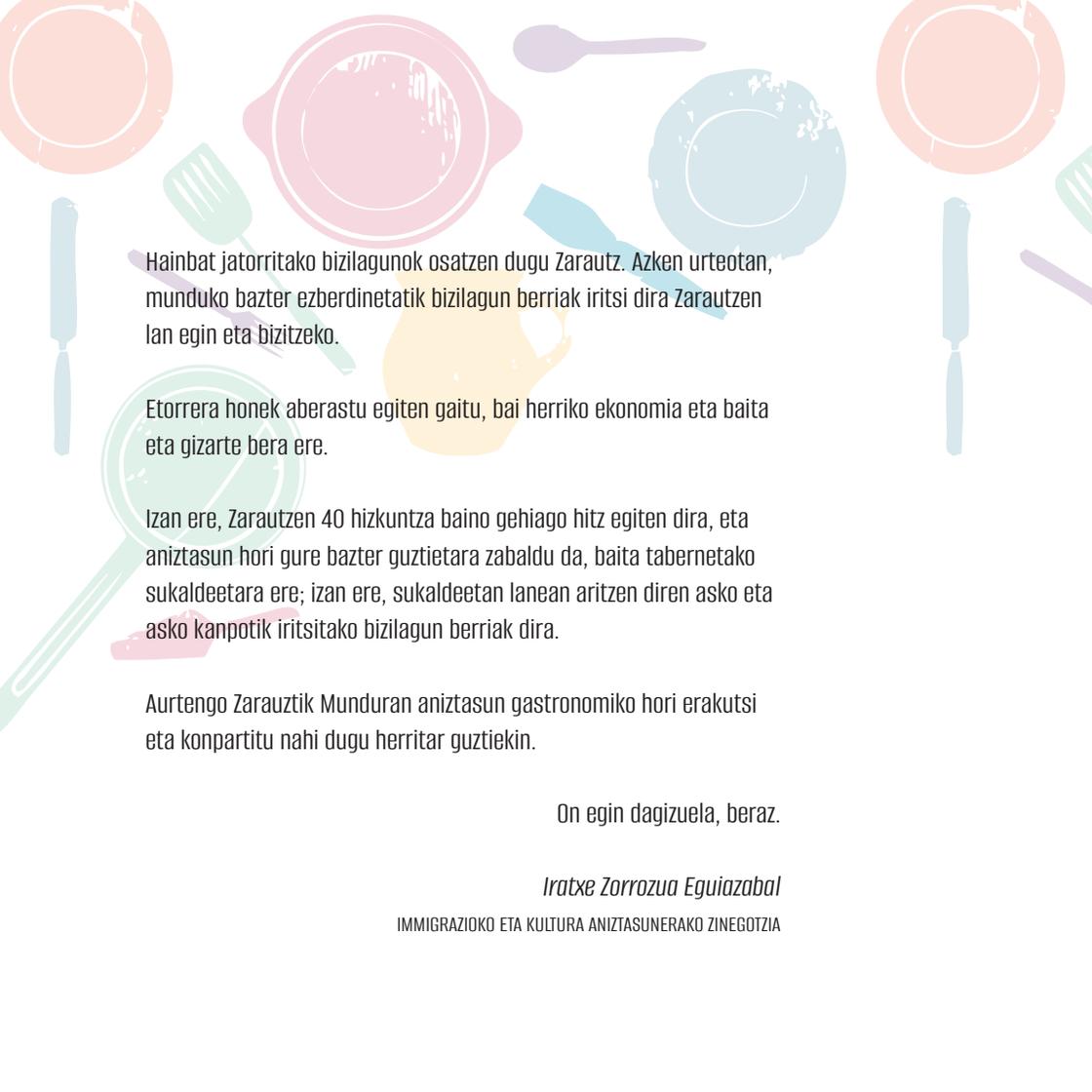




HAMAIKA JATORRI, HERRI BAKARRA
Muchos orígenes, un solo pueblo

2022



Hainbat jatorritako bizilagunok osatzen dugu Zarautz. Azken urteotan, munduko bazter ezberdinetatik bizilagun berriak iritsi dira Zarautzen lan egin eta bizitzeko.

