

TARBENEN PLAZER

TXIKIA



Pintxoak Euskal Herriko eta, bereziki, Donostiako sukaldaritza-, gizarte- eta kultura-ikurra da. Egia esan, **pintxoak fenomeno batez ere donostiarra da, eta urteen poderioz hedatuz joan da, batez ere Gipuzkoa osoan zehar eta baita gainerako probintzietan ere.** Pintxoa bereziki lotuta dago euskal gastronomiarekin, eta jan aurretik pintxo bat jaten da. Ohikoena norberak pintxo bat hartzea izaten da, tabernako barraren gaineko erretiluetan, eta zutik jatea lagunekin hitz egin eta edaria hartzen den bitartean.





Elizondo

Elizondo, Andoaingo tabernarik onenetakoa da, pintxo asko daude eta oso ondo jan daiteke

Elizondo tabernak 200 pintxo saltzen ditu egunean, LaSalle Berrozpe ikastetxearen ondoan dagoelako eta elizaren ondoan ere dagoelako.

Elizondo tabernara joateko ordurik onena 11:00etan izaten da, ikastetxeko irakasle guztiak goizeko 10:40an ateratzen baitira patiora pintxo on bat jatera. Hau da, ordu horretan giro gehiegi dago eta kanpokoei ezinezkoa egingo zaie pintxo bat hartzea.

Gainera, jolas garaian pintxoak 1,20€ balio dute eta jolas garaia eta gero, 1,80€ balio dute.

Ere bai, 16.30 eta gero, ikasleek eskolatik ateratzen direnean, merendatzeko Elizondora sartzen dira edo gurasoek haien umeei itxoiterakoan, tabernan sartzen dira pintxo on bat jatera.

Elizondo tabernan gehien saltzen den pintxoa, patata tortilla txakarekin da. Karramarro edo surimi makilatxoei Euskal Herrian eman ohi zaien izena da txaka eta patata-tortilla oso ezaguna da Euskal Herri osoan, eta ohikoa da tabernetan, jatetxeetan eta baita Espainiako familien etxeetan ere.



Traiñerum

Traiñerum Andoaingo tabernarik ospetsuenetakoa bat da, inoiz huts egiten ez duten pintxo bikainengatik.

Traiñerum egunero bezero asko dituen taberna bat da, baina batez ere asteburuak, Andoaingo kiroldegitik oso gertu dagoelako eta normalean partida bat jokatu ondoren jendeak traiñerumeko pintxo gozo batzuk jaten dituelako. Era berean, jende asko joaten da errealak jokatzen duenean partidoa ikustea, jende guztiak nahiago izaten baitu partida bat ikustea taberna honetan dagoen giroarekin, eta nola ez, barrako pintxoak ikusita ezin diozu zeure buruari bat jateari uko egin.

Traiñerumek egunero irekitzen du, astelehenean izan ezik, goizeko 9: 00etatik 00:00etara, eta ziurtatu dezaket asteburuetan batez ere jendez gainezka egoten dela ixten duen arte.

Gehien saltzen diren pintxoak eta traiñeruma gogokoen dutenak honako hauek dira: papata-tortillazko pintxo klasikoa, txanpi-brotxeta, Andoaingo kroketa ospetsuenetakoa eta el guarro, bizkarreko pintxoak, arrautza, patatak, aliolia... Pintxoak guarro deitzen da bezeroek izen hori jarri ziotelako.

traiñerum- HELBIDEA: Kale Nagusia Kalea, 6, 20140 Andoaia, Gipuzkoa
Telefona: 943 59 36 92



TXITI BAR

Andoaingo pintxorik onenak ditu eta nahi duzunean joateko toki ezin hobean dago



Txitibar taberna Zumea plazan dago, Andoaingo plazarik jendetsuenetako batean. Hori zer esan nahi du? Eguneko edo gaueko zein unetan joaten den jendea, garagardo bat edo patata tortilla pintxo bat hartzera doa. Taberna honetan mota guztietako jendea egoten da, baina egia da heldu gehiago egoten direla nerabe edo haur baino. Prezioekin nahiko merkeak izan ohi dira, ez baitira oso garestiak, eta usakume pila bat dago probatu eta dastatzeko.

Posizio ezin hobean dago, garraio publikoan joan zaitezkeelako, adibidez; autobusean. Autobus geltokia tabernatik oso gertu dago, gutxi gorabehera 4 minutura. Oso erraza da ikustea, eta Zumea Plaza, 7 BJ, Andoain, Spain izendatu zuten.



Lokala barrutik oso ondo zaharberrituta dago, eta nahikoa leku dago erreserba aurreratuta duten pertsona asko joateko. Jendea ez da inoiz bere janariaz kexatu, ez baitago ezer kritikatzeko, gainera gosaldu, bazkaldu, askaldu edo afaldu edozein unetan joan zaitezke zure esanetara.

Txitibar tabernako pintxorik eskatuena bakoan, piper eta gazta tortilla eta urdaiazpiko iberikoaren anoa dira. Nik aukeratzen dudanaren arabera, prezio bat edo bestea aukeratzen dut, baina, normalean, nahiko merkea izaten da, jende guztiak eros dezan, nahi duena izan dezakeen jendea izan arte hainbeste luxu ez duen jendeak bezainbeste. Tabernak oso bezero onak izaten ditu, eta zerbitzu ona zuri arreta emateko. Ez dute denbora asko behar izaten zuri kasu egiteko, eta errespetuz eta adeitasunez tratatzen zaituzte.

