

eska ezazu
arraina

euskaraz

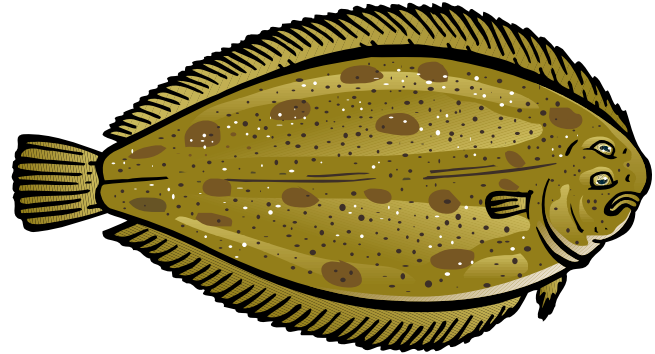
Buruntzaldeko

arrandegi

hauetan

mihi - arraina

Mihi-arraina “meunière” erara



Errezeta

Arraina garbitu eta lehortutakoan, erantsi gatza eta pasa irinetan. Ondoren, oliotan frijituko dugu, gurin pixka batekin, gorritu arte. Azpil batera aterako dugu, patata egosiekin batera. Zartagin batean, 75 g gurin urtuko dugu, baso-erdi limoi-zukurekin. Arrainari eta patatei erantsi eta, bukatzeko, perrexil xehatuez apainduko dugu.

Trukua

Arraina frijitu beharrean, labean ere erre dezakegu eta, ondoren, saltsa erantsi. Saltsari ganbak eta kapar batzuk gehitzen badizkiogu, itxura ederragoa hartuko du plater honek.

Eskuartearen duzun liburuxka hau Buruntzaldeko sei udalek prestatu dugu, eta herritar eta kontsumitzaile zaren hori informatzea eta sentiberatzea du helburu. Sentiberatzea, hain zuzen ere, gure eskualdeko arrandegietan erosketak egiten dituzunean, euskaraz egin ditzazun.

Horretarako, kontrazalean azaltzen diren arrandegi guztietan euskaraz jarrita ikusiko dituzu liburuxka honetan errezeta eta truko batez aberastuta bildu ditugun hamabost arrain ezagun horien izenak.

Guk amua bota dugu, ea arrantza ona izaten den.

Argitaratzaileak: Andoain, Astigarraga, Hernani, Lasarte-Oria, Urnieta eta Usurbilgo Udalak. Euskarako batzordeak.

Diseinua: Bikain diseinu grafikoa.

Errezetak eta trukoak: Federico Pacha Goikoetxea.

Esaera zaharrak: Gotzon Garateren “Atsotitzak” liburutik moldatuak

Txisteak: Kike Amonarriz.

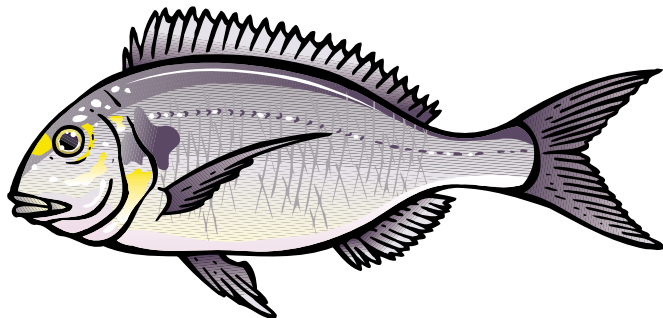
Balearen bertsoak: herrikoia.

Tirada: 3.000 ale.

Legezko gordailua: xxxx.

urraburua

Urraburua gatzetan errea



Errezeta

Kilo erdiko urraburu batentzat, kilo eta erdi itsas gatz larri beharko dugu. Gatza, arrautza eta baso-laurden bat ur nahasiko ditugu eta bi minutuz utziko. Azpil batean, gatz-azpia (hondoa) prestatuko dugu, zentimetro batekoa. Haren gainean utziko dugu urraburua, eta gatzez estaliko dugu. Labean edukiko dugu, 200°C-ko tenperaturan, 20 minutuz (arraina sartzerako, ongi beroa egon behar du labeak). Zerbitzatzeko, gatzezko armazoa hautsi, eta prest izango dugu.

