errezetak

# Azoka Herritik

## Bertakoa erosi, prestatu, dastatu... gozatu!

URKOME
UROLA KOSTAKO LANDA GARAPENEKO ELKARTEA

irauzgi berrezen

azpeitia udala

AZOKA Herritik

# Azo

Alde Zaharra bihotz harturik, herritarrok herritarrontzako antolatutako azoka da, gu oinarri, protagonista eta helburu izango gaituen Azpeitia eraikitzeko. Harremanak landuz Azpeitian bizitzeko, kontsumitzeko, lan egiteko eta gozatzeko modu berri bat antolatzeko aurreneko pausoa da; eta bide batez, egun hauek herri solidario, sortzaile eta alai baten erakusleiho bihurtuz elkarrekin gozatzeko asteburua eskaintzen du.

Herriko hainbat sektore eta eragilek hartzen dute parte asteburu guztian zehar. Honako azoka nagusi hauek izango dute presentzia besteak beste: merkatarien stock azoka, bertako artisauen postuak, baserritarren azoka, bigarren eskuko azoka, herriko taldeen postuak edota kultur azoka.

## Baserritarren Azoka

Asteburuko protagonistetako batzuk izango dira bertako ekoizle edota baserritarrak. Protagonistak izango dira, azpeitiarron egunerokotasunean hala direlako eta hala izaten jarraitzea nahi dugulako. Protagonistak dira landa eremuen zaintza eta hobetzean, protagonistak herriaren garapen ekonomikoan eta protagonistak herritarrelikadura osasuntsu eta burujabean.

Bertako ekoizle edota baserritarrak dira garaian garaiko eta bertako produktu freskoa herritarron eskura jartzen dutenak. Eta irailak 21ean, larunbat goizean ere Azoka Herritik-en garaiko eta bertako produktua eskuratzeko aukera izango dugu.

## Ekoizleak:

**TXARABARREN**
barazkiak, lorak - Urrestilla
**ENPARAN-GAIN**
barazkiak, tomateak - Azpeitia
**ETXEARRETA** - barazkiak - Loiola
**ZUMETA** - barazkiak - Azkoitia
**ONDARRE** - barazkiak - Errezil
**ARRIAGAIN** - barazkiak, gazta - Azpeitia
**TXANTON** - landareak, barazkiak - Azpeitia
**SANTAKUTZ** - sagarra, kiwia - Azkoitia
**ERREZILGO AZOKA**
mermelada, gazta, ogia - Errezil
**URKIZU BASERRIA**
kontserbak, oilaskoak - Zestoa
**BASERRITIK.COM** - Baserritarren elkartea
**URKIZAHAR** - txakoli ekologikoa - Beizama
**EKAIN** - sagardo ekologikoa - Zestoa
**AÑOTA** - sagardoa - Azpeitia
**ATXUMARRI** - gazta - Azpeitia
**IZARRAITZ GAZTA** - gazta - Azpeitia
**XOXOTE GAZTA** - gazta - Azpeitia
**ELOSIAGA E.Z.** - gazta - Azpeitia
**BEIZAMA GAZTA** - gazta - Beizama
**PREMIETXEBERRI** - gazta - Azpeitia
**AÑOI** -behi esnea - Errezil
**BASATXERRI** - txerrikia - Zestoa
**URKAIKO** - txahal haragia - Zestoa
**AGITE BASERRIA** - txahal haragia - Azpeitia
**KORTATXO BASERRIA**
txahal haragi ekologikoa - Azkoitia
**SALANORT** - arrain kontserbak - Getaria
**SOLAKA** - ogia - Errezil

# ka
# erritik

URKOME
UROLA KOSTAKO LANDA GARAPENEKO ELKARTEA

## Bertan eta bertakoa erosi, prestatu, dastatu… gozatu!

Urkome, Urola Kostako Landa Garapen Elkarteak, eta Iraurgi Berritzen, Urola Erdiko Garapen Ekonomiko eta Berrikuntzarako Erakundeak elkarlanean Azpeitiko Udalaren laguntzarekin, ekoizleak eta herriko sei jatetxetako sukaldari profesionalak jarri dituzte harremanetan.

