CAMPEONATO DE MUS

Día 14 de agosto

A partir de esta fecha se inició un concurso de mus, organizado por Fernando y Alfonso Peña que se finalizó en septiembre. No hubo ganadores, pero sí un buen ambiente entre los participantes.

CONFERENCIA: HISTORIA DE LOS NUMEROS

Día 15 de agosto

Luis Cubas Largacha, director del Centro de Cálculo de la Facultad de Empresariales de la Universidad de Deusto, realizó una original e interesante conferencia sobre este tema, que provocó muchos interrogantes, sobre todopor parte de los más jóvenes.

COMIDA POPULAR

Día 16 de agosto

Con asistencia de más de 200 personas se consumieron más de 40 kilos de bonito y 80 kilos de patatas en un delicioso marmitako. Aunque la fiesta tuvo que terminar pronto por la lluvia, pudimos degustar la buena cocina elaborada por los cocineros especializados, Josu, Nieves, Maitena, Juan Carlos, Santi, Carlos y Juanjo, que contaron con la ayuda de muchos más. Tanto la preparación como la comida, estuvieron acompañadas por música de trikititza.

Marmitako

Ingredientes para 200 personas

- 80 Kg patatas
- 40 Kg. bonito
- 80 pimientos verdes y rojos
- 40 pimientos choriceros
- 1 lata de tomate
- 80 dientes de ajo
- 50 cebollas
- 80 litros de caldo

Para el CALDO:

- 100 litros de Agua
- Perejil
- Ajos
- Cabeza de bonito bien limpia y espinas
- 10 cebollas

Preparar el caldo primero y colarlo bien. En una cazuela pochar las cebollas, los pimientos verdes y rojos y los ajos. Añadir la carne de los pimientos choriceros y el tomate. Triturar y colar todo. En otra cazuela rehogar las patatas y echar la salsa de pimientos choriceros, añadir el caldo y dejar que cuezan las patatas. Cuando está casi hechas, se le añade el bonito partido en dados y se termina la cocción. Rectificar la sal y servir esperando que el tiempo se porte bien, y se pueda desgustar hasta el final este manjar.