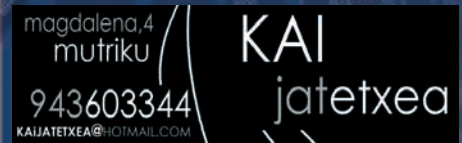
BERDEL ENTSALADA, AMUARRAINEN ARRABEKIN EGINDAKO BI KOLOREKO OZPIN-OLIOAREKIN

Osagaiak: Letxuga, berdela, koktel-saltsa eta amuarrainen arrautzak.

Urratsak:

Ontzi batean, hondoa ipiniko dugu, koktel saltsarekin. Letxuga eta berdela gehituko dizkiogu, biak txiki-txiki eginda, eta amuarrainen arrabekin egindako ozpin-olioarekin bustiko dugu.

943 60 33 44 • Sukaldaria: RAFAEL CARRILLO



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.

94 683 00 19 •

Sukaldaria: PANTXO BEDIAUNETA
www.barcantabrico.com



BERDELA XIXA SALTSAREKIN

Osagaiak: Berdel egosia, tipula, baratzeria, xixak, olio, pipar 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 eta berdea, porruak, irina eta esnea.

Urratsak:

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

943 94 22 22 •

Sukaldaria: LUIS ANJEL ALBURQUERQUE



BERDELAREN FIDEUÁ

Osagaiak: Zirikilote, tipulina, piper gorriak, piper berdeak, tomate frijitua eta Ali-oli.

Urratsak:

Fideuá ekilore oliotan frijitu behar da, gorritu arte. Berdurei olio errea bota eta pastarekin nahastu. Fumét arraina gehitu eta 10 minutuan egosi. Berdela eta ali-oli gehitu, nahi den beste.

943 25 27 27 •

Sukaldaria: VALENTIN ZUMALABE



BERGARAKO
BATZOKIA

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 ARBIAK

ORTIZ KONTSERBAK



BERDEL KETUA NARDIN KONTSERBAK





APRILAK 2, LARUNBATA BERDEL EGUNA

• Goizeko 10:00etatik 14:00etara,

Bertan dendarien elkarreak

antolatuta **MERKATU TXIKIA**

izango da Txurruka Plazan.

• Goizean, **BERDEL PINTXOAK**

doan herriko tabernetan.

• Goizeko 10:00ak aldera, Mutrikuo

Kalatxori bela elkarreak antolatuta,

MUTRIKUKO VII. BELAUNTZIEN ARTEKO

TXAPELKETAREN HASIERA.

• 12:00etan,

TRIKITILARIAK herriko kaleetan zehar.

• 13:00etan,

HERRIKO ABESBATZEN

KONTZERTUA Zabel Plazan.

• 17:00ak aldera,

MUTRIKUKO VII.

BELAUNTZIEN

TXAPELKETAREN BUKAERA.

• 18:00etatik aurrera,

BERDEL PINTXO

DASTAKETA

HERRIKOIA

Mutrikuo Portuan.

*Oharra: apirilaren lehen, 14:00etan, akuakultura produktuen dastaketa izango da.

Lekua: Zabel Kultur etxea.

Ordua: 9:00-14:00.

Gaia: Algak, ballabide iturri.

MUTRIKUKO VII. AKUAKULTURA

JARDUNALDIAK

Martxoak 31 eta Apirilak 1, osteguna eta ostirala

Lekua: Zabel Kultur etxea.

Larunbata eta igandea: 12:00-14:00

Astehenetik ostiralera: 18:00-20:00

Orduetgia:

ACUFOTO: Argazki erakusketa

Apirilaren 3ra

Martxoaren 25etik

Lekua: Udaletxeko udalbatza aretoa.

Ordua: 20:30etan.

Zate.

Azkarraga Larzanguren andreaki emango

Amasorrain jaunari eta Esperanza

EMATEA. Aurten Jesus Maria Narvaez

MUTRIKUKO BERDELA AIPAMENA

Martxoak 24, osteguna

XVI. berdel eguna • egitaraua

MUTRIKUKO KOFRADIA, ANAIARTE BILTOKIA, ZIZZO KONTSERBAK, YURRITA E HIJOS KONTSERBAK ETA OROKORREAN MUTRIKUAR

ASKO ETA ASKO dira moilan pintxo guzti hauek zuek dasta ditzazuen lan bikaina egiten dutenak.

**MUTRIKUKO INSTITUTUA,
BERTAN MERKATARI ELKARTEA,
HERRIKO TABERNARIAK, KALATXORI
BELA ELKARTEA, MUSIKA ESKOLA,
ANAIARTE, MADALEN eta KANTUZ BIZI
ABESBATZAK** dira urtero

Berdel Egunaren barne hainbat ekitaldi antolatzen dituztenak.

ESKERRIK ASKO GUZTIOI !!!



XVI. BERDEL eguna

**MUTRIKU
Apirilak 2
2011**

www.mutriku.net