

Goierriarra

313. zenbakia

2007ko urtarrilak 12

Oroitz Maiz akordeoilaria
BIDE BERRIAK
URRATUZ



GARBITASUNA ETA DIZDIRA NAGUSI GAINAZALEAN

GARBIKETA ZERBITZU OROKORRA
BULEGOAK, LANTEGI ETA TAILERRAK, ATARIAK ETA ETXEBIZITZAK,
BIZILAGUN KOMUNITATEAK, GARAJEAK, ETABAR.
Zepai, 5A | 20213 Idiazabal Gipuzkoa

berogas

langile elkarte, s.a.l.

Berokuntza, gasa, aire girotua, iturgintza.
 Instalazio industrialak eta etxeak, eguzki-energia.
 Sukaldeko eta bainuko altzariak, etxetresna elektrikoak.
 Aluminiozko eta Poliuretanozko leihoak .

Denda: Pº San Francisco, 10 – 20400 Tolosa
 Tel.: 943 653 307
 Tel. / Fax: 943 650 520
 E-mail: muebles@berogas.com

Bulegoak: Polg. Usabal, pab. 11A – 20400 Tolosa
 Tels.: 943 672 620 / 943 675 977
 Fax: 943 675 421
 E-mail: berogas@berogas.com

www.berogas.com



POLIURETANOZKO LEIHOAK



Medikuntza eta zirugian lizentziatuak:

*I. Fdez Ornaburu Dra.
 (Medikuntza estetikoan masterra)
 A. Ramirez Baigorri Dra.*

- GANTZA KIRURGIARIK GABE KENTZEN DUGU ultrasoinuen bidez

NOBEDADEA

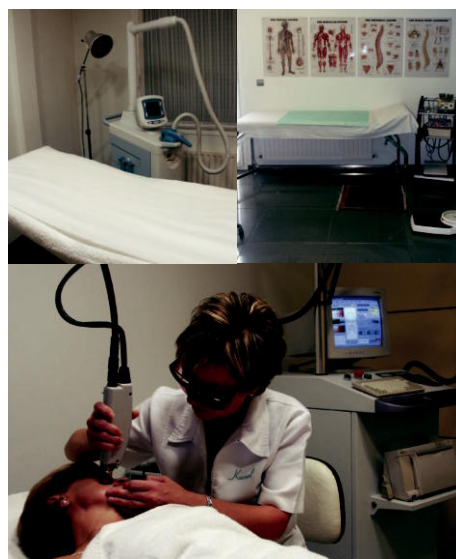
ULTRASHAPE CONTOUR I Metodoa

- laser depilazioa
- aurpegiaren gaztetzea
- peeling-ak, betetzeak
- toxina botulinikoa: zimurrak
- aurpegi eta gorputzeko mesoterapia
- gizentasuna, zelulitita, masajeak
- azal azpiko terapia: LPG

Kursal
 ZENTRO MEDIKUA
www.kursal.es

943 88 22 51

Garmendia Otaola, 7 - behea
BEASAIN



R.P.S.:32/04

BERTSOTAN

2007



Alaitz Sarasola

Batzuk negarrez eta
besteak kantari,
bi mila ta zazpian
sartu gara adi,
zenbat amets, helburu,
desio, gurari...
baina ez erregutu
urte berriari,
hobe da eskatzea
gure buruari!

Urte berrian dena
nahi dugu konpondu,
osasuna indartu,
aldarte ondu,
mundu justuago bat
eraiki, atondu...
nahiz ta horretarako
baden hainbat modu,
gure borondateak
erabakiko du.

Doinua: 'Lagundurikan danoi'

Goierritarra

HAMABOSTEKARIA

Argitaratzailea:

Goierriko Hedabideak S.L.

Urbialde plaza, 7 - behe
BEASAIN

Posta elektronikoa:

goierritarra@goierrikohitza.info

Telefonoak:

Erredakzioa: 943 16 00 56

943 88 96 12

Publizitatea: 647 319 757

Harpidetza: 902 820 201

Zuzendaria: Loinaz Agirre

Maketazioa: Mikel Albisu

Inprimaketa: Gertu (Zubillaga
9. Oñati)

ISSN: 1132-0907

Lege gordailua: SS-926/89

Frankeo kontzertatua: 37/76

**Goierritarrak ez du bere
gain hartzen derrigorrez,
aldizkarian adierazitako esanen
eta iritzien erantzukizunik.**

Goierritarra

diruz laguntzen duten
erakundeak:

Itsasondoko udala



Gipuzkoako Foru Aldundia

AURKIBIDEA

4. Iritzia: Xabier Eskisabel.

5. Ingurugiro txokoa: Animalia
inbaditzailea.

6. Euskara txukuntzen: Zero eta
huts.

7. Aholkua: Gabon osteko dieta.

8. Elkarrizketa: Euskadiko Arrautza
Bereziak, Txindokiren magalean.

12. Elkarrizketa: Iban Mate eta
Arantxa Rancho: Ardoa eta janaria
uztartuz.

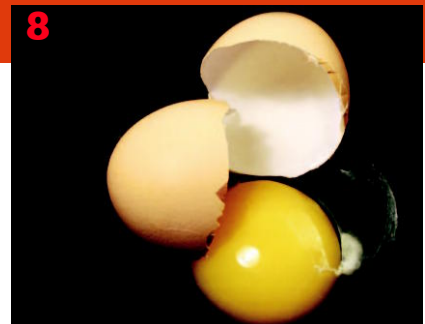
16. Elkarrizketa: Oroitz Maiz
gabiriar akordeoilaria.

20. Garai batean...: Garingo
San Sebastian festak bertsoan.

22. Gazte leku: Eguberrietako idazlan
lehiaketa.

26. Argazki zaharra.

8



12



16



EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

KULTURA SAILA

Hizkuntza Politikarako Sailburuordetza

DEPARTAMENTO DE CULTURA

Viceconsejería de Política Lingüística



Xabier Eskisabel

*Lanak inongo
inaugurazio
ofizial
ekitaldirik gabe
eta Urbina-
Maltzaga
autobideko
desjabetzeak
aprobetxatuz
basi dituzte,
obikoak diren
argazki, "lehen
barria",
txistulari,
auresku eta
antzekoak ez
ditugu izan
Urbina aldean.
Kuriosoa.*

Perzepzioen ezberdintasuna

Euskal Herrian AHTaren inguruan 2006ko bigarren zati honetan sortu diren gertakizunak perspektiba zabal batetaz aztertu eta horrekin batera, proiektu hau kokatzen den kontestua argitzeko unea iritsi delakoan nago.

Urriaren 31n AHT Gelditu! Elkarlanak AHTren lanak Urbinako inguruan hasi zituztela prentsaurrekoan salatu zuenetik, proiektuaren aurkako adierazpenak, aldekoak, Itsasondoko herri kontsulta, Euskal Y webgunearen aurkezpena, Gasteizko manifa, Urbinako Erresistentzi gunea, oposizioaren kriminalizazioa... garrantzizkoak badira ere gatazka ulertzeko, muinean, "potaje" guzti hau demokrazia-
ren kontzeptuaz dugun perzepzio ezberdintasunean datza.

Eta irakurlea bere burua lasaitzeko zera pentsa dezake: "Ni naiz zilegizko demokrata eta beraiek antidemokratak" Zientzia politikoan ez naiz aditua, baina horrek ez du esan nahi gauzak ikusten ez ditudanik eta gauza batzuk ezin dira ezkutatu. Hortik aurrera irakurleak atera ditzala bere ondorioak.

Argumentazio hau azaltze aldera, herri kontsultak esanguratsuak dira, ikus dezagun bestela orain urte batzuk Ormaiztegin gertatu zena: aurretik zegoen trenbidearen zubi zaharra bota edo bertan uzteko erabakitzeko herri kontsulta bat egin zen, mantentzea erabaki zuten ormaiztegiarrek eta erabakia bete egin zen. Goierriarra aldizkariak 311. alean Arantxa Tapia, Eusko Jaurlaritzako Garraio Sailburuordeari eginiko elkarrizketan Itsasondoko herri kontsultaz zera zioen: "... Legitimoa izan daiteke horrelako ekimen bat erabiltzea propaganda edo borroka ekintza bezala, baina hori ez da kontsulta bat" Herri kontsulta bat "propaganda" da? Itsasondoko kontsultan bozkatu zuten 232 herritarrek ez dut uste hori pentsatu zutenik bozkatzera joan zirenean.

Irailean Gasteizko Legebiltzarrean politika orokorreko eztabaidan, Juan Jose Ibarretxe Lehendakariak Euskal gatazka deitzen dena konpontze aldera udaletxeak Eudelen eskutik agente aktibo izango zirela esan zuen eta beraien partehartzea ezinbestekoa izango zela gatazkaren bideraketa eta konponketan. Lehendakariaren ekimena eskertzekoa eta baikorra izanik, nik zera galdetzen dut: Hor bakarrik? Komeni denean bakarrik? Gure egunerokotasuneko beste arloetan ez? eta Tokiko Agenda21ren barnean hartzen di-

ren erabakiak? Demokraziaz dugun kontzeptuaren ezberdintasuna agerian gertatzen da.

Horren harira, badira bi gertakizun konkretu oso esanguratsuak suertatu zaizkidanak hilabete hauetan eta susmagarriak oso:

Lehena, lanak inongo inaugurazio ofizial ekitaldirik gabe eta Urbina-Maltzaga autobideko desjabetzeak aprobetxatuz hasi dituztela, ohikoak diren argazki, "lehen harria", txistulari, auresku eta antzekoak ez ditugu izan Urbina aldean. Kuriosoa.

Herri honentzako "ezinbestekoa" den proiektu bat gure klase politikoak gauzez eta azpikeriaz hasi izana ikusten dudana lehen aldia da.

Bigarrena eta "heavya" oso, azaroaren 27an Eusko Jaurlaritzak Bilboko Euskaldunak yvasca.com "komunikazio kanal berria" webgunearen aurkezpenaren inguruan suertatu zen. Egun berean Vocento taldeko DiarioVasco eta Correo Españolek artikulu mamitsua zekarten non Batasunak AHTren aurkako oposizioa bereganatzeko "plana" duela azaltzen zuten.

Egun berean bi gauza horiek gertatzea ez zen kasualidadea izan, ondo baino hobeto pentsatutako mugimendua izan zen. Haratago noa: AHTren oposizio anitzaren kriminalizazio saiakera garbi bat izan zen. Hori horrela izanda, zeren zain daude AHT Gelditu! Elkarlana 18/98 sumarioan sartzeko? Koherenteak izan daitezela eta eraman dezatela AHTren oposizioa epaileen aurrera behingoz.

Ezker Abertzalearen aportazioa AHTren aurkako oposizioan beharrezkoa eta garrantzitsua izanik, (bakoitzari berea, ezkuraren legea) oposizio hau tresna politiko bezala erabiltzeko tentazioa Ezker Abertzaleak izatea zilegi eta posible da, hain inuxentea ere ez naiz eta aurrerariak hemerroteketan daude, ikus bestela Leitzarango autobidearen edo intsumisio mugimenduaren kontrol saiakerak. Baina AHT-ren aurka eta Ezker Abertzaleko kide ez garenon herritar anitzen erronka hor dago: Ezker Abertzalea gure alboan izan edo ez, euskal gizarteari Abiadura Handiko Trena zentzugabekeri bat dela azaltzea.