Etorrera honek aberastu egiten gaitu, bai herriko ekonomia eta baita eta gizarte bera ere.

Izan ere, Zarautzen 40 hizkuntza baino gehiago hitz egiten dira, eta aniztasun hori gure bazter guztietara zabaldu da, baita tabernetako sukaldeetara ere; izan ere, sukaldeetan lanean aritzen diren asko eta asko kanpotik iritsitako bizilagun berriak dira.

Aurtengo Zarautzik Munduran aniztasun gastronomiko hori erakutsi eta konpartitu nahi dugu herritar guztiekin.

On egin dagizuela, beraz.

Iratxe Zorrozueta Eguiazabal

IMMIGRAZIOKO ETA KULTURA ANIZTASUNERAKO ZINEGOTZIA



Zarauztik
MUNDURA
mundutik
ZARAUZTERA

Zarauzt lo formamos vecinos de diferentes procedencias. En los últimos años han llegado nuevos vecinos de diferentes rincones del mundo para trabajar y vivir en Zarauzt.

Esta llegada nos enriquece, tanto a la economía local como a la propia sociedad.

De hecho, en Zarauzt se hablan más de 40 idiomas, una diversidad que se ha extendido a todos nuestros rincones, incluso a las cocinas de los bares, ya que muchos de los que trabajan en las cocinas son nuevos vecinos llegados de fuera.

Desde Zarauztik Mundura, este año queremos mostrar y compartir esta diversidad gastronómica con todos los ciudadanos.

Buen provecho

Iratxe Zorrozuza Eguiazabal

CONCEJALA DE INMIGRACIÓN Y DE DIVERSIDAD CULTURAL

1

ALTZOLA

Txerri txiki zoroa bandido saltsarekin
Minichancho loco con salsa de bandido

Osagaiak

INGREDIENTES

- Juka
Yuca
- Hirugihar freskoa
Panceta fresca
- Aza
Repollo
- Saltsa berdea
Salsa verde