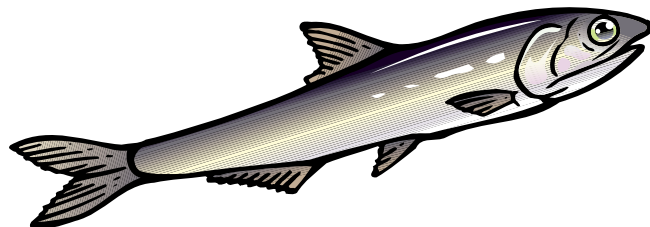
Trukua

Arrainari tripak kenduko dizkiogu, baina ezkatak ez, horiek gatzetan itsatsita geratuko baitira. Nahi izanez gero, erabili mihilu-adaxka ihartu batzuk, arrainari zaporea ona emateko.

* mihilu-adaxka ihartuak – belar aromatikoak

antxoak

Marinatuak



Errezeta

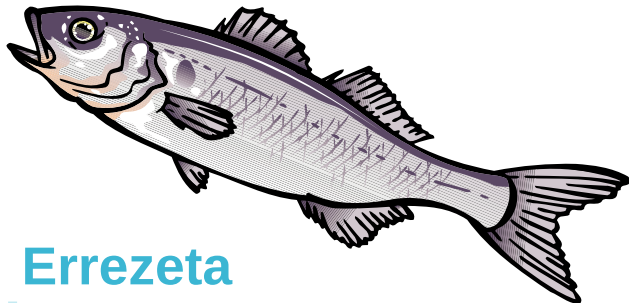
Marinatuak: nahastu baso bat limoi-zuku, baso bat ozpin eta hiru baso ur. Kendu antxoei burua eta hezurra. Erantsi ur hotzari itsas gatza, eta bertan utzi 15 minutuz antxoak. Ondoren, erretiratu antxoak, eta sartu marinatuan ordubetea. Atera kontu handiz, eta gorde oliba-olio, baratxuri eta perrexil txikituan.

Trukua

Marinatuan gustuen arabera utziko ditugu antxoak. Horiek zuri-zuri nahi baditugu, utzi denbora luzean, baina zaporea gutxituko zaie.

lupia

Lupia txanpainetan



Errezeta

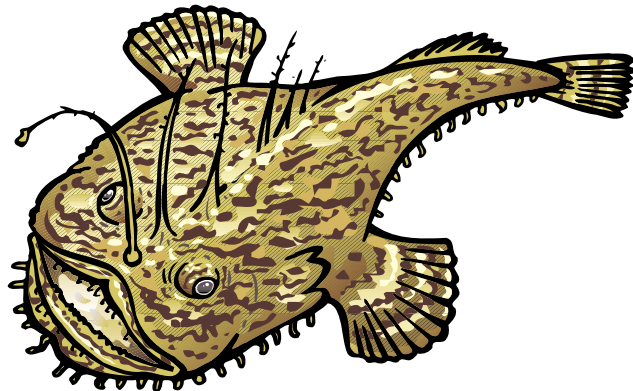
Labe-erretilua gurinez igurtzi eta gero, porruak eta tipulina jarriko ditugu, mehe-mehe zatituta. Gaietan, lupiaren solomoak jarriko ditugu, gatza eta piper-hautsa erantsiko dizkiogu, eta baso bat txanpainekin eta baso-erdi saldarekin bustiko dugu. Labean edukiko dugu, 200°C-ko tenperaturan, 10 minutuz (arraina sartzerako, ongi beroa egon behar du labeak). Atera arraina, eta irakin beste osagaiak eltze batean, baso-erdi esnegainekin, 3 minutuz. Arraina azpil batera atera, eta gainetik saltsarekin apainduko dugu.

Trukua

Esnegaina su motelean irakin behar dugu. Beste aukera bat da saltsari otarrainxka batzuk botatzea.

xapoa

Xapoa saltsa berdean



Errezeta

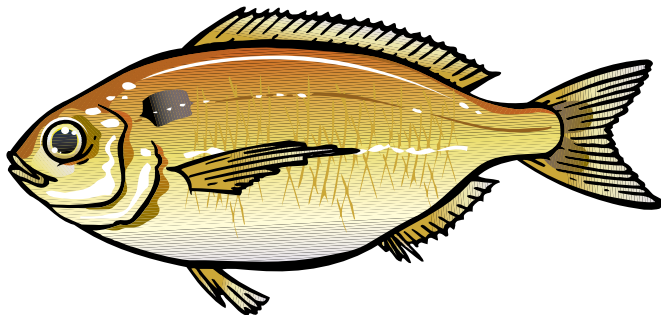
Zatitu xapoa, bota gatz pixka bat, eta pasa irinetan. Buztinezko eltze batean, prestatu oliba-olioa eta baratxuri txikitua. Erabili guztia sutan biraka, kolorea hartu arte. Ondoren, erantsi arraina, eta frijitu 2 minutuz bi aldeetatik, gorritu arte. Busti saldarekin eta, irakiten hasten denean, erantsi almejak eta estali eltzea. Almejak irekitzen direnean, hautseztatu perrexilez.