Alegia, AHTaren oposizioan "los de siempre" gaudela entzuteaz aspertuta nagoelako parte hartzen dut Goierriko AHT Gelditu! Elkarlanean. Hurbildu eta ezagutu gaitzazu.



Animalia inbaditzailea

Animali inbaditzaileak: beren jatorrizko ingurunetik beste batera eramanda, bertan askatu eta moldatzen direnean, inbaditzaile gisara jokatzeko dute natur ingurune berri hau kaltetuz.

Animali inbaditzaileak natur ingurune bioniztasuna kaltetu eta gutxitzen dute.

Koipo (Myocastor coypus)

Koipo neurri ertaineko maraskari bat da, sudur puntatik isats hasiera arte 50 cm ditu, pisua 6 kg.

Begi txikiak, belarri borobil txikiak. Isats borobila 40 cm. Bi hortz ebakor handi. Iletsua da, ile luze lodi gaztain kolorekoa eta ile motz leun gris kolorekoaz osatua. Ezaugarri honengatik,

Jatorria: Hegoamerika. Bolivia, Brasil, Chile eta Argentina.

Elikadura: sustraiak eta beste landare ugari jaten ditu.

Portaera: igerilari ona da. Ar eta emez osatutako koloniatan bizi dira. Uraren gertu landarez osaturiko plataformak eta zuloak egiten dituzte kabiak egiteko.

Ugalketa: 3 umaldi urtean, 4-10 kumerekin.

tik, larrutegi basetxetan, hazkuntzarako erabilera du koipoak.

Atzeko hankak aurrekoak baino luzeagoak ditu, 5 behatz hauetatik 4 mintz batez elkarturik. Aurrekoetan berriz 5 hatz mintz gabe. Ezaugarri honi esker, lur lehorrean ibiltzeko eta uretan igeri egiteko adaptazioa ona dute.

Koipoak ingurune ezberdinetara, moldamen handia frogatu dute. Hazkuntza basetxetatik ihes

egin ondoren, populazio naturalizatuak aurkitzen dira. Europan adibidez Ingalaterran, Italian edo Frantzian 1995. urtean aurkitzen ziren.

Baionatik gertu zeuden hazkuntza basetxetatik ihes egin ondoren, Txingudiko padurara iritsi ziren. Ugalketa handia duenez eta pizti harrapari naturalik hemen ez duenik, zabaltze haundia izan dute. Kontroleko neurri ezberdin hartu diren arren, zabaltzen jarraitu dute. Bidasoa errekatik gora Nafarroako Arga ibaira iritsi ziren. Gero hegoalderuntz Ebro ibaira iritsi arte 2005. urtean.

Koldo Ormazabal

Animalia inbaditzaileek

natur ingurune bioniztasuna

kaltetu eta gutxitzen dute.

JAKIN BEHARREKOAK

Astronomoen Nazioarteko Batasunak planeta izateko hiru baldintza bete behar direla erabaki du: 1. Eguzkiaren inguruan orbitatzea. 2. Masa nahikoa du bere grabitateak gorputz zurrunen indarrak gainditzeko, formak oreka hidrostatikoa (ia biribila) izateko. 3. Inguruko orbita "garbitu" egin du. Beraz, eguzki-sisteman zortzi planeta daude. Pluton kanpoan geratu da eta planeta nanoa bilakatu da.

Etzetresna elektrikoaren energia-eraginkortasuna. Etzetresna elektrikoaren energia-eraginkortasuna egiaztatzen duen etiketa europarrak ezarritakoaren arabera, fabrikatzaileek haien kontsumoa adierazteko obligazioa dute: "A" edo "B" kategoria dutenak aukeratu behar dira. Etiketa hori garrantzitsua da: ontzi garbigailu berriek, adibidez, %40 murriztu dute energiaren kontsumoa eta %60 urarena. Baina badago etzetresna elektriko eraginkorrrak erabiltzeko beste arrazoi bat: bioeraikuntzako instalazio elektrikoek zenbat eta potentzia handiagoa izan, poluzio elektrikoak erabiltzaileen osasunean duen eragina ere handiagoa izango da.

Europako lehen Herpetologia Behatokia Donostian. Narrastiak eta anfibioak aztertzeko xedez izango da eta Aranzadi Zientzia Elkartearen Donostiako egoitzan egongo da.

Zero eta huts

Maizpide Euskaltegia

Biak dira zuzenak, nahiz eta gauza bera ez izan! Noiz erabili bata eta noiz bestea?

a) **ZERO: zenbaki-izena** da. Telefono-zenbakiak esatean, adibidez, horixe erabili beharko dugu.
SOS Deiak: 012 (zero, bat, bi)

b) **HUTS:** ez da zenbaki-izena, **zenbatzailea** baizik! Kirol emaitzetan erabil dezakegu:

Jo dezagun, Realak lau gol sartu dizkiola Bartzelonari eta ez duela bat bera ere jaso. Nola esango dugu? Bada, horrela:

Realak **lau eta huts*** irabazi dio Bartzelonari.

Golik gabeko berdinketa izanez gero, berriz, horrela esan beharko dugu:

Realaren eta Bartzelonaren arteko partida hutsean amaitu da.

Futboleko bezalaxe, beste edozein kirolean, jakina:
Tenisean: Bigarren set-eko lehen jokoan Federer suitzarra da nagusi: **berrogei eta huts** (40-0).

Pilotan: Ezkurra doneztebarra eta Auzmendi segurarra **zazpi eta huts** (7-0) jarri dira aurretik.

Temperatura egoki esateak ere ez dizkigu nolanahiko burohaustea ematen! Aldian aldiko kasuari begiratu beharko diogu horrelakoetan: **zenbaki-izena** denean **ZERO** esan, eta **zenbatzailea** denean **HUTS**.

Adibideak:

- Atzo, sei gradu **zero gainera**; gaur, aldiz, bi gradu **zero azpitik**.

- Hozberoa **hutsean** dago: **zero** markatzen du termometroak.

(*) **OHARRA:** gaztelaniaren eraginez, **eta** juntagailua "jateko ohitura" du batek baino gehiagok, baina euskarak ez du horrelakorik ametitzen.

Ea asmatzen dugun...



Nola amaitu da Beasainen eta Ordiziaren arteko adiskidantza (lagunarteko) partida?

- a) Bi eta zero.
- b) Hiru-hiru.
- c) Huts eta bat.
- d) Zero-bost.
- e) Launa.
- f) Sei-huts.

Oharra: Bi bakarrik dira zuzenak.

Erantzuna: c eta e.

SILVIA MIRAS CASASAYAS
ODONTOLOGOA
KOL. Zia: 649 RPS: 144/02

TEL./FAX: 943 88 92 87
SAN INAZIO KALEA, 2
20200 BEASAIN - (GIPUZKOA)

Goiz garbiketak

Garbiketa Zerbitzu Integrala
Enpresen mantentzea

Tel./Faxa: 943 188 194
Mug.: 696 999 117
Kale Nagusia, 25, 1. esk.
IDIAZABAL

ALDANONDO GARAJEA

MICHELIN zerbitzu ofiziala

Gurpil lanak,
alineazioa,
aluminiozko lantak

Filtroak, olioak,
engrasea

Frenu pastilak, tubo
eskapeak, bateriak

Harezko txorrotadak



Errota Poligonoa IDIAZABALgo sarreran ☎ 943 18 72 57

Urtero gertatzen denbezala, Gabonak eta gertu diren hainbat festa egun pilatu zaizkigu egutegian. Horren ondorioak ederki asko somatu ditzakegu bai poltsikoan baita gorputzean ere, gertatzen dena poltsikoa hustea erraza den bitartean, irabazkitako kilo horiei aurre egitea nekezagoa suertatzen dela.

Elikaduran aritzen garenek konturatzen gara egun horietan ez dagoela behar den bezala zaintzerik eta nahiz eta gehiegikeriarik ez egin, ia gehienok kiloren bat edo beste hartzeko arriskua degula.

Gomendioak

Horri aurre egiteko gomendioak honakoak dira:

- Ariketa fisiko aerobikoa egitea: paseoak, txirrindan ibili, korrika saio arinak, igeri... baina kontutan izanda norberak zein mailatan egiten ohi duen jardura fisikoa, hau da, inoiz kirol

lik egiten ez duena ez litzateke bat-batean korrika egitera joan behar.

- Elikadura aldetik, bihar-monean jan beharko litzatekeena, gure liseri aparatuari lana erraztuko lioken zer edo zer izan beharko litzateke, hau da, dieta "bigun" bat. Barazkiak, zopak, frutak, zereal egosiak, e.a. Bezperan jandakoarekin oreka lortu ahal izateko ahalik eta animalia proteina gutxien jan beharko genituzke (haragi, arrai-itsaski eta arrautzak) eta barazki,

zereal, lekale eta fruituen taldeetako elikagai gehiago barneratu.

Hala ere, jaten duguna bezain garrantzitsua da, nola eta noiz jaten dugun.

Alde batetik sukaldatzeko teknikak kontutan izan behar dira eta gomendagarrienak egosketak, labean erretakoak eta plantxan egindakoak lirateke, hau da olio eta saltsarik gabekoak.

Bestalde, 4-5 otorduetan banatu beharko genituzke janaldiak, eta ez egun hauetan egiten ditugun kalorietan aberatsegi diren bazkari edota afari horiek.



Naroa Arrieta
Dietista eta Elikagaien
Zientzia eta Teknologian
lizentziatua

***Bezperan jandakoarekin oreka
lortu ahal izateko ahalik eta
animalia proteina gutxien jan
beharko genituzke***

IÑAKI ARIN

Aseguruak



☎ 943 888 702

Oriako Pasealekua, 20

B E A S A I N



Alpe

SUKALDE ALTZARIAK

sukalderik goxoenak

Mariarats 10 Beasain
Tfnoa 943 88 86 84

ARRIETA

JATE TXEA

Ezkontzak, jaunartzeak,
bataioak...
era guztietako
ospakizunak

☎ 943 88 00 02

OLABERRIA



Euskadiko Arrautza Bereziak, Txindokiren magalean

*Esteban Atxa
zegamarra da
Euskaber S.L. ko
gerentea*

Txindokipean, Larraizko lehenengo maldak hasten direnean, eskuinetara, dago Euskaber S.L., Euskadiko Arrautza Bereziak ontziratuta eta merkaturatzeko enpresa berria. Esteban Atxa da bertako gerentea, landa oiloen arrautze-

kin esperientzia duena. Labeldun arrautzen izendapena ere lortu da urteetako borrokaren ondorioz. Inoiz baino lanpetuago baina inoiz baino ilusio handiagoarekin, goierritarrek Goierritik sortu duten ekimenaren berri eman digu zegamarrek.

berriz

AMAYA ARZUAGA
MIRIAN OCARIZ
ISABEL MARANT
PAUL & JOE
HOSS
MISS SIXTY

FRENCH CONNECTION
DIESEL
FOR ALL MANKIND
ANTIK BATIK
EARL JEANS
SCOOTER

BEASAIN

DONOSTIA

**"Eguneroko ogia, ogi bereziak
eta pastel ezin hobek"**



K. Nagusia 35 BEASAIN

☎ 943 88 77 58

Elosegi, 14 LAZKAO

☎ 943 88 72 79

Sta. Maria, 19 ORDIZIA

☎ 943 16 00 44

Zaldibian, Txindoki azpian dago Euskaber.

