



® X.Vilaboa – 2017

XXIII PATTARRAREN EGUNA

2017ko Martxoaren 31 eta Aprialaren 1 – 2 .

EASO PLAZA - Amara - Donostia

Osteguna, 2017ko Martxoaren 31

18:00 Galiziako gastronomiaren standaren inauguracioa Easo emparanza.

Larunbata, 2017ko Aprialaren 1

11:00 Kalejira. Galizia Etxeko dantza eta gaita eskolak alaitua.

12:00 Triskele Taldearen Dantza eta Gaita emanaldia.

19:00 Triskele Taldearen Dantza eta Gaita emanaldia.

Igandea, 2017ko Apirilaren 1

12:00 Triskele Taldearen Dantza eta Gaita emanaldia

OHARRA: Egun osoan zehar. modu onean dastatu ahal izand
dira Galiziak Gastronomiako produktuak: Pulpoa, Pernila.
Enpanada. QUEIMADAK. Ribeiroak. Albarinoak. Pattarrak..

A tarta de Santiago



® X.Vilaboa – 2017

XXIII FESTA DA AUGARDENTE FIESTA DEL AGUARDIENTE

31 de Marzo y 1 y 2 de Abril de 2017

PLAZA EASO - Amara - Donostia

Viernes, 31 de Marzo de 2017

18,00 Inauguración del Stand de la gastronomía gallega en la plaza Easo

Sábado, 1 de abril de 2017

11:00 Pasacalles a cargo del Grupo de gaitas de la Casa de Galicia.

12:00 Actuación del grupo de Danzas y Gaitas Gallegas de Trisquele.

19:00 Actuación del grupo de Danzas y Gaitas de Trisquele.

Domingo, 2 de abril de 2017

12:00 Actuación del grupo de Danzas y Gaitas Gallegas de Trisquele.

NOTA: A lo largo de todo el día se podrán degustar a precios populares, productos de gastronomía gallega: Pulpo, Lacón y Empanada., Chorizo Gallego, Tarta Santiago.

QUEIMADAS, Ribeiros, Albariños, Aguardientes.

A BRUXA DE SARGADELOS



Ceramica Sargadelos

© X.Vilaboa 2017

A ENXEBRE QUEIMADA GALEGA

Formula Maxistral para facer a Queimada da Enxebre e Pelengrina Confradia da Queimada no Pais Vasco en Donostia (Ano 1989)

Ingredientes para unha ducia persoas, mais o Queimador

- 2 litros de Augardente Galego
- 300 gramos de Azucre - 2 culleradas de mel
- 1 mazán reineta - 1 Limón (samente o pelexo) - 7 graus de cafe ben torrado.

Maneira de facer, a Enxebre Queimada: Dispor nun pote de barro ou ferro, a Augardente. e engadirlle o azucre e a mel..... remexer un pouco. Cortar coa axuda dun coitelo a mazán, en anacos de bocado, e logo pranar o limón, engadindolle samente o pelexo, e por último botar, un a un, os sete graus de cafe.

Prenderlle lume cun mixto de madeira.

..... deixar que o lume prenda toda a augardente, coa axuda do cazo, remexer tudo moi ben. erguer a augardente ardendo, o ceo, hasta que se forme un sinxelo e continuado rosorio de lume. Deixar queimar o augardente durante uns sete minutos, remexendo continuamente..... E logo exconxurar a Queimada, e apagala botandolle por encima do pote, un pano branco humedo, decindo: **MEIGAS FORA**

Formula rexistrada por A Enxebre e Pelengrina Confradia da Queimada no Pais Vasco -
[Xose A. Vilaboa. 1989]

ARTELLA – LAGUNTZAILEAK – COLABORAN

donostiakultura.com
San Sebastián, ciudad de la cultura



XUNTA DE GALICIA
PRESIDENCIA
Secretaría Xeral da Emigración