Trukua

Saltsa loditzea nahi badugu, xapoarekin batera irin pixka bat erantsiko diogu olioari. Goxo-goxo geratuko zaigu, saldari zainzuri ura nahasten badiogu.

bisigua

Bisigua labean erreta



Errezeta

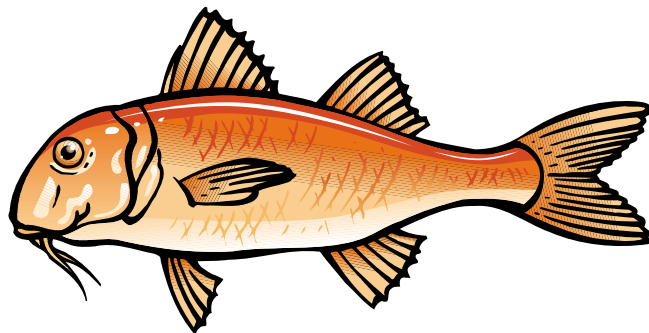
Jarri bisigua labeko erretilu batean. Aurretik, ondo apaindu bisigua gatzaz eta oliba-olioz. Sartu labe beroan. Aparte, patata panadera batzuk prestatuko ditugu azpil batean. Jarri horren ganean bisigua, ireki, eta erantsi ozpina. Zartagin batean, frijitu oliba-olioa, baratxuria eta pipermina. Erantsi bisiguari, eta apaindu perrexil xehatuekin.

Trukua

Kilo-erdiko bisiguak 12 minutu behar ditu 190°C-tan labean. Hobe da arraina irekitzean ondo egina ez egotea, olio frijitua botatzean lortuko baitugu bere puntuan egotea.

barbarina

Barbarina proventzako erara



Errezeta

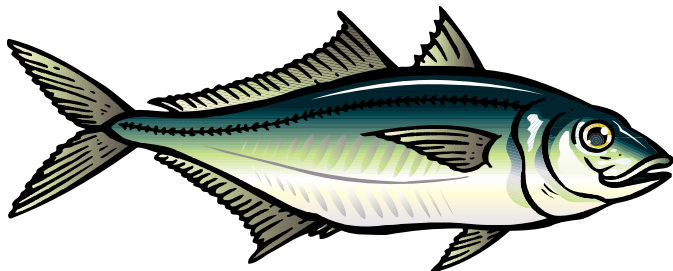
Gatzatu barbarinak eta pasatu irinetan. Zartagin batean, berotu olio eta frijitu barbarinak. Azpil batean nahastuko ditugu tomate-saltsa mamitsua (gordina), antxoia zatituak, oliba beltz erdibituak eta kaparrak. Saltsa horri barbarinak erantsi, eta labean bukatuko dugu, bero-bero zerbitzatu ahal izateko.

Trukua

Aparte egindako saltsa batekin horni dezakegu plater hau. Horretarako, txikitu mortairuan oliba-olioa, baratxuria, albahaka, Parmako gazta, gatza eta piper-hautsa. Azkenik, nahastu saltsa hori arrautza egosiarekin, eta zerbitzatu ontzi batean.

txitxarroa

Txitxarroa pierrekin edo piperradan



Errezeta

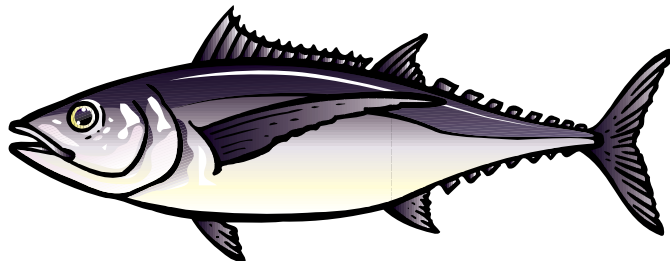
Moztu txitxarroa zati handietan, gatzatu eta, irinetan pasa ondoren, frijitu. Eltze batean, gorritu baratxuri batzuk eta tipula, xerretan moztuta. Ondoren, pikillo eta piper berdeen zatiak dituen tomate-saltsa mamitsua erantsiko diogu. Bukatzeko, txitxarro-zatiak gainean berotzen jarri, eta perrexilekin apainduko ditugu.