Zarauztik
MUNDURA
mundutik
ZARAUZTĒRA





Esperanza Pantoja Bonilla
NIKARAGUA

9 urte/años Euskal Herrian

2

ARGUIÑANO | Mashluk



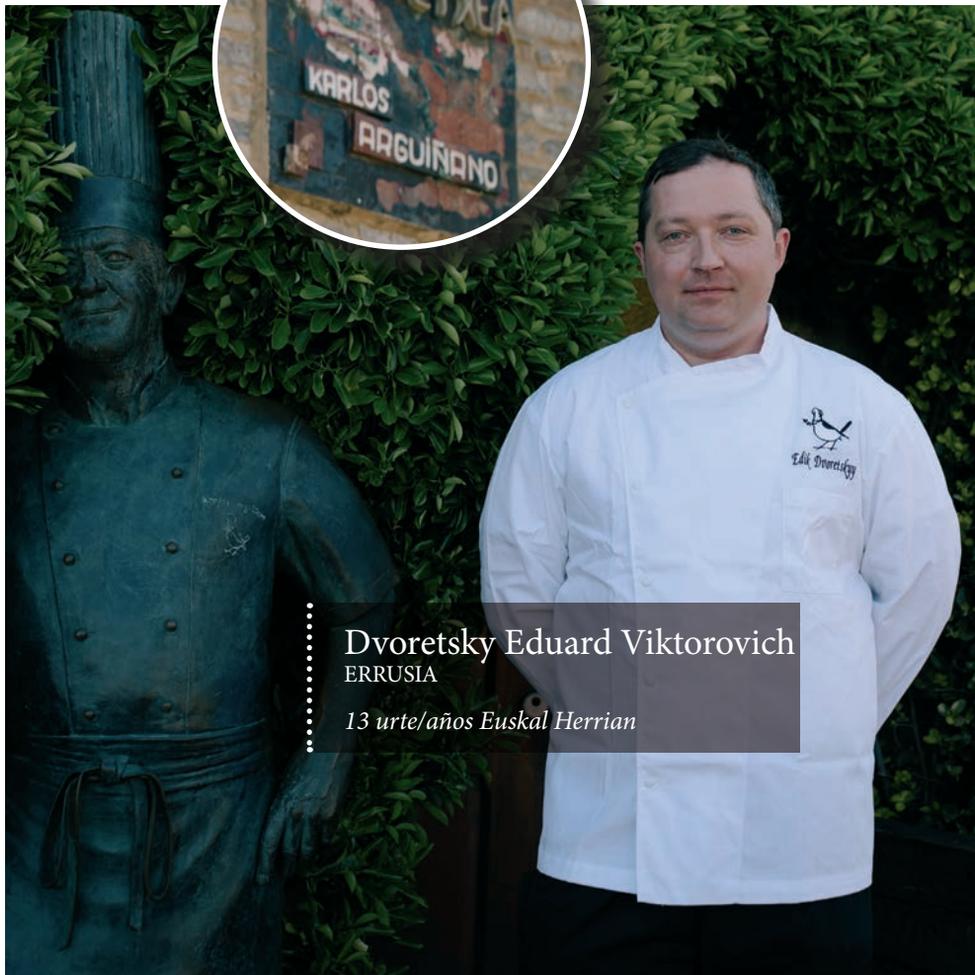
Osagaiak

INGREDIENTES

· Txahala, piper berdea, piper gorria, baratxuria, kaiena, tipula gorria, ardoa, piperrauts beltza, erramua, kuminoa, soja, azukre beltza eta ozpina.

Ternera, pimienta verde, pimienta roja, ajo, cayena, cebolla roja, vino, pimienta negra, laurel, comino, soja, azúcar negro y vinagre.





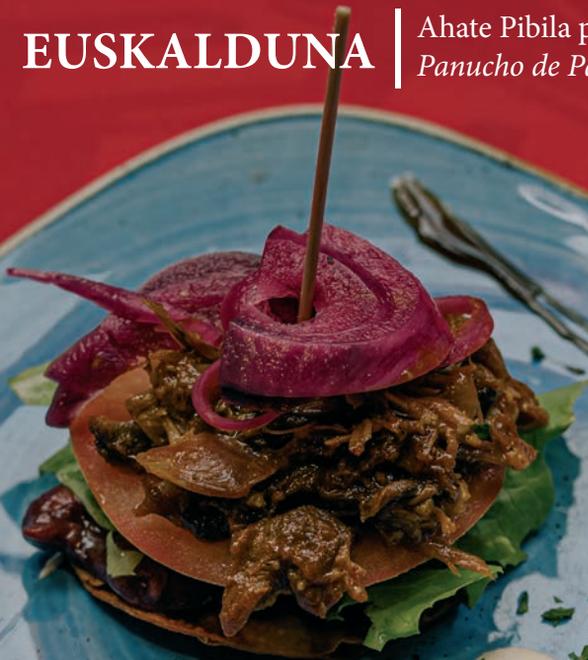
Dvoretzky Eduard Viktorovich
ERRUSIA

13 urte/años Euskal Herrian

3

EUSKALDUNA

Ahate Pibila panutxoan
Panucho de Pato Pibil



Osagaiak

INGREDIENTES

- Ahate pibila, talo mexikarra, babarrunak, tomatea, letxuga, tipula more ozpindua.

Bizigarriak: alilo eta txipotea.

Pato Pibil, tortilla mexicana, alubias, tomate, lechuga, cebolla morada encurtida, acompañado con alioli y aderezo chipote.





Josué Alonso García
MEXIKO

5 urte/años Euskal Herrian

4

GELTOKI | Pistilla (oilasko-pastela) *Pistilla (pastel de pollo)*

Osagaiak

INGREDIENTES

- Tipula karamelizatua
Cebolla caramelizada
- Baratxuria
Ajo
- Piperra
Pimiento
- Jengibrea
Jengibre
- Kurkuma
Cúrcuma
- Halal oilaskoa
pollo halal





Najia El Messaoudi
MAROKO

19 urte/años Euskal Herrian

5

ITXAS-LUR

Patakon betea
Patacón relleno



Osagaiak

INGREDIENTES

- Hegamotza eta maionesarekin /
Saltsa arrosa, otarrainxka, zilantroa eta tipularekin /
Guacamole pikantearekin
Con atún y mahonesa /
Con salsa rosa, langostinos, cilantro y cebolla /
Con guacamole picante