Bertako produktuez osatutako plateren errezetak prestatu dituzte gure sukaldariek. Zein helbururekin? Herritarrak errezeta eskuan larunbat goizean azokan bertan osagaien erosketak egin eta sukaldean abenturatzeko helburuarekin.
**Bertan eta bertakoa erosi, prestatu, dastatu eta gozatu!**

## On egin!

Herriko hainbat jatetxeen eskaintza Eta norberak prestatu aurretik errezeta goxo horien iturria probatu nahi duenarentzako, herriko sei jatetxe hauetan (Larrañaga Hotela-Jatetxea, Jai Alai jatetxea, Sagasti Zahar jatetxea, San Agustin Jatetxea, Mikel Uria Jatetxea eta Kiruri Jatetxea) plater hauek sartzen dituzten menu bereziak eskaintzan Azokako egunetan eta ondorengo egun eta asteetan. Aprobetxatu eta on egin!

# Jai alai

## Tomate eta baratzeko barazkitxoen hostopila, gaztarekin gainerreta

**OSAGAIAK:** (4 lagunentzako):
2 tomate. 100 gr. porru. 100 gr. azenario. 100 gr. erremolatxa. 100 gr. kalabazin. 2 arrautza, irina eta gatza. 75 gr. irin. 75 gr. gurin. 500 ml. esne.

**NOLA EGIN:**
Barazkiak ebaki, ez oso mehe, eta al dente egosiko ditugu. Tomatea 0,5 zentimetroko xerretan ebaki, eta arrautza-irinetan pasatuko dugu. Gurin, irin eta esnearekin bexamela egin, eta, ondoren, ondo-ondo lehortutako barazkiekin nahastuko dugu.

**AURKEZPENA:**
Platerean, lehenengo, tomate-xerra bat jarriko dugu, eta horren gainean, osagarria. Gero, gainean, beste tomate-xerra bat.

Bexamela 20 minututan utziko dugu hozten, eta ondoren gazta botako diogu eta gainerre (gratinatu) egingo dugu.

**AUKERAK:**
Lagungarri moduan ozpin-olio saltsa (binagreta) jar dezakegu, edo haragi saltsaren bat, edo pikilloen krema, edo gogoko dugun edozein gauza.

MENUA
Tomate eta baratzeko barazkitxoen hostopila, gaztarekin gainerreta (gratinatuta).
Baserriko oilaskoaren txarlottea.
Krema eta sagar izozkiz eginiko tarta.
Etxeko ardoa, sagardoa eta ura.

*menua* 15 € +BEZ pertsonako

Menuaren eskaintza:
Irailak 20tik urriak 6 arteko asteburutan.

Urrestilla bidea. 20730, Azpeitia.
Erreserbak: 943 81 22 71
jaialaijatetxea@gmail.com

# Baserriko oilaskoaren txarlottea

**OSAGAIAK:** (4 lagunentzako):
Oilasko bat. 2 alberjinia (berenjena). Baso bat ardo beltz. Txupito bat koñak. 2 tipula. Porru bat.

**NOLA EGIN:**
Ondo egosi oilaskoa, eta hezurrak kendu. Ebaki alberjiniak xerra oso meheetan eta pixka bat frijitu.
Saltsarentzat barazkia egiten jarri (potxatu), eta tostatua ikusten dugunean, koñakarekin flanbeatu eta ardo beltza gehitu. Loditzen denean, oilaskoa egosi dugunean lortu dugun salda bota. Birrindu eta saltsa iragazi.

**AURKEZPENA:**
Flan-ontzi baten hondoa estaliz jarriko ditugu alberjinia-xerrak. Gero oilaskoaren haragia jarri, eta berriro alberjinia-xerrekin estaliko dugu. Maria bainuan egosiko dugu 15 minututan.
Mahaira ateratzerakoan 180 gradutara berotuko dugu 10 minututan, eta saltsa botako diogu gainera.

**LAGUNGARRIAK:**
Patata purea, aranak edo irasagarrezko gozokia.

# Kiruri Jatetxe

## Garaiko barazkien zakutxoa, ziazerba-kremazko saltsan

**OSAGAIAK:** (4 lagunentzako):
Brick pasta: 450 gr. irin zuri. 400 ml. ur. 2 koilarakada olio. Koilarakada txiki bat gatz fin. Sasoiko barazki egosiak. Ziazerba (espinaka) krema saltsa.

**NOLA EGIN:**
Irina jarri eta gatza gehituko diogu, ondoren olioa eta azkenik ura, giro-tenperaturan.

Dena irabiatu, eta hozten utziko dugu ordu erdi edo gutxiagoan.

Eltze batean ur ugari jarriko dugu egosten, eta zartagin bat jarriko dugu eltzearen gainean. Kontuan izan behar dugu lurruna ez dadila atera eltzearen eta zartaginaren artetik, baina egosten jarrai dezala. Maria bainuan egingo dugu lan.