Trukua

Arraina saltsan jartzen dugunean baso bat txakolin eta arrain-salda eransten badiogu, goxoago geratuko zaigu.

hegaluzea

Hegaluzea sagardotan



Errezeta

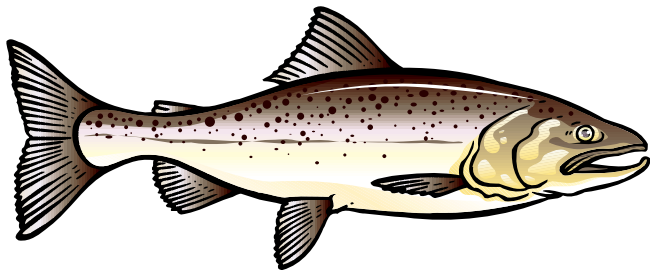
Moztu hegaluzea zatietan, gatzatu, eta gorritu olio pixka batekin zartaginean. Buztinezko eltze batean, gorritu oliba-oliotan baratxuri-ale batzuk. Erretiratu baratxuriak, eta frijitu bertan tipula ugari, xerretan moztuta. Su eztian utziko dugu izerditzen, taparik gabe, xamur eta gorri gelditu arte. Ondoren, jarri arraina gainean, eta erantsi baso bat sagardo. Irakin sutan pare bat minutuz, estalita, eta zerbitzatu ondoren.

Trukua

Saltsa loditu nahi badugu, tipula xamur dagoenean, irina erantsiko diogu, sagardoa bota aurretik. Sagardoaren erdia arrain-saldaz ordezkatzeko.

izokina

Marmitakoa



Errezeta

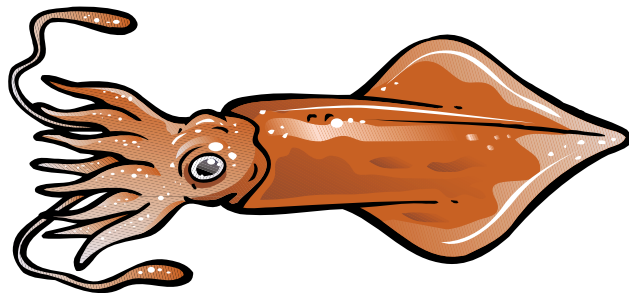
Moztu izokina laukietan, eta prestatu salda bat hezurrarekin. Eltze batean, olio, tipula, baratxuria eta piper gorri eta berdea sueztituko ditugu. Gaineratu txorizo-piperra eta tomate-saltsa. Erantsi horri patata-zatiak, salda eta gatza, eta utzi 20 minutuz irakiten. Patata egina dagoenean, gehitu arraina, eta utzi 2 minutuz egosten.

Trukua

Marmitakoa loditzeko, arraina erantsi aurretik, atera patatak eta txiki-txiki egin sardexka batekin. Ondoren, nahastu arrainarekin batera.

txipiroiak

Txipiroiak gabardina eran



Errezeta

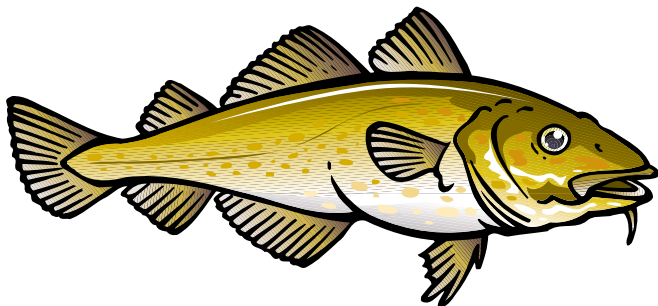
Moztu txipiroiak xerretan. Aparte, ontzi batean nahastuko ditugu arrautza baten gorringoa, koilarakada bat oliba-olio, baso-erdi bat garagardo eta gatza. Horri, pixkanaka, irina erantsiko diogu, ore koipetsu bihurtu arte. Pasa txipiroi-xerrak irinetan lehenbizi, eta prestatu dugun ore horretan gero. Frijitu zartaginean olio gehiegi berotu aurretik.