Oso toki polita da eta gainera enblematikoa da. Txindoki azpian, Tejeria zaharra... jende guztiak ezagutzen du Tejeri zaharra.

Zer da Euskaber?

Euskadiko Arrautza Bereziak esan nahi du. Arrautza bereziak sailkatzeko planta prestatu dugu. Horrekin batera, produkzio berriak ere bultzatu nahi dira.

Zeintzuk dira arrautza bereziak?

Arrautza bereziak dira, kaiolatik kanpoko oiloen arrautzak, labeldunak, ekologikoak, arrautza aberastuak eta abar. Gure asmoa, arrautza berezien arlo guztiak hartzea da.

Nondik sortu da Euskaber sortzeko ideia?

Bizitza guztia oiloekin pasatu pasa izan dugu, zalapartaka. Beneditarren oilo granjan geunden, 18.000 oilo geneuzkan, eta handik jai zegoen. Baina gure afizioa, ofizioa eta bokazioa hauxe nola den, irtenbide bat bilatzeko landa oiloak jarri genituen proba bezala. Berehala konturatu ginen, merkaturatuko oso harrera ona zeukala eta baita ere konturatu ginen oso zaila zela enpresa edo granja handi bat egitea. Batetik metro asko behar dira oilo-entzako, oiloko lau metro terreno behar dira; bestetik, automatizazioa oso zaila da...

Jendea gertatzen hasi zitzaigun, gure esperientziarekin interesatuta. Orduan, integrazioak egiten hasi ginen. Baserritarrek inbertsioa egiten zuen, guk esanda bezalako pabilioia egiten zuen. Gureak ziren oiloak eta pentsua, eta dozenak hainbeste ematen genion baserritarrari. Hala, lau granjarekin hasi ginen. Baina gure ustea zen, kalita-



Esteban Atxa:

“2000. urtean landa oiloekin hasi ginen. 2000. urteko otsailaren 16ko arrautza gordeta daukat, landa oiloen lehenengo arrautza”.

Kaiolatik kanpoko hazitako oiloen arrautzak, ekologikoak, labeldunak, aberastuak... ontziratatu eta merkaturatuko ditugu.

teko arrautza egiten genuela eta norberak gauza bat ondo egiten badu, errekonozimendu bat ere espero du, eta Kalitatea Fundazioarekin hasi ginen harremanetan, labela lortzeko zein gauza egin behar ziren eta abar jakin nahirik. Urte batzuk eman genituen horretan. Kalitatea Fundazioak ikusi zuen, egiten genuen arrautza kalitate handikoa zela, baita ere landa gara-

Granjak nola egin behar diren esaten dugu, zein mota-tako oiloak eta non erosi behar diren esaten dugu, pentsua ere berdina... aholkularitza guztia ematen diegu. Gero gainera, eta inportanteena da, arrautza guztia kentzen diegu eta hemen ontziratatu, sailkatu eta banatzen ditugu. Nola edo hala, baserritarrari lanik gehiena kentzen diegu.

Enpresako bazkideak, baserritarrak izatea zen baldintza. Eta enpresa honek irabazi batzuk baldin baditu, baserritarrari itzultzeko baldintzarekin.

Euskaberren helburuetariko bat, oilategi berriak sortzeko proiektuak bultzatzea eta bideratzea ere bada.

Goierritik ateratzen den ekimena da, Euskadi guztiko proiektua da. Bizkaian, Gaurain, Zamudion, Mungian, Gipuzkoan, Irunen eta Oiartzunen eta Araban, Birgalan daukagu, Apellanizen ondoan. Momentu honetan, granja berriak egiteko sei

proiektu ditugu baina oso zaila da granja berriak egitea. Aurten hiru granja jarri behar ziren martxan eta bat ere ez da jarri. Hiru horietatik bi ez dakit jarriko diren ere. Udaletxearekin jaleoa, papeleoa... Baserritarren eskaera badago baina gero administrazioak jartzen ditu mugak. Orain uste dut, labelarekin, bidea errazagoa egingo zaigula. Udaletxe batera landa oiloak jarri behar dituzula esanez joatea baino nahiago dute zaborte-gia edo zentral nuklearra jartzea. Lazkaon erdi-erdian dago oilo granja. Orain arte inork ez du ezer esan.

Bertako izenarekin merkaturatuko dituzue arrautzak. Bai, Bertako arrautzak, hemengoak direlako.

Ontziak ere bereziak dira.

Betiko ontzia, baina landuagoa, finagoa da. 10 arrautzako ontziak dira. Arrautza berezia dela iruditzen zaigulako, ontzia ere berezia behar dugula pentsatzen dugu. Zerbait berezia egin nahi genuen. Ontziak, prezintu bat darama, kontsumitzaileari, ontzia ez dela manipulatu izan garantizatzen. Hau berrikuntza da.

Merkatetik ba al dago?

Pentsatzen dugu merkatua badagoela. Guk pentsatzen dugu kontsumitzaileen %10-ak kalitatezko arrautza eskatuko duela. Kopuru horrekin, Euskadin, 250.000 oilo beharko genituzke. Orain, zentro honetan, 40.000 oiloen arrautzak mugitzen ditugu, baina gaitasuna dauka 200.000 oiloen arrautzak mugitzeko.

Baserritarrek animatu nahi dituzue beraz, oilategiak jartzera.

Bai gure erronka oraintxe hori da: produktzioa handitzea. Baserritarrek prest badaude baino proiektu bat aurrera ateratzeko pare bat urte behar dira. Eta hori ateratzen badira!

Non salduko dira Bertako arrautzak?

Betiko denda txikietan saltzen dira. Gaur egun Gipuzkoan dago gure merkatua eta horri heldu beharko diogu baina badaukagu zerrenda bat, Bizkaikoa, eta pixkanaka erantzuten joan beharko gara.

Merkatal gune handietan sartzeko aukerarik izango al duzue?

Pixkanaka-pixkanaka ari gara arlo ere lantzen, etorkizuna hor baitago. 200.000 oilo jartzeko asmoa baldin badaukagu, merkatal zentro handiekin kontatu beharrean gaude. Baina guk betiko denda txikiari lagundu nahi diogu.

Prezio aldetik, zer esan dezakezu?

Garestixeagoa izango da baina ez ikaragarri. Daukan segurantzarekin eta kontrolarekin, ez da garestia, ez eta gutxiago ere. Orain dozena saltzen den prezioa izango du hamarrekoak.

Bertako arrautzak kontsumitzeko deia egin beharko diezu beraz goierritarrei.

Neurrian, eh! Guk aurten beste hiru granja eduki behar genituen eta orain udazkenean bi batera hastekoak ziren. Arrautzak ezin saldu



Aske hazitako eta artoz elikatutako oiloen arrautzak

Eusko Labela duten produktuen familia goraka doa, Eusko Labela duen Euskal Baserriko Arrautzekin dagoeneko 13 produktu dira kalitate bereizgarriarekin. Honela deskribatzen dute Kalitatea Fundazioak labeldun arrautza:

“Euskal Baserriko Arrautzak gure baserrietan hazitako oiloen arrautzak dira. Kanpoan hazten dituzte oiloak, baldintza ezin hobeetan eta hazkuntza sistema egokia erabiliz.

Oiloak aske bizi dira egunez, eta gauez, kalitatezko atsedentokia dute. Animaliaaren ongizatea kontu handiz zaintzen da. Zelai berdez eta fruitu arbolez inguratutako tokietan hazten dira, eta barruan, beren atsedena bermatzeko instalazio egokiak dituzte.

Oiloen elikadurak ere berebiziko garrantzia dauka. Izan ere, ondo elikatzeak kalitatezko produktua lortzea ziurtatzen du. Horregatik, oilo erruleen dieta laboreetan oinarritzen da, eta jaten dutenaren % 50 baino gehiago artoa da.

Horri guztiari, kalitate kontrolari eta ondo egituratutako banaketari esker, arrautza fresko, osasungarri eta naturalak lortzen dira, zapore paregabeekin.

Euskal Baserriko Arrautzak, Eusko Labela duten produktu guztiak bezalaxe, hasieratik bukaeraraino kontrolatuta daude. Egungo araudi zorrotzari esker, kontrol sistema zehatzak ezartzen dira ekoizpen prozesu osoan: ekoizpenean, garraioan, sailkapenean, ontziratzean, identifikazioan eta etiketa ezartzerakoan. Horrela, produktua kalitate, segurtasun eta freskotasun ezaugarri onenetan iristen da kontsumitzailearengana.

Produktu hau zigiluz ondo itxitako ontzietan aurkezten da. Ontziek Euskal Baserriko Arrautzen logotipoa dute, Eusko Label bereizgarriarekin, produktuaren egiazkotasuna bermatzeko.

ibiltzea txarra da baina jendea eske eduki eta arrautzarik ez badaukazu? Hori ez da hobe.

Arrautzarentzako zer moduzko garaia?

Ona.

Arrautza ondo kontsumitzen al da?

Estatu Espaniar mailan, pertsonako 215 arrautzeko batz bestekoa baldin badago, Euskadin, gehiago kontsumitzen da, 240 arrautza. Ez

dakit zergatik den baina hemen arrautza asko jaten da. Gure esperientzia da, jendea kalitatezko arrautza bat eskaintzen zaionean, zaila dela berriz ere granjara itzultzea. Ni, Atxan, 3.000 oilorekin hasi nintzen eta bezero bat bera ere ez dugu galdu. %10ak kalitatezko arrautzak nahi baditu, oilo pilo bat behar dira. Adibidez, Ingalaterran, horrelako arrautza motak, %23 saltzen

dira. Frantzian, %17-18 eta Euskal Herrian, nik uste dut, %10ekin motz gelditzen garela. Espainian beharbada %10ekoa izango da baina nik uste dut Euskadin handiagoa izango dela portzentajea. Hemen, moko finekoak garela uste dut, hemengo baserritarrek egiten duten produktuekin, labeak duen prestigioarekin, nik uste etorkizuna ona daukala arrautzak.

Arrautza frijituak patata frijituekin bezalako jaki goxo askorik ez da izango.

Arzakek esaten du, bere gustuko platera, arrautza frijitu pare, txistorrarekin dela. Eta arrazoirik ez zaio falta.

Kalitatea Fundazioak, 13. label zigilua eman die arrautzei.

Fundazioak araudia zehaztu du. Adibidez, esplotazio bakoitzean 6.000 oilo baino gutxiago egon behar dute, baserritarrak berak egin behar du lana, baserriko osagarri bezala planteatzen da, elikagai aldetik ere arauak daude... Ezer berririk ere ez da, lehengoaren jarraipena da, baina ziurtagiri eta kontrolarekin. Kontrol eta jarraipen zorrotzak jarraitu behar izaten dituzte. Guk txitak jaiotzen diren momentutik kontrolatzen ditugu, analisiekin, elikadurarekin... arrautza oso kontrolatua dago.

Funtzionamenduari dagokionean, Lumagorri oilaskoen parekoa al da?