Silikonazko brotxa batez orea hartu, eta zartagina pintatzen ibili, beti norabide berean pintatuz.

Kolorea aldatzen zaionean, zartaginean egin zaigun geruza askatu. Oso geruza mehea da.

Barazkiak egosi eta salteatu. Ondoren, brick pastan sartu, eta porru-hosto batez lotu (porru-hostoa ere egosita egongo da).

Azkenik, labean sartuko dugu.

Ziazerba-saltsa: Ziazerbak (espinakak) egosi eta bexamel arin bat egin.

MENUA:
Garaiko barazkien zakutxoa, ziazerba-kremazko saltsan.
Txakolinetan egindako lupia.
Etxeko postreak–sagar trata (tatin).
Etxeko ardoa, sagardoa eta ura.

*menua* 24 € + BEZ pertsonako

Menuaren eskaintza:
Irailak 20tik urriak 6 arteko asteburutan.

Loiolako Inazio Hiribidea, 24, 20730 Azpeitia
Erreserbak: 943 81 56 08
info@kiruri.com / www.kiruri.com

*ea*

## Txakolinetan egindako lupia

**OSAGAIAK:** (4 lagunentzako):
Lupia
Txakolina 300 cl.
Esne-gaina 500 cl.

**NOLA EGIN:**
Lupiari ukitu bat eman plantxan.
Txakolina murriztu eta esne-gaina (nata) gehitu, bat egiten duten arte.
Azkenik, lupia saltsa horretan jarri eta egiten den arte jarraitu.

# Larrañaga

## Porruz egindako pastela karramarroekin eta barazkidun saldarekin.

**OSAGAIAK:** (4 lagunentzat):
8 porru. 8 arrautza. Litro bat esne-gain. Gatza. Saldarentzako osagaiak: 2 tipula. 4 azenario. 2 porru. Gatza. 2 dl. oliba-olio (0,4°koa).

**NOLA EGIN:** Porruak garbitu, duten berde guztia kenduz, eta ahal den zurien utzi. Hauek egosi, ahal den bigunen egon daitezen. Ondoren, egosten erabilitako ura kendu. Arrautzen gorringoa eta zuringoa bananduko ditugu. Molde gogor bat hartuko dugu, eta gurinez igurtziko dugu. Bestalde, arrautza gorringoa eta esne-gaina irabiatuko ditugu ontzi batean. Nahaski honi hiru arrautza- zuringoak erantsi elur puntuan, eta gatza bota. Aurrez prestatutako moldean, krema geruza bat eta arrautza ipiniko ditugu, porruak luzetaka jarrita beste geruza bat, karramarro haragiarekin beste geruza bat, eta horrela molde guztia bete arte. Ondoren, moldea Maria bainuan jarriko dugu kazola batean, eta hau labean sartuko dugu, 175°tan, ordubete. Amaitutakoan, hozten utziko dugu, erraz moztu ahal izateko.

**SALDA:**
Barazkiak laukitxotan moztu eta frijitzen jarriko ditugu. Biguntzen direnean, porru salda erantsiko diogu, eta gatza bota. Erdira urritzen denean, "turmix"-ean pasatu, eta era honetara krema fin bat geldituko zaigu. Pastela puskatan moztu eta labean berotu. Plater batean karramarro krema jarriko dugu, eta, horren gainean, pastel errazioa.

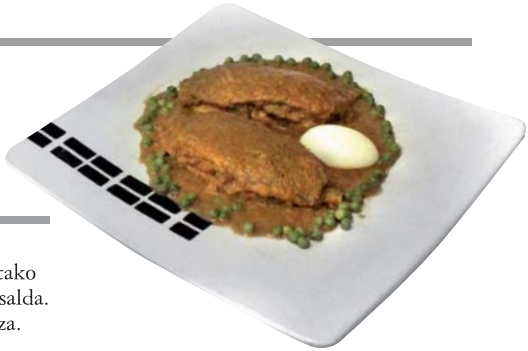
MENUA:
Porruz egindako pastela karramarroekin eta barazkidun saldarekin.
Onddoz betetako txahal mihia.
Sagar flana.
Etxeko ardoa, sagardoa eta ura.

*menua* 15€ pertsonako

Menuaren eskaintza:
Irailak 20tik urriak 6 arteko asteburutan.