Trukua

Txipiroi-xerrak samurtzeko, utzi ordu-erdiz esnetan beretzen. Oso bigunak nahi baditugu, aurretik egos ditzakegu. Batzuek oreari Royal legamia eransten diote.

bakailaoa

Bakailaoa bizkaiko erara



Errezeta

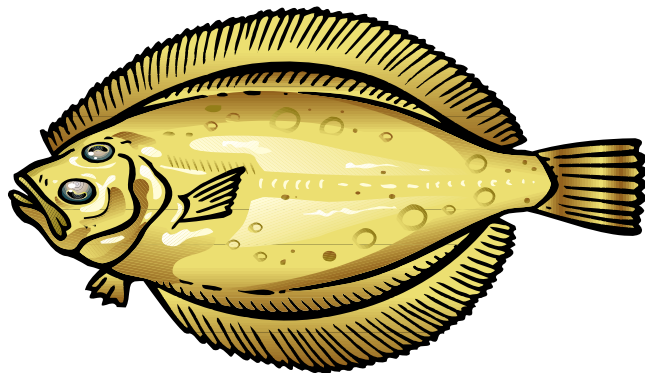
Jarri eltze batean olio eta hiru baratxuri-ale berotzen. Gorritzen direnean, atera. Erantsi bost tipula, eta sueztitu samurtu arte. Gero, erantsi lau koilarakada haragi piper txorizerotik eta beste hainbeste mami tomatetik. Busti baso bat arrain-saldarekin, eta utzi irakiten 5 minutuz. Irabiatu hori guztia, eta gatzatu. Pasa bakailaoa irinetan, gorritu oliotan, eta berotu saltsatan.

Trukua

Tipularekin batera, frijitu urdaiazpiko-zati bat, baina erretiratu irabiagailutik pasa aurretik. Beste aukera bat da tipulari errege-sagarren erdi bat zatitua eranstea.

oilarra

Oilarra mediterraneoko erara



Errezeta

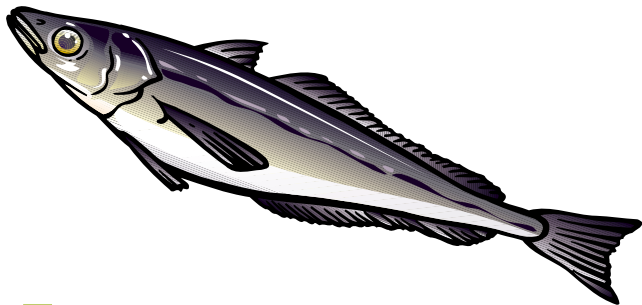
Atera oilarrari xerrak. Hezurarekin salda prestatuko dugu (salda ez badugu erabili nahi, gorde beste baterako, izoztuta). Osagai hauek aparte prestatuko ditugu: ogi-mami xehatua (baratxuriarekin, perrexilarekin eta oreganorekin nahastua), gatza, irina eta arrautza. Oilar-xerrak gatz, irin, arrautza eta ogitan pasatu eta, ondoren, zartaginean frijituko ditugu, gorritu arte.

Trukua

Ogi xehatua ogi mamiz bakarrik egiten badugu, askoz goxoago geratuko zaigu arraina. Hartu bezperako ogia (ez du zertan zaharra izanik), kendu azala labanaz, eta xehatu.

legatza

Legatza muskuilu-saltsan



Errezeta

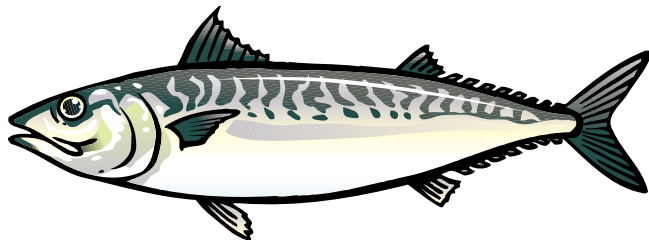
Irakin muskuiluak baso bat txakolinetan, ireki arte. Atera muskuilu-haragia, eta salda hori geroko gordeko dugu. Eltze batean, sueztitu tipula, baratxuria, porrua eta apioa. Ondoren, erantsi koilarakada bat irin, eta frijitu pare bat minutuz. Gorde dugun ura eta baso bat tomate-saltsa mamitsu erantsiko dizkiogu. Egosi legatza saltsa horretan, eta, azkenik, muskuilu-haragiarekin zerbitzatuko dugu.

Trukua

Zartagin batean, azalik gabeko aldetik frijituko dugu legatza, olio pixka batekin. Muskuiluez gain, almejak, otarrainxkak, txirlak etab. ere erantsi ahal dizkiogu.

berdela

Entsalada



Errezeta

Berdel-xerrak gatzatu eta, zartagin batean, oliba-olio pixka batekin frijituko ditugu. Koilarakada bat ozpin eta txakolina erantsi, eta bi minutuz berotuko ditugu. Plater batean tartekatuko ditugu berdel-xerrak eta Tuterako kululuen laurdenak. Erdian, eskarola eta pikilloko piper-xerra mehe batzuk jarriko ditugu. Azkenik, entsalada jantzi (ondu), eta epel zerbitzatuko dugu.