Bai, berdina da. Zentro bat, pixka bat gestionatzen duena, baserrietan promozionatzen duena.... Baserrietan granjatxoak jarri, aholkularitza guztia eta tresna guztiak ematen zaizkie aurrera eramateko, gero merkaturatzea enpresaren esku gelditzen da.

Hemen inguruan horrelako enpresarik ba al da?



Baserritik dendara

Momentu honetan, Zegama, Idiazabal eta Lazkao hiru ekoizleren arrautzak ontziratzen dituzte Euskaberren. Ekoizle bakoitzak, bere arrautzak, kolore ezberdinetako plastikozko bandejan ekartzen ditu. Behin plastikozko ontziak esterilizatu eta berriz ekoizleari itzultzen zaizkio.

Bandejak makinan jarri eta handik aurrera, garbiketarako guneraino, makina bidez, egiten du ibilbide guztia, sailkatu eta ontzietan sartu arte. Kontrol neurriak betetzeko, laboratoria ere badute Zaldibian. Prozesu honen guztiaren ondoren, merkaturatzeko prest dago.

Ez inguruan eta ez Estatu mailan ere. Ez dago enpresa bat honetara dedikatzen denik. Ez dago horrelako enpresa bat horrelako proiektuak, landa garapena eta baserritarrak bultzatzeko dagoenik. Gu ez dakit azkarrenak edo tontoenak garen. Denborak esango du.

Eredua nondik hartu duzu?

Nire esperientziaren aldetik, garbi neukan arrautza in-

dustrialarekin ez zegoela ezer egiterik. Beste aldetik, granja handi horiek horrelako gauzak egiteko zaila daukate. Eskulan handia behar du horrelako proiektu batek, konprometitua gainera. Granja bat egin eta langile bat lanean jarrita, ez du funtzionatzen. Konpromiso gehiago behar da. Oiloak mimatu egin behar dira. Ez da erraza. Oilo libreak ere ez dira manejatzeko errazak. Produkzioa atera-

tzeko oso gainean egon behar da. Enpresa handiek oso zaila daukate merkatu honetan sartzeko. Orduan guk hutsune hori betetzea pentsatu genuen.

Euskaberrek, erakunde-en laguntza jaso du, inaurgarazioan ikusi zenez.

Bai, erakundeek parte handia hartu dute, bolkatu egin dira erakundeak. Eusko Jaurlaritzatik, Foru Aldunditik, Goimenetik, udaletxetik, Mendikoi...




ANZIZAR, S. A.



**Autoen salmenta
Mekanika eta
elektrizitatea**

Beasain-Zumarraga, 46 Km.a **BEASAIN**
www.anzizar.com ☎ 943 88 17 00 Faxe.: 943 88 48

**SOLOZABAL
AUTO-ESKOLA**

**Mota guztietako
gida-baimenak**

**Aita Urdaneta
ORDIZIA**
☎ 943 88 72 76



xetai
www.xetai.net
Armairuak · Altzariak
Osagarriak
Tel.: 943 88 43 84
Oriamendi, 30 BEASAIN





*Iban Mate eta
Arantxa Rancho*

Ardoa eta janaria uztartuz

Iban Mate beasaindarrak Hego Euskal Herria, Errioxa eta Kantabriako “Urrezko sudur” edo sommelier onenaren titulua jaso du. Orain Madrila joango da Espainiako finalera. Bera eta Arantxa Rancho ardoetan adituak dira eta iaz ere Madrileko “Urrezko sudur” finalean izan zen bikotea. Ardoa, janaria eta hauen uztarketa egokia oso gogoko dituzte biek.

UNANUE GAZTETXOAK
10 urtetik 16ra
Tel.: 943 08 41 42
Andre Mari, 7 BEASAIN

REPLAY	Seaport	BESTE BAT
Lee	roxy	
CKS	CIMARRON	
		JEANS & JACKETS

Zeure etxea dekoratzeko biderik laburrena

ibai ondo
barne diseinua
dekorazioa

Garai berrietarako
ideia berriak

Katea 5, Antzizar auzoa
Tel.: 943 16 40 40
BEASAIN

Zein da sommelierren lana?

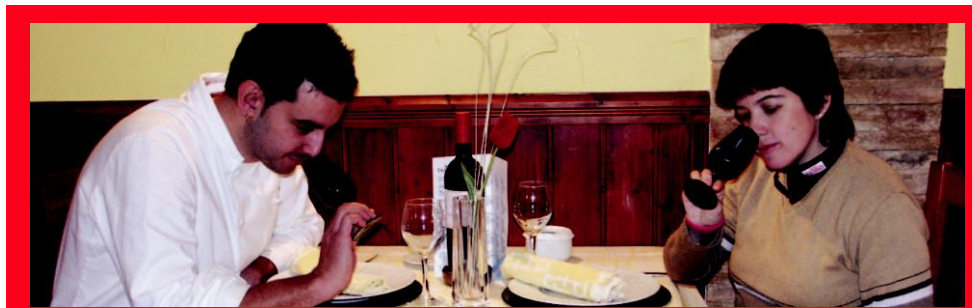
Arantxa: Sommeliera, jate-txe batean, jakiaren arabera ardoa aholkatzeko ardura duen pertsona da. Horrez gain, ardura hauek ere bereak dira: edari biltegia osatzeari, ardo karta egitea eta kartan dauden ardoak tenperatura egokian egotea.

Bezeroek aholkurik eskatzen dute, ala bakoitzak badaki zer edan nahi duen?

Arantxa: Ezagutu eta nondik gabiltzan dakitenek aholkua eskatzen dute. Baina jende asko dago, batez ere nagusiak, itxiagoak direnak. Zu saiatzaren zara aholkatzen baina ikusten da alferrik dela eta beraiei uzten zaie erabakitzen. Zuk badituzu zure argumentuak eta beraiei azaldu nahi dizkiezu, baina ez badute entzun nahi, alferrik da.

Iban: Adibidez lehengo ostiralean, ezagun talde bat afaltzera etorri eta ardo bat eskatu zuen. Nik hura ez niela aterako esan nien, beste ardo bat aterako niela, belaunaldi berrikoa, modernoagoa. Hasieran ez zuten oso gustoko izan, baina, bukaeran ardoa ona zegoela esan zuten. Ohiturak aldatu beharra dago.

Bezeroak ardoa aldatzeko azaldu beharra dago edaten duen ardoaren zergatik den horrelakoa. Lehengoan bezero batek galdetu zidan zergatik zen ardo hain gorria, esan nion gaztetasunaren eta fruituaren kolorea dela. Bezeroari ordea, laranja kolore gehiago duen ardo gustatzen zitzaioela esan zuen. Ba hori kolore zaharra zela azaldu nion, jadanik fruitua erori zaio, egur asko du, agian orain dela hainbat urte ardo ona izango zen baina orain galduta dago. Ez da ardo txarra, edan litekeelako, baina onena emanda dago. Ardo orekatua izan behar da bere fruitua eta bere egurra edukirik behar du.



Urrezko sudurrak

Zer behar da sommelier izateko, ikasketa berezirik egin al duzue?

Arantxa: Ostalaritza eskolan izan genuen formazioa baina gero ardoak dastatzeko ikasten da, lan egin dugun jatetxe desberdinetan edo antolatzen diren hainbat dastatze saioetan parte hartuz.

Iban: Ikasketak egin ditzakezu, baina, zeuk trebatzen duzu zeure burua.

Lehiaketetan ere aurkeztu zarete eta aurten gainera 'Nariz de oro' saria jaso duzu.

Iban: Bai hau izan da aurkeztu garan 3. urtea. Nik 4 saiaketa izan ditut eta 3etan asmatu dut ardoa. Aurten Gipuzkoa, Nafarroa, Bizkaia, Araba, Errioxa eta Kantabriako dastatze saiorik onena egin dut. Iaz Arantxa eta biok asmatu genuen ardo eta Madrilgo finalera joan ginen.

Zer esan nahi du ardoaren asmatzeak?

Iban: 5 ardo jartzen dizkizute, bostak usaitzen dituzu eta esplikatzen egiten dizkizute. Gero gelatik ateratzen zara eta sartzean kopa beltz batean ardo bkat bat duzu eta bost horietatik zein den asmatu behar duzu, usaimenaren bidez, ikusi edo probatu gabe. Asmatu eta zergatia esplikatzen, noski. Normalean ardoak oso berdintsuak izaten dira, hori da lehiaketaren zailtasuna. Adibidez, iaz Madrilan denak Galiziako ardoak ziren, oso ardo onak eta nahikoa antzekoak denak. Aurten, berriz, Errioxako bost ardo klasiko ziren, berdin-berdinak denak. Bost pertsonak bakarrik asmatu genuen.

Ardo dastatze saioetan ez al da edaten?

Iban: Ez, ardo ahorratu ondoren bota egiten da. Niri azkenekoan gertatu zitzaidan, 70 ardoetatik 3 hain ziren onak, ahoan sartu ondoren pena handia zela botatzea eta edan egin nituen.

Kopa berezia izaten al da?

Iban: Oso garrantzitsua da goitik behetik baino estuagoa izatea, horrek bere lurrinak barruan mantentzen laguntzen du. Goitik zabala bada, lurrin guztiak atera egiten dira. Lurrinak barruan badaude, zuk sudurra sartu behar duzu gehiago preziatzeko.

Arantxa: Ardoaren kopan bota eta usaintzen bada usain gutxi izaten du. Pixka bat mugitzen bada, lurrinak ateratzen hasten dira eta gehiago nabari dira ardoaren ezaugarriak.

Badago bezero mota bat, beti sagardotegietara edo erretegiara joango dena, baina geroz eta gehiago dago jatetxe modernoagoetara joaten dena eta jaki desberdinak probatzea gustatzen zaiona. Ardoaren munduan berdin gertatzen da, badago guretzat zahar-akitutako merkatu bat, baina hor dagoena eta egon behar dena. Nik ardo aspergarriak esaten diet, Coca Cola edatea bezala da, beti zapore berdina dastatzen duzu.

Ardoak modernizatu egin al dira?

Iban: Bai, bilakaera handia

ari dira izaten. Geroz eta ardo berazagoak daude. Adibidez botila moderno bat zabaltzen duzu eta bukatzen denerako erabat aldatu da ardoak. Aldiz, betiko ardo hauek hasi eta bukatu berdin-berdin egiten dute.

Arantxa: Hasieran egur zaporea dute eta bukaeran oraindik ere egur zapore gehiago dute. Niretzako ez da positiboa, baina aldaketa edo bilakaera izaten dute.

Euskal Herriko ardoak ere modernizatu al dira?

Iban: Bai, baina, niretzat akats bat dute Errioxako ardo modernoek, garestia

direla. Hori dela eta, ez naiz Errioxako ardoen oso zalea, normalak edo prezio normalekoak ximpleak dira eta. Modernoak eta politak direnak prezio altua dute, orduan lan egiteko zailak dira. Jendeak galdetzen dit ea ez dudan inoiz Errioxako ardo berezirik edaten. Bai, baina nik ezin dut botila bat ardo 20 euro ordaindu, zeren gero hori jatetxean 30 eurotan saldu beharra dut eta ez dago ardo hori hainbeste ordainduko duen bezerorik. Hori dela eta guretzat nahiko mugatuak dira Errioxako ardoak.