# Hotela

Urrestilla bidea. 20730, Azpeitia.
Erreserbak: 943 81 11 80
www.hotel-larranaga.com



## Onddoz betetako txahal mihia.

**OSAGAIAK:** (4 lagunentzat):
8 txahal mihi xerra fin. 300 gr. bertako onddo. 3 tipula. 2 azenario. Haragi salda. 2 dl. oliba-olioa (0,4°koa). 3 arrautza. 2 goilarakada tomate salda.

**NOLA EGIN:**
Zartagin batean oliotan, tipula txikituta, erdi-egosten jarriko dugu. Ondoren, onddoak garbitu eta txikituta salteatuko ditugu. Honi, tomate salda pixka bat gehitu, eta urritzen utziko dugu. Hau guztia, su txikian nahasi eta gorde egingo dugu. Txahal-mihi xerrak mahaian gozatu eta gainean, aurrez eginiko onddo krema jarriko dugu, beste sei xerrekin hauek estaliz, ogitarteko baten gisara, eta hatzekin ertzetan indarra egin, onddo krema irten ez dadin. Ondoren, txahal-mihi xerrak arrautza-irinetan pasa eta zartagin batean frijituko ditugu. Frijitu ondoren, soberan duen olioa kendu eta zerbitzatu behar dugun ontzira atera.

SALDA:
Zartagin batean tipula eta azenarioa erdi-egosten jarri, eta ondoren haragi salda nahasiko diogu. Hau guztia su txikian murrizten utziko dugu. Gure gustura murriztuta dagoenean, txahal-mihi xerrak salda horrekin estaliko ditugu.
Guztia berotu ondoren, gure erara apaindu eta mahaira ateratzeko prest. Apaintzeko osagarriak bertako ilarra eta arrautza egosia izan daitezke.

# Mikel Uria

## Antxoak tomate testura-rekin eta baratxuri berrien olio-ozpin saltsarekin

**OSAGAIAK:** (4 lagunentzako) Gatzetan dauden 32 antxoa-xerra, tamaina onekoak. 100 ml. oliba-olio. 4 pieza baratxuri berri (ajete). Kutxarakada bat Modenako ozpin. Testurarako osagaiak. 600 ml. tomate-mami. 12 gr. gelatina. 75 ml. oliba-olio birjina. 15 ml. ozpin zuri. Gatza.

**NOLA EGIN:** Testura egiteko: Ontzi batean uretan jarriko dugu gelatina, hamar minutu inguru. Busti ondoren, ura kenduko diogu, eta gorde egingo dugu, albo batean. Ontzi batean 150 ml. tomate-mami jarriko dugu, eta irakiten jarriko. Irakiten duenean, gelatina gehitu, ondo-ondo nahasi eta, ondoren, berotu-aldi bat emango diogu. Irakiten duenean, alde batean utziko dugu, berotan. Ontzi batean 450 ml. tomate, olioa, ozpina eta gelatinarekin nahastutako 150 ml. tomate jarriko ditugu, ondo-ondo nahastu eta gatza botako diogu, geure gustura. Nahastura hori egindakoan, molde batean jarri, eta 12 bat ordutan hozten utziko dugu. Testura puntua lortzen duenean, moldetik atera, sei zatitan banatu, eta hotzean gordeko dugu.

**OZPIN-OLIO SALTSA (BINAGRETA) EGITEKO:** Baratxuri berriak (ajeteak) garbitu eta zatikatu, eta ondoren ontzi batean jarriko ditugu. Olioa eta ozpina gehituko dizkiogu, ondo-ondo nahasi eta gatzaren puntua hartuko diogu. Albo batean utziko dugu. Antxoak sei plateretan jarriko ditugu. Albo batean testura jarri, eta ondoren, ozpin-olio saltsa (binagreta) gehituko diegu, eta geuk nahi dugun moduan apainduko.

MENUA:
Antxoak tomate testurarekin eta baratxuri berrien olio-ozpin saltsarekin.
Garagardotan egindako txahal erregosia brick-ean, onddoekin.
Mamia, mugurdia (frambuesa) saltsarekin karamelizatua.
Etxeko ardoa, sagardoa eta ura.

*menua* 20€ pertsonako

Menuaren eskaintza:
Irailak 20tik urriak 6 arteko asteburutan.