Trukua

Kendu berdelari hezurra. Atera xerrak bere luzeran eta, gero, zatitu erditik. Zortzi zati aterako zaizkigu berdel bakoitzeko. Aukeran, Ibarrako piperminekin zerbitza dezakegu.

<i>abadejo</i>	abadira
<i>abichón</i>	abixoi
<i>águila de mar</i>	tramana
<i>aguja, pez aguja</i>	orratz, akula
<i>aligote</i>	lento
<i>alitán</i>	momar
<i>anchoa, boquerón</i>	antxo, bokarta
<i>angelote</i>	aingeru guardako
<i>anguila</i>	aingira
<i>angula</i>	angula, txitxardin, aingiratsa
<i>araña</i>	xabiroi, zakaila
<i>arenque</i>	sardinaz
<i>atún rojo</i>	atun, hegalabur, atungorri
<i>babosa</i>	kabuxa
<i>bacaladilla</i>	bakalada
<i>bacalao</i>	bakailao
<i>barbada, mustela</i>	aholat
<i>barbo</i>	barbo, zarbo
<i>barracuda, espetón</i>	barrakuda
<i>besugo, besuguete</i>	bisigu, arrosel
<i>bocanegra</i>	pinpirin
<i>bonito del Norte, albacora, atún blanco</i>	hegaluze, atunzuri, lanpo
<i>brótola</i>	lotza
<i>cabracho, escorpina</i>	krabaroka, itsas kabra
<i>cabrilla</i>	kraba
<i>cacho, cachuelo</i>	katxo
<i>carpa</i>	zamo, karpa
<i>castañeta, castañola</i>	papardo
<i>chafarrocas</i>	lapati
<i>ciprino</i>	karpa
<i>congrío</i>	itsas aingira
<i>corcón</i>	korrokoi, buruzabal

<i>corvallo, corvina</i>	berrugeta
<i>coto</i>	burtain
<i>doncella, julia</i>	dontzeila, luia
<i>dorada</i>	urraururu
<i>espadín</i>	ijito-sardina
<i>esturión, marón, sollo</i>	gaizkata, polaio
<i>faneca</i>	paneka
<i>gallo</i>	oilar
<i>galludo, cazón</i>	gelba, mielga arre
<i>gobio</i>	zarbo
<i>guitarra</i>	gitarrarain
<i>herrera</i>	erla
<i>jurel</i>	txitxarro
<i>lamprea</i>	lanproi, anproi, lanparda
<i>lenguado</i>	mihi-arain, lengoradu
<i>locha</i>	mazkar
<i>loina</i>	loina
<i>lubina, róbalo</i>	lupia
<i>lucio</i>	lutxo
<i>marrajo</i>	marrazo
<i>melva</i>	melba
<i>merlán</i>	liba
<i>merlo</i>	durdoi
<i>merluza</i>	legatz
<i>mero</i>	mero
<i>mojarra</i>	muxar
<i>morena</i>	itsasuge, morena
<i>musola</i>	toil
<i>naso</i>	loina handi
<i>oblada</i>	buztanbeltz
<i>pagel, breca</i>	lamote

<i>paparda</i>	botakar
<i>pastinaca</i>	bastanga
<i>patudo</i>	moja
<i>perca</i>	perka
<i>perlón</i>	perloi
<i>pez espada, alfanje, emperador</i>	ezpata-arain, txitxi-ezpata
<i>pintarroja, lija</i>	katuarain
<i>piscardo</i>	ezkailu
<i>platija, golla</i>	platuxa
<i>quimera</i>	itsas katu
<i>rape</i>	zapo
<i>raya</i>	arraia
<i>rémora, tardanaos, pega</i>	erromero
<i>rodaballo, rombo</i>	erreboilo
<i>rodador, rueda</i>	ilargiarain, atalo
<i>sábalo, alosa</i>	kolaka
<i>saboga</i>	astun
<i>salmón</i>	izokin
<i>salmonete, barbo de mar</i>	barbarin
<i>salpa, salema</i>	salpa
<i>sardina</i>	sardina
<i>siluro</i>	arain katu, siluru
<i>sula</i>	zilar-arain
<i>tabernero</i>	galego
<i>tamboril</i>	globoarain
<i>tenca</i>	tenka, zaparda
<i>tiburón</i>	marrazo
<i>tintorera</i>	tintoleta
<i>torpedo</i>	ikaraio
<i>trucha</i>	amuarain
<i>verdel, caballa</i>	berdel