Ardoa eta janaria

Ardoa eta janaria uztartzea bata bestearen handitasuna nabarmentzea da. "Askotan uztartze afari bat antolatzeke eskatzen dizute eta 6 plater eta 6 ardo nahi dituzte, bada, ez da batere erraza. Lehenengo zuri lehor bat ateratzen duzu, gero zuri erdi-goza bat, gero gorri bat jartzen duzu tarteke zerbait izatearren, beltz gazte bat jartzen duzu, egur pixka bat duen beltza eta ondoren ondo egituratutako ardo beltz bat ateratzen duzu... Alderantziz hasten bazara, ardo indartsu batekin, ondorengo guztia pikutara joaten da. Esakailera bat eginez joan behar zara".

Arantxa: Adibidez ba dugu Albaceteko ardoa bat oso ona dena eta ez du batere salneurri altua. Askotan bezeroak Errioxako ardoa eskatzen dizu eta zuk Albaceteko ardoa aterako diozula esaten diozunean aurpegi txarra jartzen du, baina, gero ardoa gustatu egiten zaio. Ardoaren etiketa estali eta jende askok gustura edango luke ardoa.

Beraz, nongo ardoak dituzue, hemengoak eta Espainiakoak bakarrik edo kanpokoak ere bai?

Iban: Kanpokoak gutxi, hemen ez dago kultura handirik. Guk ere ez dugu asko kontrolatzen eta ezagutzen ez duzun munduan ezin zara sartu. Adibidez hiru ardo frantziar ditugu, baina Frantziako ardoena beste mundu bat da. Bordeleko bi ardo eta Borgoinako bat ditugu. Beti dago bezeroren bat diona: horrelako ardo karta eta ez duzu Bordelekorik? Bada, badut bat eta badakit nolakoa den eta nola egina dagoen, baina, ezin ditut 7 ardo desberdin izan, ezagutzen ez dudan jatorri izendapena delako.

Bezeroa gustura geratzen al da zuek gomendatuta-

ko ardoarekin?

Iban: Orokorrean jende helduarekin kontu handia izan behar da. Bizitza guztia daramete ardoa edaten eta zu gaztea zara eta ez diezu ezer erakutsi behar, beraiek asko dakite. Horrelakoari ardo zahar bat ateratzen diozu eta gustura joan dadila. Era horretako ardoak ere baditugu, gutxi baina baditugu. Baina bezeroekin normalean asmatu eta konbentzitu egiten dituzu.

Arantxa: Badira bezeroak etorri eta nahi dugun ardoa ateratzeko eskatzen digunak. Saiatzen zara aurrekoan zer atera zenion gogoratzten eta zerbait desberdina mahairatzen.

Batzutan ematen du upeldegia gurea dela eta saldu nahiean ari garela, ez da hori, azaldu egin nahi diozu zergatik probatu behar duten ardo berri bat.

Ardo garestiena izaten al da onena?

Iban: Askok uste du, Errioxakoa ez dena, merkeagoa dela, txarragoa delako. Hori ez da horrela, merkeagoa da eskari gutxiago dagoelako.

Arantxa: Askotan guk zerbait ardo prezioz hobexego

jartzen ditugu, atera ditzeten, jendeak probatu ditzan.

Iban: Eta Errioxako ardoren batekin alderantziz egiten dugu, garesti xamar jarri jendeak beste gauza batzuk eska ditzan, eta hala ere berdin-berdin saltzen da.

Badirudi pixkanaka ardoren kultura zabaltzen ari dela.

Iban: Dastatze saioetan jendea geroz eta gehiago inplikatzan da. Askotan jatetxearentzat zaila da ardo karta zabala izatea. Diru pila bat duzu biltegiko ardoetan inbertitua eta kontu korrontea hutsik. Negozio bat aurrera ateratzen ari zarenengan arazoa izaten da.

Zenbat ardo desberdin dituzue?

Iban: Orain dela lau urte t'erdi 80 ardorekin hasi ginen eta gaur egun 200 inguru ditugu.

Zein da bereziena?

Iban: Bereziak beti etortzen dira. Azkenekoa Lanzaroteko ardo bat jaso dugu oso berezia. Ah! ez. Atzo jaso genuen munduko izotz-ardorik onena, 70 euro balio ditu 3/8-ko botilak, normalean erdiak. Oso ardo berezia da, mahatsa bildu au-

retik hiru izotzaldi natural jasan ditu -20°C-tik behera. European ardo hoiek -7°C-tan izotzu ondoren biltzen dira. Beratzea oso luzea izaten da, hartzidura hasi aurretik mahatsa oso hotza dagoelako, azukrea oso konzentratua du izoztean ura galtzen duelako... Europako legeak dio, Europaz kanpoko ardoak 3 izozte izandako mahatsekin egindakoak izan behar zirela. Guk dugun ardo hau Canadakoa da, oso konzentratua da eta horregatik da hain garestia. Probatzean ikusiko dugu nolakoa den.

Nola ezagutzen dituzue ardo berriak?

Iban: Normalean saltzaileak etortzen dira ardo berriak eskaintzera, baina bera etortzerako aldizkariaren bidez eta, izaten dugu ardo horren erreferentzia. Adibidez, Lanzaroteko ardo hori ekartzerako nire lagun batek bertan probatu zuen eta aurten botilaratzen hasiko zirela esan zidan. Upeltegietara joaten gara eta ardoa nola egiten duten ezagutzen dugu. Ikastaro eta dastatze saioetan ere asko ezagutzen dira.

Ardo kontuetan sasi aditu asko al dago?

Arantxa: Askok dakite, baina benetan ez dute beraiek uste adina ulertzen. Gazteek geroz eta gehiago entzuten dute, baina zaharrek aurpegi arraroarekin begiratzen dute.

Iban: Aurrekoan, lehiaketan ordiziar bat nuen ondoran, 30 ardotik gora dastatu eta hainbatek harritu gintuenean zera esan zidan: noiz eta gehiago ikasi orduan eta gutxiago dakidala konturatzen naiz. Hori goiz batean 70-80 ardo dastatzeko ahalmena duen batek esaten badu, zer ulertu behar du txikiteoan taberna bakoitzean ardo bat edaten duen norbaitek?

Zuentzat ardoa janaria bezain garrantzitsua izango da.

Iban: Ezin duzu janariaren mailan ez dagoen ardorik eman, orekatuta egon behar dira biak. Adibidez, norbaitek ardo indartsua, lurrintsua eta oso egituratua eskatzen dizu eta ganbak plantxan jateko asmoa badu, ez du jan behar, janaria erabat oharkabea pasako zaio, jan dezala txuleta bat edo txekor buztan gisatua, indarra duen zerbait.

Zein da zuei gehiena gustatzen zaizuen ardoa?

Iban: Hori konpromiso handia da. Nik beti esaten dut ardo mediterranearrak gustatzen zaizkidala, beroak eta fruitu egitura handikoak. Euri gutxi eta eguzki asko, fruituak azukre kontzentrazio handia dutenak. Hortik ateratzen den ardoak fruita egitura handia dute eta hori gero enologo batek egur pixka batekin borobiltzen badu, ardo ederra ateratzen da. Murcia inguruko ardoak oso gustuko ditut.

Ardoa beltza, gorria, zuria?

Iban: Momentuaren eta janariaren arabera. Gaur egun munduko ardorik onenak, zuriak dira. Jendeak uste duenaren aurka gehien irauten dutenak. Niri geroz eta gehiago gustatzen zaizkit baina, mundu honetan hasi nintzenean beltza bakarrik edaten nuela aitortu beharra dut. Afari bat oso ondo egin liteke zuri batekin hasi eta beltz batekin amaituz.

Eta gorria?

Iban: Gorria ez da ez bat, eta ez bestea. Badaude oso modernoak eta gaur egun egurretik pasatzen dituztenak, baina, erdi bidean geratzen dira.

Arantxa: Bai, dastatze saio

batean ardo gorri bat dastatzen duzu, oso ona da, egokia da, baina, niri ez dit ezer esaten. Alkatxofein ondo doala diote.

Iban: Begira, detaile bezala, txuriak eta beltzak plater askorekin uztartzen ditugu, gorria oso zaila da plater batekin uztartzea, plater bakarra alkatxofena da. Eta alderantziz, janari hau zein ardorekin uztar liteke? Beltz batekin, zuri batekin, cava batekin, ardo gozo batekin... Eta alkatxofak zerekin uztartzen dira? Ba gorriarekin, beste ardo motekin ez da ondo uztartzen.

Cavarik ba al duzue?

Arantxa: Bai, baina ez gehiegi. Niri asko gustatzen zait baina ez Ibanek eta ez nik ez dugu gehiegi ulertzen, gomenda dezaket cava bat baina ezin dizut azalpen zehatzegirik eman. Ardoarena bezain mundu zabala da cavarena. Hemen ez dago cavaren kulturarik, bazkal edo afal ondoren hartu izan da eta hori akats bat da. Cava otorduen hasieran hartu behar da edo bestela bukaera arte berarekin jarraitu.

Iban: Adibidez, orain eskatu berri dut cava kutxa bat, janariarekin hartzekoa da, oso egituratua, gorputz askokoa, cava kopa bat edaten baduzu ezin duzu bigarrrena edan ezer jan gabe, asko betetzen du eta zerbait jan behar da cavari bultzatzea egiteko eta berriz ere cava edan janariari bultzatzea egiteko. Batak bestea konpentsatzen du, hori maridaje edo uztartze on bat da. Baina hau dena nola azalduko diozu bizi guztian bazkal ondoren Codorniu edaten ari den norbaiti?



Ur karta

Ur karta ere berezia dute Dolarea jatetxean. 23 ur desberdin dituzte. Jendeari ur guztiak berdinak iruditzen bazaizkio ere Iban Materen esanetan: "hori zer edaten ari diren pentsatzen ez dutelako da, soilik edaten ari direlako. Lehengoan 4 lagunen artean afari batean 4 botila ardo edan zituzten, bukaeran zioten: zuk uste duzu ni orain zer edaten ari naizen konturatzen naizela? Nik aholku bat eman nien: zuek norabaitera afaltzera joatean, neronek ere berdin egiten dut, ez zarete afari guztian zer edaten duzuen pentsatzen aritu behar, baina, botila bakoitzeko lehen kopa edatean esan jendeari ixiltzeko eta pentsatu zer ari zareten usaintzen eta zer ari zareten edaten. Ondoren disfrutatu boteila hortaz. Urarekin ere berdin-berdin gertatzen da. Adibidez, badaude zenbait ur glaziarreko izotza urtzetik datozenak, ur horrek txikitzen elurretan erortzen zinenean sortzen zuen sentsazioa gogorarazten dit. Adibidez badugu ur gasdun bat pixka bat gazia dena, ur hori edaten duzunean, gasa duenez, freskagarria da eta ez zara konturatzen, baina pentsatzen hasten zara eta gatz zaporea duela konturatzen zara". Uraren dastatze saio profesionalak ere egiten dira. Iban adibidez, kabiarrarekin maridajea egiteko ur dastatze saio batean izan zen.

Negozio bazkari ugari egiten den garai hauetan, Dolarean badute aholku bat: "Negozio bat egiteko urarekin egin behar da eta behin tratua itxi denean ospatzeko botila ardoa ireki".