Weilmer Alonso Cárdenas
NIKARAGUA

4 urte/años Euskal Herrian

Diego Céspedes
KOLONBIA

4 urte/años Euskal Herrian

6

NAPAR BERRI

Atun zebitxea
Ceviche de atún



Osagaiak

INGREDIENTES

- Hegamotza, banana, aguakatea, tomatea, pepinoa, tipula, piperra eta zilantroa.
- Atún, plátano, aguacate, tomate, pepino, cebolla, pimienta y cilantro.*



napar berri



Elisabeth Macías
EKUADOR

6 urte/años Euskal Herrian

7

NAPARRAK

Txahal-tripakiak, Verako piperrautsarekin
Callos de ternera al Pimentón de la Vera

Osagaiak

INGREDIENTES

- Tripakiak
Callos
- Tomatea
Tomate
- Barazkiak
Verduras
- Verako piperrautsa
Pimentón de la Vera
- Txorizoa
Chorizo



Zarauztik
MUNDURA
mundutik
ZARAUTZERA





Víctor García
EXTREMADURA

25 urte/años Euskal Herrian

8

SALEGI

Yucachan (txerria jukarekin)
Yucachan (chancho con yuca)



Osagaiak

INGREDIENTES

- Txerria, aza, erremolatxa, juka, banana-hostoa, tomatea eta errefautxo.
- Cerdo, repollo, remolacha, yuca, hoja de plátano, tomate y rabanito.*





Johana Pérez Espinosa
NIKARAGUA

14 urte/años Euskal Herrian

9

TIVOLI

Entxilada
Enchilada



Osagaiak

INGREDIENTES

· Arto-irina, arroz, piperra, tipula, txahala, mostaza, piperrauts beltza, tomate, zilantroa, limoia eta pikantea.

Harina de maíz, arroz, pimienta, cebolla, ternera, mostaza, pimienta negra, tomate, cilantro, limón y picante.



TIVOLI



Tania Gómez
NIKARAGUA

14 urte/años Euskal Herrian



10

TOKI-ONA

Haragizko enpanada kriolloak
Empanadas criollas de carne



Osagaiak

INGREDIENTES

- Haragi txikitua, tipula eta piperra.
Orea: ura eta irina.
Carne picada, cebolla, y pimiento.
Masa: agua y harina



BAR TOKI-ONA

JANARIAK



M^a Luz Pérez Giménez

DOMINIKAR ERREPUBLIKA

19 urte/años Euskal Herrian

11

TXIKIPOLIT

Txapin taloa
Tortita chapín



Osagaiak

INGREDIENTES

- Ogi frijitua, tipula, arrautza, uraza, haragi txikitua, Pico de gallo saltsa.
- Pan frito, cebolla, huevo, lechuga, carne picada y salsa Pico de gallo.*



Jorge Daniel Zúñiga
GUATEMALA

4 urte/años Euskal Herrian

HAMAIKA JATORRI, HERRI BAKARRA

Muchos orígenes, un solo pueblo

maiatzak 27 mayo **2022** ekainak 5 junio



1 ALTZOLA +



2 ARGUINANO



3 EUSKALDUNA



4 GELTOKI



5 ITXAS-LUR





6

NAPAR BERRI



7

NAPARRAK



8

SALEGI



9

TÍVOLI



10

TOKI-ONA



11

TXIKIPOLIT



Magandang Apetit

buon appetito

أتمنى لك وجبة شهية

ਆਪਣੇ ਖਾਣੇ ਦਾ ਆਨੰਦ ਮਾਣੋ

desfrute de sua refeição

enjoy your meal

Guten Appetit

karibu chakula

اپنے کھانے کا لطف اٹھاؤ

Bucura-te de masa ta

bon Appetit

приятного аппетита

請享用

bo appetito

СМАЧНОГО

Zarauztik
MUNDURA
mundutik
ZARAUZERA

On egin!
Buen provecho



ZARAUZKO UDALA



EMPLEGUKO ETA GIZARTE
POLITIKETAKO SALA
Familia Politikoan eta Antzinarako
Zuzendaritza

DEPARTAMENTO DE EMPLEO
Y POLÍTICAS SOCIALES
Dirección de Política Familiar
y Diversidad