KRUSTAZEOK

KRUSTAZEOK

KRUSTAZEOK

<i>bogavante</i>	abakando, misera, kamartza
<i>buey , buey de mar</i>	buia
<i>camarón, quisquilla</i>	izkira
<i>cangrejo</i>	karramarro, hamarratz, amarra
<i>centollo, centolla, changurro</i>	txangurru
<i>cigala</i>	zigala
<i>santiaguíño, cigarra de mar</i>	santio
<i>gamba</i>	ganba
<i>langosta</i>	otarrain
<i>langostino</i>	otarrainxka
<i>nécora</i>	txamar, nekora
<i>percebe, escaramujo, anafita</i>	lanperna

MOLUSKUAK

MOLUSKUAK

MOLUSKUAK

<i>almeja, chirla</i>	txirla, muxila, almeja
<i>berberecho, verderón</i>	berberetxo
<i>bígaro, magurio, caracolillo</i>	karrakela, magurio, mangolino
<i>bocina</i>	itsas kurkuilu
<i>calamar</i>	txibia, begihandi
<i>chipirón</i>	txipiroi
<i>jibia, sepia</i>	txoko
<i>lapa</i>	lapa
<i>mejillón, mojóón</i>	muskuilu
<i>navaja, muergo</i>	datil, tretxu
<i>oreja de mar</i>	itsas belarri
<i>ostra</i>	ostra
<i>pulpo</i>	olagarro, hamarratz
<i>vieira</i>	beira, erromes-maskor

Amuarrain handiak mokadu handia.

Amuarraina amutik eta arkumea larrutik.

Amuarrainak begi bi, sei ezkailuk hamabi.

Arrain handia, itsaso handian.

Arrain txikia handiaren janari.

Arraina dagoen tokian, okela-usainik ez.

Arraina eta berritsua ahotik galtzen.

Arrainak joan eta sareak heda.

Arrantzaleak ez du erabiltzen urrezko amurik.

Beldur denak bustitzeko ez du arrainik atzemango.

Berezko joera, arraina uretara eta satorra lurpera.

Burutik hasten da arraina kirasten.

Diruak itsasoan ere bidea egin.

Edozein da arrantzale, arraina goserik dabilenean.

Egunero legatza, azkenean garratza.

Etorriko da maiatza, jango dugu legatza.

Ez altxa sarea, arrain guziak sartu artean.

Gose denak arrain fina baino lodia nahiago.

Harakinaren etxean okela, marinelaren mahaian berdela.

Ibai nahasia, arrantzaleen irabazia.

Itsasoak sua hiltzen, suak ez itsasoa xukatzen.

Itsasoak eman eta eraman.

Katua, oinik busti gabe, arrantzale.

Lehorreko arrantzaleak arrain gutxi saskian.

Marinelaren emaztea goizean senardun, arratsean alargun.

Nagusi asko den ontzian arrain gutxi.

Oinik busti gabe otarrainik ez.

Sareak hurrago, arrainak estuago.

Txalupan nagusi asko, arrantza gutxi.

Uholderik handienak ere itsasoan baretzen dira.

Ur handietan, arrain handiak.

Urik ez den tokian, arrainik ez.

Zazpi amuarrain batera hartu nahi eta denak irristatu.

—Zer moduz? —Itsasoan ontziak.

BERDELAK HAZI

- Ama, egia al da arrainak oso azkar hazten direla?
- Joan den igandean zure aitak harrapatu zuen berdela, behintzat, 10 zentimetro luzatu da egunero.

ARRANTZA ASPERGARRIA

Gaztea arrantzan ari zela, paseoan zebilen gizon heldu bat hurbildu zitzaion. Bost bat minutuz isilik begira egon ondoren, hauxe galdetu zion, irribarre maltzur batekin:

- Zeharo aspergarria izan behar du, bada, orduak eta orduak geldirik egotea, arrainek amuari noiz irentsiko zain, ezta?
- Ez pentsa! —erantzun zion arrantzaleak— Askok dira hizketarako gogoz inguratzen zaizkigun babaloreak.

LEGATZ FRESKOA

Sartu da emakumea lantokitik gertu duen jatetxera, bazkaltzeko asmotan. Herrian dagoen menurik merkeena izanda ere, ordea, egunero izaten du protestarako aitzakia.