Zenbait ur garestiak izaten dira, askotan, urarengatik berarengatik baino gehiago botilaren diseinu bereziarengatik izaten da. "Guk hemen hainbat eta hainbat saldu ditugu eta guretzat ez da botila bakar bat ere geratu, denak bezeroek eraman dituzte apaingarri gisara erabiltzeko", argitu du Arantxak.

iñAUSTI N-1 errepedea
lurre auzoa
OLABERRIA
KARROZERIA
© 943 88 43 01

PSIKOLOGI KLINIKOA
ARGI Jose Ramon Pato Prieto
Psikologian lizentziatua
Elkargokide zenbakia: E-2644
RPS: 420/01
AURRE ZITA ☎ 943 887 221 ☎ 610 020 041
JM Arana, 1 - 2. esk. esk. BEASAIN

Helduen, umeen, bikoteen eta sexologi tratamenduak

Oroitz Maiz gabiriarra: akordeoiari bide berriak irekiz



Lau urte daramatza Oroitz Maiz gabiriarrak, Bartzelonako goi kontserbatorioan, akordeoi ikasketak egiten. Festa girotik eskusoinua atera eta musika klasikoaren munduan ere barneratu

nahian dabil da gabiriarra, bide berriak urratuz. Abenduaren 8an Arrasateko nazioarteko akordeoi lehiaketara zihoala izandako auto istripuaren ondorioak ikus zitezkeen egindako hitzorduan.



Iñauti
Hartz Klinika
ESTIBALIZ JUAREZ ALDANONDO
602 ZIKI. KOLEGIATUA

RADIOGRAFI PANORAMIKO ETA ZEFALOMETRIAK
ODONTOLOGIA OROKORRA: HAUR ETA HELDUAK

JOAN ITURRALDE, 3 BEASAIN
☎ 943 88 46 28



☎-Faxa: 943 88 95 76 Urdaneta, 41 ORDIZIA



ERREFORMAK

- ✖ Tximini eta ekonomikak
- ✖ Berogailuak
- ✖ Iturgintza
- ✖ Zeramika erakusketa
- ✖ Bainuko altzariak

Urte batzuk badira dagoe-neko, Gabiriako lasaitasuna atzean utzi zuela. Lehenengo Madrilen eta orain Bartzelonan bizi da. Etxera itzultzeko asmo handirik gabe dabil oraindik 23 urteko akordeoi jotzailea. “Beti edukiko dut aukera itzultzeko eta aspertzeko naizenean itzuliko naiz. Alemania edo Paris aldera joango nitzateke lehenago”, onartu du.

Arrasateko Nazioarteko akordeoi lehiaketara zindoazela, Deskargan auto istripua eduki eta saihe-tseko golpearekin batera, eskuko hatz bat puskatu zenuen. Akordeoilariaren lan erraminta alegia. Nola sentitzen da horrelako egoera batean?

Zorte txarra edo ona, ez dakit zer den, baina alde positibotik begiratzen saiatu behar da. Dena den, nik lehiaketak ez ditut konpetitiboki hartzen. Nik lehiaketak hartzen ditut, epe bati begira, lan bat prestatzea. Baina ez da ikastea bakarrik, gero eszenatoki gainera igo eta defenditu egin behar da. Nik uste dut ekibokazioa dela lehiaketa bat irabaztera joatea. Niri behintzat hala erakutsi didate, nik hala ikasi dut eta egunen batean irakasle hasten banaiz, nire ikasleei horrela erakutsiko diet.

Txiki-txikitatik hasi zinen akordeoia ikasten eta beti mezu hori zabaldu izan dizue beraz.



Bai. Ormaiztegiko Txindata musika eskolan, Amaia Garmendia irakaslearekin, hasi nintzen akordeoia ikasten, 8 urterekin. 13 urtera arte egon nintzen Ormaiztegin. Handik Iruna joan nintzen Carlos Iturralde eta Miren Iñargarekin ikastera. Ormaiztegin nenbilenean Arrasateko jaialdira joaten ginen baina ez lehiakortasunetik begira, joan eta ea zer pasatzen ikustera baizik. Carlos Iturralde irakaslea da, baina psikologoa ere bada. Beti erakutsi izan dit, lehiaketak proba bat bezala hartzen. Lan bat hartu eta lan hori zenbat prestatzen duzunaren arabera, egun horretan dena ematea. Egun horretan faktore asko

egon daitezke. Autoko istripua izan bada, ezin da ezer egin. Baina buruko mina daukazula, katarroa daukazula, edo trena berandu iritsi dela... hamar mila gauza gerta litezke. Beraz, burua prestatuta eduki behar da, edozer gauza gertatu baidateke.

Iruna joan aurretik, Ormaiztegiko musika eskolan hasi zenituen solfeo eta akordeoi ikasketak. Zein izan zen hasierako ibilbidea?

7 urtetik musika ikasten hasi eta 8 urterekin, akordeoia ikasten hasi nintzen Amaia Garmendia irakaslearekin. 13 urte bete nituenean, 18 urte arte, Iruna joan nintzen, Carlos Iturralde eta Miren Iñargarena. Akordeoi ikasketak gogorrenak Irunen egin ditut. Serio hartzen hasi nintzen akordeoia eta egunero ordu asko sartzen nituen. Irakasleak asko ikasten nuela ikusi zuen. 17-18 urterekin, Alemania-

ko lehiaketa batera gindoa-zela, auto istripua izan genuen eta buruan golpe bat hartu nuen. Hainbeste ikasi eta horrelako zerbait gertatuta ezerekin ez nintzela gelditzen ikusi nuen. Orduan, beste bide bat probatzeko gogoia sartu zitzaidan. Ordura arte beti akordeoia hartuta ibili nintzen eta akordeoia alde batera uztea erabaki nuen. Akordeoia jotzeari eta ikasteari utzi egin nion eta Madril joan nintzen. Urtebete Madrilen pasatu nuen. Madrilen lehenengo hilabeteetan ez nuen akordeoia ikutu ere egin. Baina gero pixkanaka-pixkanaka ikusi nuen ez zegoela akordeoi jotzaile askorik eta berriz ere saiatzea erabaki nuen. Pixkanaka-pixkanaka hasi nintzen eta Madrildik Bartzelanora joan nintzen. Hango Kontserbatorioan sartzeko proba batzuk egin beharra izan nituen, gainditu eta harrezkeror Bartzelonan nago, Goi

Bartzelona musika aldetik irekiagoa da, aukera gehiago dago.

San Inazio, 14 BEASAIN ☎ 943 889 390	<i>Lirain</i>
Garagartza pl., 1 ORDIZIA ☎ 943 805 327	
San Franzisko, 8 TOLOSA ☎ 943 650 239	
<i>Lurrindegia eta opari gaiak</i>	

Z	Zunzunegi <i>0inetakoak</i>
Hirigoien, 8A LAZKAO 943 087 913	

Mailako karrera da. Lau urte dira eta ea aurten bukatzen dudan.

Musikatik bizitzeko erabakia hartzea zaila izan al zen?

Erabakia ez nuen gauetik egunera hartu. Azkenerako bide horretan saiatzen bazara, bide horrek bat edo bestea hartzea behartzen zaitu. Bi gauza batera ezin dira egin. Dena lotuta dago: lehiaketa batzutura aurkeztuz gero eta sariren bat irabaziz gero... askotan sariak kontzertua ematea izaten da... Kontzertuak eman eta jendeak ezagutzen zaituenen, kontzertuak ematen hasi eta diru pixka bat irabazten hasten zarenean... bide hori probatzeko gogoia izaten da.

Bartzelonara joatea erabaki zenuenean, Donostian Musikene sortu gabe al zegoen oraindik?

Ez, dagoeneko sortuta zegoen. Bartzelonakoa eta Musikene, gutxi gora-behera momentu berean hasi ziren. Baina orduan Bartzelonako kontserbatorioan sartzeko probak ekainean izan ziren eta gaingitu egin nituen. Musikeneko probak berriz, uztail hasieran ziren. Eskuineko behatz txikia puskatu nuen eta ezin izan nuen probarik egin. Baina aurretik ere Bartzelonara joateko gogoia neukan, hiri bezala, ez kontserbatorioa hobe zelako. Bartzelonak eskaintzen dituen musika aukeragatik joan nintzen.

Bartzelonan akordeoia-ren inguruan bidea errazagoa al da?

Beste kultura bat dago. Euskal Herrian ohitura gehiago egon izan da soinuarekin, akordeoiarekin eta trikitixarekin. Bartzelonan akordeoia badago, ez dauka hemen bezalako garrantziarik, baina musika aldetik irekiagoa da, aukera gehiago dago. Bartzelona, Bilbo eta Donostia baino handiagoa da, nik beti esaten dut, Bartzelona dela, Espainiak dau-

Istripuetan “esperientziaduna”

Mundu mailako akordeoi lehiaketen artean garrantzitsuenetarikoa da Arrasateko nazioarteko akordeoi txapelketa. Errusiatik, Jugoslaviatik, Frantziatik, Alemaniatik... etortzen dira soinu-joleak. Azkeneko edizioan, gabiriarra zen euskal ordezkari bakarra. Ordu asko eta asko pasatu behar izaten dira era honetako lehiaketa bat prestatzeko baina Oroitzek beti oso kontuan hartu izan ditu gerta litezkeen istripu-txoak. “Ordu asko sartu behar dira egunero-egunero. Azkenean, kontzertu batean edo lehiaketa batean, edozer gauza gertatu daiteke. Nahiz eta asko ikasita eduki, egun txarra eduki eta gaizki ateratu daiteke. Baina beti ere asko ikasita badaukazu, ziurtasun gehiago daukazu ondo ateratzeko. Arrasateko lehiaketarako ilusio handirik ez neukan, aurretik lan asko egin ditut eta ez naiz asko ikasten aritu”. Istripuaren ondorioz, hitzartuta zituen hainbat kontzertu bertan behera utzi behar izan ditu.

Horrelako esperientzia gehiago ere eduki izan ditu gabiriarrak. “Orain dela 5 urte Alemaniako lehiaketa batera autoan gindoazela, istripua eduki genuen eta 5 egunez egon nintzen ospitalean”, zehaztu du.

Paperean bete-betea sartuta

2004ko abenduaren 21ean, Bartzelonan beste istripu bat eduki zuen. “Abenduaren



Oroitz Maiz, 23 urteko gabiriarra. Sari bat baino gehiago irabazia da akordeoi lehiaketetan.

bukaeran, Bartzelonako Lizeon, opera batean jo beharra neukan. Eskuak onik neuzkan nahiz eta aurpegia markatuta eduki, eta 2.000 pertsonatik gora, hantxe jo nuen. Opera, gerrako kontuei buruzkoa zen eta eszenagrafiaren arduradunak ikusi ninduenen “oso ondo, gustatzen zait” esan zidan”.

kan Europako atea. Madril eta Bartzelona adibidez oso ezberdinak dira. Bartzelonan mentalitate irekiagoa dago eta musika aldetik hori asko antzematen da. Zuzenean musika jotzeko leku asko daude. Musika jotzen duen jende asko dago, musika ezberdina jotzen duena. Bartzelonara joanda aukera hori lantzeko aukera ikusten nuen, akordeoiaren bidea zabaltzea. Hemen geldituta ikusten nuen eskolak ematen lana edukiko nuela baina hasieratik ez nuen gelditu nahi eskola batean. Bide hori ezagutu nahi dut. Pixkanaka lana ateratzen hasi zait, jendeak ezagutzen nau... oraingoz Bartzelonan ez nago kexatzen moduan.