ORDUTEGIA

Astelehenetan: goizeko 9: 00etatik gaueko 2: 00etara

Asteartea: ITXITA

Asteazkenetan: goizeko 9: 00etatik gaueko 2: 00etara

Ostegunetan: goizeko 9: 00etatik gaueko 2: 00etara

Ostiralean: goizeko 9: 00etatik gaueko 2: 00etara

Larunbatean: goizeko 9: 00etatik gaueko 2: 00etara

Igandean: goizeko 9: 00etatik gaueko 2: 00etara

TELEFONOA

(+34)943570492

DIREKZIOA

Plaza Zumea, 7

Pintxo-pote

Pintxoen gastronomia tradizioarekin lotzeko, **PINTXOPOTEA** dago Euskal Herrian.

Pintxo potea Euskal Herriko tradizioa da, eta, jakina, baita Andoaingoa ere. Ostegun arratsaldeetan egiten da, eta 2-3 ordu irauten du. Izenak adierazten duen bezala, pintxo bat eta pote bat (edaria) prezio merkeagoan tratatzen dituzten ostalariak jartzen duten eskaintza bat bezalakoa da, edaria bakarrik ordaintzen baitute. Andoaingo hainbat gunetan egiten da, pintxoak eta prezioak aldatuz.

Pintxoak aldatu egiten dira, baina tipikoak izaten dira.

- Patata-tortilla
- Kroketa
- Haragi-bola
- Hestebeteen ogitarteko txikia
- Ozpinetakoak

Edari eta janari anoa txikiak direnez, pintxo-potetik irteten den jende gehienak 2-3 pintxo eta edari hartzen dituzte. Jende askok ez du taberna berean egiten, baizik eta beste pintxo batzuk dastatzera joaten dira.



Egin dezakegun pintxoak!

Etxean gozatu ahal izateko, etxean egiteko errezeta erraz eta berritzaileak uzten dizkizuegu.

Osagaiak: 75 g urdaiazpiko daditotan, 3 arrautza egosi, 1/2 bote erdia maionesa, 4 tomate cherry eta erroldako 4 piper frijitu.



1. Nahastu urdaiazpiko xehatua arrautza birrinduekin eta maionesarekin.
2. Jarri betegarrizko mendi on bat 4 ogi-xerren gainean.
3. Brotxeta-zotz batean cherry tomatea eta piperra klikatzen ditu eta banderatxoak pintxoetan jartzen ditu.
4. Jarri zerbitzatuko duzun erretiluan.

OSAGIAK: 8 ogi xerra
8 perretxiko (handiak)
8 galeper-arrautza

Urdaiazpiko iberikoaren xerra 1/2 (50 g)
Baratxuri ale 1
Tipulin 1/2
oliba-olio birjina estra
gatza
piperbeltza
perrexila



1. Berotu ogi xeherrak bi aldetatik eta gorde
2. Kendu zurtoinak perretxikoetatik, pikatu eta gehitu zartaginera. Ondu eta erregosi tipula eta baratxuriarekin 6-8 minutuz.
3. Txikitu urdaiazpikoa eta gehitu. Eman buelta pare bat eta gorde betegarria.
4. Berotu plantxa bat olio txorrotada batekin, jarri gainean txanpiñoien kapelak 2 minuto alde bakoitzatik.
5. Bete txanpiñoiak aurreko nahasketarekin.
6. Jarri labean arrautza bat eta 2 minutuz 200 gradutan

La Salle Berrozpe

La Salle Berrozpeko DBHko ikasleen artean galdetegia egin ondoren, irabazi zuen pintxoa, tortilla patatarena izan zen.

Azken egun hauetan Andoaingo LaSalle Berrozpe ikastetxeko DBHko (Derrigorrezko Bigarren Hezkuntza) 1, 2, 3 eta 4 ikastaroetan egon gara. Mota guztietako galderak eta erantzunak jaso ditugu klase guztietan. DBH 3 eta 4rekin hasiko gara, ikus daitekeen bezala, pertsona gehienek nahiago dute patata-tortilla pintxoa bakarrik edo tipularekin beste edozein pintxo baino. Ondoren, DBH 1 eta 2rekin joan gara eta, ikus daitekeenez, gauza exotikoagoak nahiago dituzte, adibidez; Izokina eta aguakatearen pintxoa. Grafiko horietan ikus daitekeenez, DBH 1ean eta 2an dauden pertsonak DBH 3koak eta 4koak baino janari mota exotikoagoak eta bereziagoak jateko prestatuago daude, hau da, ahosabai hobea dute.

Ikus daitekeenez, pintxo mota desberdinak daude, adibidez: txistorra, kroketak, urdaiazpiko iberikoa edo york, bakailaoa, txaka... Baina hauek dira aipagarrienak:

- Tortilla
- Txistorra
- Urdaiazpikoa
- Kroketak

DBH 3n eta 4n zerbait tradizionalagoa gustatzen zaie, ez hain exotikoa edo desberdina, zerbait "normala" esango litzaiokeen bezala. Hala ere, DBH 1 eta 2ko jende askok babestu du aukera hori. Azkenean, bakoitzaren gustuko gauza da, eta LaSalle Berrozpe pintxo irabazlea Tortilla patata izan da, 173 botorekin orokorrean. Patata tortilla mota asko daude; adibidez, txakarekin, york urdaiazpikoarekin edo iberikoarekin, gaztarekin...