Loiolako Inazio Hiribidea, 5. 20730, Azpeitia.
Erreserbak: 943 81 43 15
www.mikeluriajatetxea.com

## Garagardotan egindako txahal erregosia brick-ean, onddoekin

**OSAGAIAK:** (4 lagunentzako): Erregosteko 1.200 gr. txahalki garbi. 600 ml. oliba-olio. 900 gr. tipula. 150 gr. azenario. 150 gr. porru. 10 gr. baratxuri. 500 ml. tomate frijitu. 200 ml. ardo txuri. 1000 ml. garagardo. 1000 ml. salda. 300 ml. oliba-olio. 6 olata (oblea) brick pastarenak. 300 gr. onddo garbi, xaflatan ebakiak.

**NOLA EGIN:** Txahalkia zatitu, eta gatza botako diogu. 300 ml. oliba-oliotan frijituko dugu. Frijitu ondoren, olioa kendu, eta albo batean utziko dugu.
Barazkiak zatitu eta albo batean utziko ditugu. Ontzi batean 300 ml. oliba-olio jarri, eta berotzen jarriko dugu. Bero dagoenean, baratxuriak gehitu eta pixka bat gorrituko dugu. Ondoren, barazkiak gehitu eta su eztian berotuko (rehogatuko) dugu ondo. Ondoren, aurretik frijitua dugun okela gehituko diogu. Ondo-ondo nahastuko dugu eta ardo txuria, tomate frijitua, garagardoa eta gatza gehitu eta ondoren gatza botako diogu. Gero, ordu eta erdi inguruan egosten jarriko dugu. Hori egin ondoren okela eta barazkiak bananduko ditugu, eta turmixean pasatuko ditugu barazkiak, eta ondoren txano batetik. Saltsa hartu eta aparra kendu, gatzaren puntua lortu, eta txahalkia sartuko diogu. Ondoren, saltsa loditzen utziko dugu. Hau egindakoan, okela atera egingo dugu saltsatik. Banandu ondoren, brick olatak (obleak) zabaldu, eta okela olata horien gainean jarri, itxi eta sokatxo batekin lotuko dugu. Labean sartuko dugu 180ºtara, bost minutu inguru, pixka bat gorritzen den arte eta ondoren berotan gorde. Onddo-xaflak plantxan egingo ditugu, olio eta gatz pixka batekin.

# Sagasti Zahar

## Baratzeko tinbala

**OSAGAIAK:** (4 lagunentzat):
Alberjinia (berenjena) 1. Tomatea 4. Piper gorria 2. Piper verdea 4. Tipula 2. Baratxuria 4 hortz. Kalabazina 1. Olioa. Gatza. Espezieak, nahi eran.

**NOLA EGIN:**
Lehenik, tipula eta baratxuria zatikatu eta oliotan jarri, su txikian. Ondoren, piper berde eta gorria zati luzeetan ebaki, tipularekin batera oliotan sartzeko.

Dena poliki-poliki potxatzen den bitartean, alberjinia* (berenjena) eta kalabazina zuritu, zatikatu eta guztia nahastu.

Barazki guztiak potxatzen ari direnean, tomateak hartu eta zati handitan ebaki, beste barazkiekin nahasteko.
Azkenik, dena bor-borka dugunean, ezkaia (tomillo) edo antzeko espeziaren bat nahas geniezaioke, nahi eran.

*Alberjinia (berenjena) jateko moduan egoteko, aurrez zatiei gatza eman, eta labean 20 minutu edukitzea gomendatzen da.

MENUA
Baratzeko tinbala.
Arrautza puskatuak foiearekin.
Fruitu gorrien zakutxoa.
Etxeko ardoa, sagardoa eta ura.

*menua 14€* pertsonako

Menuaren eskaintza:
Irailak 20tik urriak 6 arteko asteburutan.

Elosiaga Auzoa, 353. 20730, Azpeitia.
Erreserbak: 943 81 34 42
sagastizahar@hotmail.com

## Arrautza puskatuak foiearekin

**OSAGAIAK:** (4 lagunentzat)
Patatak 2. Onddoak 100gr.. Baserriko arrautzak 4. Foie freskoa 4 laminatxo. SALTSARAKO OSAGAIAK Tipula 2. Azenarioa 4. Porrua 4. Olioa. Gatza.

**NOLA EGIN:**
Hasteko, tipula, azenarioa eta porrua txiki-txiki egin, eta oliotan ondo potxatu. Kolorea hartzen utzi, saltsarako da eta. Barazkiak guztiz potxatuak ditugunean, dena irabiatu eta saltsa hori berriro egosi, saltsak gorputz eta kolore egokia har dezan. Ondoren, patatak zuritu eta "panadera" eran egin, hori plateraren azpialdea izango da eta. Patatak egiten diren bitartean, onddoak hartu, zatikatu eta tipularekin batera dena goxatuko dugu. Eginak ditugunean, aurretik egina dugun saltsarekin nahastu.
Hori pataten gainetik joango da. Ondoren, baserriko arrautzak hartu eta oliotan frijitu, eta onddoekin dugun saltsaren gainean jarri.
Amaitzeko, foiea hartu, xerra fin samar bat ebaki, eta olio tantatxo batekin frijitu egingo dugu. Urre kolorea hartzen duenean, gatz pittin bat bota, eta arrautzaren gainean jarriko dugu. Jateko unean dena nahastea gomendatzen da.