Akordeoiari indar berria ematen saiatzen ari zara.

Bai, pixka bat bai. Bartzelonan arazoa da, jendeak ez duela akordeoia musika klasikoaren barruan ezagutzen. Akordeoia, beti festako musikarekin erlazionatuta dago, eta ez dago gaizki. Askotan pasatzen zait, Akordeoi kontzertua iragarri eta jendea pasodobleak dantzatzeko asmoarekin etortzea. Eta kontzertuetan jotzen dudan musika ez da dantzatzeko musika. Akordeoiaren alderdi hori oraindik ondo ezagutu gabe dago eta horretan ari gara bai ni eta bai beste hainbat akordeoilari ere, musika klasiko edo musika kulto bezala ezagutarazten.

Bide hori irekitzen ari zara beraz.

Bai. Nik adibidez orain 10 urte baino bide errazagoa daukat. Gaur egun nire lan

berdina egiten duen jende askok, duela 10 urte zailagoa zeukaten, eta hemendik 10 urtera pentsatzen dut beste batzuk errazagoa edukiko dutela.

Orkestran barneratu duzu akordeoia.

Kostatu egiten da, akordeoia ez baita instrumentu klasiko bezala hartzen. Biolina jotzen duen jende askok adibidez, aurpegi arraroz begiratzen nau akordeoiarekin joaten naizenean. Askok kostatzen da leku horietan akordeoia jotzea. Iaz adibidez, Bartzelonako Palau de la Músican jo nuen eta jendea nahikoa harrituta gelditu zen akordeoia orkestra batekin ikusita. Arrakasta handia izan zuen. Baina hasieran asko kostatzen da Palau bezalako leku batean akordeoia sartzea. Bai-

na behin sartu eta jendeari gustatuta, bidea errazagoa egiten da.

Musika sortzen al duzu?

Oraindik ez naiz iritsi eta oraingoz oso-oso jende gutxi dago, bi edo hiru pertsona egongo dira, instrumentua oso ondo jo eta musika oso ondo idatzi. Horiek artistak dira eta mundu osoan, horietako hamar egongo dira. Oraingoz behintzat, beste jendeak idatzitako musika ondo interpretatzen nahikoa lan badaukat. Askotan desberdintasun bat egiten dut: musikari edo konpositore bat, edo interprete bat. Nik, besteek idatzitako musika neureganatzen dut eta nire sentimenduekin, musika hori interpretatzea da nik egiten dudana.

Akordeoilari bakoitzak bere sentimenduz hornitzen du doinua. Beraz, bi akordeoilarik pieza bat berdin ez dute joko...

Ez, ezberdin joko dute beti. Akordeoilari batek ere, adibidez, bi egun ezberdinetan pieza bat ez du berdin joko, beti izaten da aldagetakaren bat. Arrasateko lehiaketan adibidez, akordeoilariak jo beharreko lehenengo pieza, denontzat berdina izaten da. Oso berezia izaten da, interesgarria, errusiar batek, frantses batek edo nik, nola jotzen dugun pieza hori. Bertsio ezberdinak dira eta oso aberasgarria da. Poesia irakurtzea bezala izaten da: poesia batek bati burutazio batzuk sortuko dizkio eta beste bati beste batzuk. Musika interpretatzerakoan ere, desberdintasunak beti egoten dira.

Diskorik grabatzeko asmorik ba al daukazu?



Urteak dira bere jaioterrian, Gabirin, kontzerturik eman ez duela. Abenduaren 24an ere, gabon eskean ere atera izan da, akordeoia joaz, baina azkeneko bi urteetan buts egin du. Duela 7 bat urte emango zuen azkenekoa. Gustura joko luke berriz.

Nik bakarrik oraindik ez dut diskorik grabatu, proiektuan badaukat baina horretarako denbora asko behar da. Munduko musikak biltzen ditugun talde bat badaukagu, Youkalis, flauta, klarineta, gitara, kontrabaja, perkusioa eta akordeoia instrumentuak jotzen ditugu. Frantziako musika, Cubako musika, Euskal Herriko musika... Ni izan ezik, beste musikari guztiak katalanak dira. Irailean diskoa grabatu genuen eta urtarilean aterako da. Beste disko batzutan ere parte hartu izan dut, beste talderen batekin. Denetik pixka bat egin beharra dago. Beste kinteto edo bosteko bat ere badaukagu, Astor Piazzolaren musika egiten duguna. Astor Piazzola argentinarra zen eta hiru argentinar, pianoa, gitara eta kontrabaja, frantses bat eta ni gaude. Denetik pixka bat egitea gustatzen zait. Zentratu be-

harra daukazu azkenean, gauza asko eginda bat ez delako ondo egiten. Ni beti izan naiz ezagutzekoa, eta gero iritzi bat edukiko dut, gustatzen zaidan ala ez jakiteko.

Probatu duzunetan, orain artekoetan, zer gustatu zaizu gehiena?

Orain artekoa, garaia arabera, alde batetik edo bestetik jo dut. Ikusi dudana da, interpretazio oinarri bat edukitzea oso garrantzitsua dela. Oinarri on bat edukitzea, beharrezkoa da. Oinarri hori ez badaukazu, nahiz eta gauza ezberdinak probatu, azkenean ez da ezer egiten. Oinarri hori ondo finkatuta baldin badaukazu, aukera gehiago dago bide ezberdinetatik joan eta ezagutzeko. Oraindik ez dut aukeratu zer gustatzen zaidan gehien. Musika aldetik bide batetik bakarrik jotzeko gauzak oso garbi eduki behar dituzu eta zorte han-

dia eduki beharra ere bai. Zortea, jendeak ezagutu, kontzertuak emateko aukera eduki...

Zenbat ordu sartzen dituzu egunero akordeoia jotzen?

Bakoitzak jarri behar izaten du muga. 18 urtera arte, eguneroko konstantzia hori banuen, egunero ordu kopuru bera sartzen nuen. Horrek askotan gehiago balio du, egun batean asko sartzea baino. Aspaldi galduta daukat eguneroko konstantzia hori. Disziplina edukitzea oso garrantzitsua da.

Akordeoilari bezala zein da zure ametsa?

Istripu gutxiago edukitzea! Bizitza akordeoiarekin ateratzea. Gogoia edukitzea egunero-egunero ikasteko eta hobetzeko. Gogo eta ilusio eza askotan izaten da eta askotan zaila izaten da aurrera egitea. Eta beste gauza askotan bezala, zortea ere behar da.

	SALMENTA PUNTUAK: Beasain: Oskarbi, Osiña, Natxo dietetika, Ekilore. Ordizia: Sabino, Muño, Osasun eta Gorosti. Lazkao: Lasa, Viaña eta Ainhoa dietetika. Legorreta: Dorronsoro. Zegama: Kooperatiba eta Maria Jesusen denda. Segura: Erosle. Idiazabal: Joxan harategia. Ormaiztegui: Iñaki Erosle. Zumarraga: Rueda dendak, Centro 100. Urretxue: Dia. Legazpi: Jabi harategia, Izkuntza eta Patxo. ☎ 943 80 10 66 Intxausti eremua, 14G-14H nabeak ZEGAMA
--	--

Garingo San Sebastian festak bertsotan (1931-1932 urteetan)

Orain dela 75 urteko Garingo festak hizpide dituzten bi bertso sorta hauek 1931 eta 1932. urteetan argitara ziren lehen aldikoz, San Sebastian aurreko egunetan, Aitzolek sortu berria zuen PNVren inguruko 'El Día' egunkarian (1930-1936). Bertsoak egunkari honetako "euskal-orria" zeritzon sailean eman zituzten argitara. Lehenengo bertso saila 1931ko ilbeltzaren 10ean atera zen, larunbatez (El Día, 192. zb., 12. or.); San Sebastian bezperan atera zen bigarrena, astearte batean, 1932ko ilbeltzaren 19an (El Día, 454. zb., 10. or.). Bertsook Beasaingo festetan argitara ohi den 'Beasain jaietan' aldizkarian argitara genituen iazko zenbakian, 36-39. orrialdeak hartzen dituela, baina hala moduz atera ziguten testua, bertso bat non bukatzen eta hurrengoa non hasten den ezagutzen ez dela, dena elkarren segidoan, guztia orrialde bakar batean sartu nahiak eraginda.

Horregatik, aurtengo San Sebastianak ere gainean ditugula aprobetxatuz eta Goierritarra aldizkari honek eskaintzen digun aukeraz baliatuz, bertsoak berriro argitaratzea pentsatu dugu. Testuak esplikazio eta azalpen handiren beharrik ez du, bertsoak eurak irakurtzea baita azalpenik hoberena. Dena dela, erabiltzen den hizkuntzari nahiz bertsoen beste alder-



diren bati buruz gehiago jakin nahi duenak 'Beasain jaietan' urtekariko oraintxe arestian aipatu berri dugun beste edizio horretara jotzea besterik ez dauka, eta ber-

tan aurkituko ditu sarrera labur honetan sartu nahi izan ez ditugun hainbat xehetasun. Aipatu nahi genuke, hori bai, erabilitako hizkera Goierriko eta Beterriko

gipuzkeraren arteko nahasketa dela eta, hiztegi aldetik, batera agertzen direla batetik hizkera garbiaren aldeko nolabaiteko kezka bat adierazten duten hitzak eta, bestetik, erdaratik hartutako begibistako maileguak. Gai nontzean, nabarmentzeko modukoa iruditzen zaigu Garingo festei egiten duen erretratu bizi-bizia, pertsona eta etxeen aipamen zehatzegaz lagunduta.

Eta besterik gabe, bada, bi bertso sail hauek emango ditugu, hamasei bertsoz osatua lehenengoa eta bigarrena, berriaz, hamabost bertso dituen.

Fidel Altuna Otegi

Silbestre Maria Salsamendi Nazabal (1883-1961)

Baliteke —erreserba guztiekin botatzen dugun hipotesia da ondoren datorrena— Silbestre Salsamendi Nazabal izatea bertso hauek idatzi zituen, Beasaingo Gudugarreta auzoko Iruin etxekoa (= Irigoien). Salbatore aldera goazela ezkerreko zegoen etxe hori, Eztanda erreka besterik ez, gaur egun Irigoien industriguneko pabilioiak dauden inguruan. Bertsoak ikusita, ezagun da Garingoa bertakoa behar zuela izan egileak, eta bertakoa ez bazen ondo gertukoa bai behintzat, eta Salsamendik, Gudugarretakoa izanik, kondizio hori betetzen du. Silbestre bere (b)ilobak esan didanez, gainera, bertsoak oso gustuko omen zituen CAF-

en aritu ondoren trenbideetan lan egitera pasa zen beasaindar honek, eta gustatzeaz gainera ibili ere egiten omen zen bertsoetan.