Gaur, entsaladaren ondoren, legatza eskatu du. Eta, zerbitzaria postretarako zer nahi duen galdetzera hurbildu zaionean, hara zer esan dion:

- Aizu, legatz hau ez da herenegungoa bezain freskoa!
- Harritzen naiz, bada! Legatz berbera da eta!

ARRAINEN URA

- Josetxo!. Aldatu al diezu ura arrain gorrixkei?
- Zera aldatuko nien! Oraindik ez dute joan den astekoa bukatu eta!

Milla bederatzireun da
lenengo urtian,
mayatzaren amalau
garren egunian,
Oriyoko erriko
barraren aurrian,
balia agertu zan
beatzik aldian.

Aundiya bazan ere,
azkarra ibiliyan,
buelbaka an zebillen,
juan da etorriyan,
ondarra arrotuaz,
murgil igariyan,
zorriyak zeuzkan eta
ayek bota nayan.

Ikusi zutenian
ala zebilela,
beriala jun ziran
treiñeruen billa,
arpoi ta dinamitak
eta soka pilla,
aguro ekartzeko
etzan jende illa.

Bost treiñero juan ziran
patroi banarekin,
Mutil bizkor bikaiñak
guztiz onarekin,
Manuel Olaizola
eta Loidirekin,
Uranga, Atxaga ta
Manterolarekin.

Baliak egindako
salto ta marruak
ziran izugarri ta
ikaratzekuak,
atzera egin gabe
ango arriskuak,
arpoyakin il zuten,
an ziran anguak.

Bost txalupa jiran da
erdiyan balia,
gizonak egin zuten
bai naiko pelia,
ikusi zutenian
il edo itua,
legorretikan bazan
biba ta txalua.

Amabi metro luze,
gerriya amar lodi,
buztan-palak lau zabal,
albetan pala bi,
ezpaiñetan bizarrak
beste illera bi,
orraziak bezela
ain zeuzkan ederki.

Gorputzez zan milla ta
berreun arrua,
beste berreun mingain
ta tripa-barruak,
gutxi janaz etzegon
batere galdua,
tiñako sei pezetan
izan zan saldua.

Gertatu bat jarri det
egiyaren alde,
au orrela ez bada,
jendiari galde,
biyotzez pozturikan,
atsegintsu gaude,
gora oriyotarrak,
esan bildur gabe.

Herrikoa

HERNANIKO ARRANDEGIAK		
Etzarri	Kale Nagusia 50	943 550 077
Amaia	Kardaberaz kalea 34	943 550 752
M ^a Carmen	Etxeberri auzoa 4	943 333 768
Otaegi	Gudarien plaza 11	943 552 831
M.Fe	Kale Nagusia 36	943 550 489
Isabel	Kardaberaz 19	943 553 248
Zulaika	Mañe i Flaquer 6	943 557 401
Anarri	Latsunbeberri 20	943 333 001
Itsaspe	Antziola 5	943 330 365
Super BM	Elkano kalea 22	943 552 290
Eroski Charter	Elkano kalea 17	943 330 184

ANDOINGO ARRANDEGIAK		
Begoña Gorrotxategi	Ondarreta kalea 4	943 300 245
Saldias	Zumea kalea 9	943 590 704
Super Amara	Gudarien etorb. 36	
Super BM	Plazaola 1	943 592 881
Vitoria	Zuberoa 8	943 592 130
Eroski Charter	Ondarreta 8	943 590 219
Kanua	Dr. Huizi 23	943 590 219

ASTIGARRAGAKO ARRANDEGIAK		
Ainhoa	Pelotari Kalea 7-bis, behe	943 550 238

URNIETAKO ARRANDEGIAK		
Itxaso	Idiazabal kalea 37	
Itxaso	M ^o Yurramendi, 24	943 330 109

USURBILGO ARRANDEGIAK		
Pello	Puntapax k/15	943 363 971
Mikel	Alperroburu 1	943 366 356
Urbil	Asteasuain Merkataritza Gunea	943 376 644

LASARTE-ORIAKO ARRANDEGIAK		
Aresmar	Kale Nagusia 35-behea	943 371 946
Michelin Coop. de Consumo	Uistin kalea, 05-1. C	943 364 647
Super BM	Uzturre plaza, 06-behea	943 363 622
Charter	Sagardotegi kalea, 02-behea	943 371 576
Ahorramás	Kale Nagusia 36-38, behe	943 363 588
Biona	Geltoki kalea, 25	943 361 084