# Sanagustin K

## Porru eta ganben hostopila porru saltsarekin

**OSAGAIAK:** (4 lagunentzat): Hostopil (hojaldre) orri bat, porruak, ganbak, irina, tipula 1, gurina, esnea, olioa, gatza, arrautza 1, 150 ml. esne-gaina (nata), salda.

**NOLA EGIN:**
Tipula 1 eta 2 porruak txiki-txiki egin eta olio pixka batekin potxatu. Ondoren ganbak gehitu.

Beste ontzi batean 90 gr. gurin eta 90 gr. irin nahastu eta litro bat esne gehituz bexamela egin. Potxatutako barazki eta ganbak bexamelari gehitu, nahastu eta hozten utzi.

Hostopila zatikatu eta bexamela bertan bildu. Hostopila irabiatutako arrautzaz igurtzi gainetik, eta labean berotu 180 gradutara 20 minutuz.

Porru saltsa egiteko tipula 1 eta 2 porru txiki-txiki egin, eta olio pixka batekin potxatu. Gero esne-gaina (nata) eta salda gehitu eta ordu erdiz egosi. Amaitzeko dena ongi irabiatu.

MENUA
Porru eta ganben hostopila porru saltsarekin.
Txahal-masailak, patata pure eta sagar konpotarekin.
Sagar tatina.
Etxeko ardoa, sagardoa eta ura.

*menua 20€* pertsonako

Menuaren eskaintza:
Irailak 20tik urriak 6 arteko asteburutan.

Sanagustin kulturgunea.
Erreserbak: 943 15 52 20
www.sanagustinkulturgunea.net

*ulturgunea*

## Txahal-masailak, patata-pure eta sagar konpotarekin

**OSAGAIAK:** (4 lagunentzat) 4 tipula, 2 porru, 4 azenario, baratxuria, tomate 1, gatza, olioa, irina, ardo beltza, salda, pattarra, kilo 1 txahal-masail.
Patata-purearentzat: patata, esne-gaina (nata), gurina.
Konpotarentzat: sagarra, azukrea.

**NOLA EGIN:**
Hasteko, barazkiak txiki-txiki egin eta lapiko batean jarri olioarekin potxatzen. Bestetik, txahal-masailei (karrilerei) gatza bota, frijitu eta paperarekin lehortu, soberan duten olioa kentzeko. Txahal-masailak potxatutako barazkiei bota, eta gehitu pattar pixka bat, tomate ale bat eta ardo beltz pixka bat. Irakin arte itxoin, salda bota eta tapa jarrita eduki sutan pare bat minutuz.

Gero presio eltzean sartu, eta ordu eta laurdenez eduki bertan. Ateratzean saltsa guztia apartatu eta irabiatu.

Patata purea egiteko bi patata zurituta eta zatikatuta uretan egosten jarri, gatz eta piperbeltz pixka batekin. Egostean, gurin zati bat eta esne-gain (nata) pixka bat bota, eta bost minutuan eduki ostean, dena ongi irabiatu.

Sagar konpota prestatzeko, bi sagar zurituta eta zatikatuta uretan egosten jarri, azukre pixka batekin. Sagarrak biguntzean ura kendu eta dena irabiatu.

# Orain Urola Kostako web gunea mugikorretara egokitua

Jada ez duzu Urolakostaonline-en nabigatzeko ordenagailuaren beharrik.
Zure tablet edo mugikorraz modu eroso, azkar eta seguruan egin dezakezu.

**www.urolakostaonline.com**

Diseinua: Quod Said zut!

URKOME
UROLA KOSTAKO LANDA GARAPENEKO ELKARTEA

Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa
Landa Ingurunearen Garapeneko Departamentua
Departamento de Desarrollo del Medio Rural

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
INGURUMEN, LURRALDE PLANGINTZA, NEKAZARITZA ETA ARRANTZA SAILA
DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE, PLANIFICACIÓN TERRITORIAL, AGRICULTURA Y PESCA