Txibisto delako batek sinatzen ditu bi bertso sortak eta hau da egile honetan pentsatzeko dugun bigarren arrazoia, Silbestre izena dutenei esaten zaien modua baita berori, Domingo ponte izena dutenei Txomin edo Frantzisko ponte izena dutenei Patxi(ko) deritzen bezalaxe. Silbestre Salsamendi Nazabali ere horrela esaten zion herri guztiak: Txibisto. Silbestre, esan dezagun bide batez, tradizio handiko izena dugu familia honetan, izan ere Silbestre izena darama bertsoen egilearen (b)ilobak ere, gorago aipatu dugunak, eta familia berekoa izango zen seguru asko —bertsoen egilearen aitona— 1872an Garingo "fiscal municipal" izendatu zuten izen bereko pertsona: Silbestre Salsamendi Lasa (1813-1885).



kutxa

Beasain Garin'go festak

Garin'go festa egun ederra
Asi zaigu gerturatzten,
Aita Sebastian onratu gabe
Ez utzi ez, jaunak, aurtzen.

Garaiz asiko da Erlotako
Joxe Mari txalak iltzen,
Aurrez aurrian mallua altxata
Jo! ta zerraldo botatzen.

Gero odola ateratzeko
Lepuan labana sartzen,
Baita ere ikasiya dago
Txit ondo larrua kentzen.

Zenbat basarri, ainbeste zekor
Iltzen dira barriyuan,
¿Gaizki edo ondo guarnatzen gera?
Esandakua euki kontuan.

Orregatikan Garin'go saldak
Kemen aundiya izaten du,
Bera artuta, lau bat orduako,
Gizona bapo jartzen du.

Festa eguneko ikusgarrina
Meza nagusiya izaten da,
Amarrak erlejun jotakuan
Prozesiuya irteten da.

Orduan asten dira kanpayak
Torrian bueltaka aidian,
Eriberan oroitu ditezten
Festa dala barriyuan.

Rejidorea sartzen da eleizan
Txistu ta danbor soñura,
Lagunak atzetikan ditula
Artzen du beti ezkertera.

Alkate txotxa eskutan dula
Aurreko aulkian jartzen da,
Liturjik agintzen dun modura
Zintzo belaunikatzen da.

Bi etxafuego botatzen dira
Meza erdiko garayan,
Kredoa ondo erreza dediñ
Naiz mendin nola zelayan.

Garin'go etxetan beziñ jator
Toki gutxitan jaten da,
Arkuma, egazti eta arraya
Naiko ta ugari izaten da.

Kafiakin bat ekartzen dute
Domek botella berriya,
Emendik iru biko ustuta
Garbitzen degu eztarriya.

Tanbolinteroak etortzen dira,
Oitura duten bezela
Rejidoren mayan bazkalduta,
Eleiz aurreko plazuela.

Santuan martxekin asten dute,
Bai, lenbiziko tokata,
Orrela joaz korritzen dute
Bikario etxetik Erlota.

Broma ederrak pasatzen dira
Egun oyetan Garin'en,
Etxeberrietan Joxemari'kin,
Pello'kin berriz Argoa'n.

Jaungoikuaren pake santuan
Akabatzen dira festak,
¡Gora bertako mutill gaztiak!
¡Gora barriyoko neskak!

Txibisto

Garin'go festak

“Txibisto”ren bertso berriak.

Biyar eguna zabaltzen badu
Gariña ludi guztiya,
Esaten dutenez izango da
Okelia eta erariya.

Bertan gordetzen dute txit ondo
Antziñako lege zarra,
Urtero zekor bikañak illaz
Lasai algarra ta farra.

Nere biyotza pil-pil jartzen du
Garin'go alaitasunak,
Ango afariyan postreko mus'ak
Sañeta aparta du, jaunak.

“Bost tanto enbido” eta “ordago”
Entzun nai dunak Erlotan,
Juan dedilla goizeko ordu bitan
Ardo naparrakin botan.

Laster agertuko da Aldasoro
Argiya eskutan dula,
Norte aiziya dabilela esanaz,
Eta igotzeko gora.

Egun ortan Gariñ'en gizonak
Danak bizarra kenduta,
Kokotia ere afeitauta,
Zar guztiya gaztetuta.

Meza nagusiya izaten da
Beti bezela, amarretan,
Lenengo prozesiuya irteten da,
Gero sartzeko eleizan.

Urtero ikusten dira goruan
Bi abeslari eta organista,
Gañera Arteta'ko Aranburu
Ta Gantzain'go Juan Batizta.

Laurak jo, ta garaiz asten dira
Dantza soka ateratzen,
Txapelak buruan okertu ta
Porra jatorrak erretzen.

Lenbiziko esku egingo du
Baztar etxeko Martolo'k,
Atzenekua (¿nola ukatu?)
Erdiko etxeko Potxolo'k.

Benetan ikustekua izango da
Desafiyuaren papera,
Biyak, alkar begira jarrita,
¡Ja motel! gora ta bera.

Euskal Erriko oitura zarra
Gutziz zintzo gordetzen da,
Dantza sokako jenden artian
Pitxar ardua ustutzen da.

Gauza onaren ondorena beti,
Jakiña, samintasuna,
“Noches alegres, mañanas tristes”
Ez baitzan kaikua esan zuna.

Ori bera gertatzen da askotan
Festa egunak bukatzian,
Sorora bearra, atxurra artuta,
Lengua lagata etxian.

Baña garindarrak beti ernai,
Beñere orditu gabe,
Sei kopa Domek sartugatikan
Tente, baztarra jo gabe.

Hiztegi txikia:

Erriberan: ‘behera aldean edo haranean’; **rejidorea:** ‘zinegotzia’; **alkate txotxa:** ‘aginte makila’; **etxafuego:** ‘suziri’; **iru biko:** ‘hiru (kopa) bikoitz’; **plazuela:** ‘plazuelara’; **tokata** ‘joaldia’; **Erlota:** ‘Erloetara’; **ludi guztiya:** ‘denak, mundu guztia’; **sañeta:** ‘gustu’; **goruan:** ‘koruan’; **dantza soka:** ‘dantza sokara’; **porra:** ‘puru?’; **lagata:** ‘utzita’; **ernai:** ‘erne’; **orditu:** ‘mozkortu’.

Aitona esperientziaz betea

Maria De Juan (Ordiziako Jakintza Ikastola), Ordiziako Eguberrietako idazlan lehiaketako 1. saria

- Aitona, aitona Larri!
- Aitona sutondoan dago lokuluska egiten, ez ezazu esnatu!- sukaldetik amak.
- Zer nahi duzu txiki?- erantzun zuen aitona Larrik, bere ahots makalduarekin.
- Aitona, irakats ieazadazu arrantza egiten mesedez!
- Zergatik horrenbeste presa? Jesus, gizona!
- Zientzilari ospetsu batzuk etorri dira inguru hauetan bizi diren Oparo arrainak ikertzera, eta bat harrapatzen duen bakoitzari sari potoloa eskaini diote -erantzun zion Jonek lasterka batean.

Bat-batean, aitona Larri bere gurgildun aulkitik altxatu eta asaldaturik:

- Zer?! Oparo arraina? Erotuta al daude, espezie hori desagertzeko arriskuan dago! Ezin dute hori egin!

Jonek aitona lasaitu nahian eskutik heldu eta esertzen lagundu zion:

- Lasai aitona.
- Ez seme, ez duzu ulertzen.

Hara, orain dela 30 urte, nik 40 urte nituenean, zientzialari bat azaldu zen gure herrian, espezie berezi baten bila zebilela zioen. Espezie hori bakarra omen zen munduan, arrain bakarra baitzegoen espezie hartakoa.

Dirutza eskaini zuen arrainaren truk, milioi bat pezeta, hain zuen ere. Zahar, gazte, gizon, emakume... denak, Oria ibaiko ertzetan jarri ziren arrantzan. Bazirudien ni nintzela izaki hori arrantzatzeko prest ez nengoen bakarra. Gainera, arrantzale onenetako bat nintzen, hori zioen behintzat nire lagun Txominek. Arrantzarako tresnak, saltzen ziren dendako nagusia zen. Oso lagun onak ginen, baina zientzilaria herrira heldu zenetik, egunero saiatzzen zen arrainaren atzetik jartzen, ez zuen lortu ordea, ez horixe!

Ez nekien zer egin, arraina zela eta, jende ez jakin ugarri zebilen Oriako ertzetan haren bila. Denak, diru gosez, lotsagarria zen. Arrainaren lekuan banengo, ez nintzen agertuko urte betean gutxienez.

Zerbait erabaki behar nuen eta azkar erabaki ere.

- Zer erabaki zenuen, aitona? Arraina harrapatzea, baietz! - moztu zuen Jonek.
- Ez, Jon. Goizero bezala, niri gehien gustatzen zitzaidan

txokora joan nintzen arrantza egitera.

Arrantzan egin aurretik, Txominen dendatik, pasatu nintzen betikoa erostera; amua, pita... Halako batean hara, nor azaldu zen eta nire etsairik handiena, Pello. Pello herriko familiarik, aberatsenean bizi zen, inoiz ez zen Txominen dendatik igaro, nazka ematen ziola zioen betidanik, egun hartan izan ezik. Nik uste dut badakidala zergatik eman zuen bat-bateko aldaketa hura, nazkagarri horrek edozer egiten zuen diruagatik.

Dendara iritsi bezain laister, agurtu eta erronka bota zuen: "ea nork harrapatzen duen arraina!". Nik, ordea, muzin egin nion erronkari. Berak oilo bustitzat hartu ninduen arren. Dendan zeudenak, aurpegi txarrez begiratu zuen birtartean. Amurik garestiena erosi ondoren alde egin zuen.

Ni, beti bezala, Ataungo errekarara joan nintzen arrantzara. Errekak inoiz baino ur gehiago zeraman egun hartan, baina ez nion neure buruari zergatia galdetu. Une horietan gehiago kezkatu ninduen arrainen zestoak, huts hutsik zegoen eta. Itxaropena galdua nuenean, zorioneko arrainak galdu zuen amua.

- Zientzialariak zioen arraina? -harritu zen Jon.

- Bai, baina ez zen edonolako arraina, ezkatatze estalirik zeukan azala, suge isats luzea atzealdean, 80-bat zentimetro neurtzen zuen, arrainaren itxura ez zuen, beste zerbait zirudien. -azaldu zion Larrik.

- Zer egin zenuen izaki bitxi horrekin? -galdetu zion Jonek jakin minez.

- Askatu egin nuen -erantzun zion.

- Zer?! Baina horrekin dirutza...

- Ez duzu ulertzen ezta? Arraina edo dena delako hura eskuetan neukanean, begietara begiratu nion eta bi begi horiek ikustean...

Hurrengo egunean Txomini kontatu nion dena eta pentsa ezazu nola jarri zen, ezin zuen onartu egin nuena, bere ustez erokeria egin bainuen.

Baina okerrean gertatzeaz zegoen. Hurrengo egunean telebista ikusten ari nintzela:

"Gaur goizean Pello Evaristok Oria Ibaian izaki berri bat harrapatu du, inoiz ikusi gabekoa. "Evaristo" izenez ezagutuko da orain espezie hori. Eta horren berri emateko Pello elkarrizketatzeko aukera izango dugu.


GUKlan
BAINUKO OSAGIAK
BEROGINTZA ITURGINTZA GASA

Tel.: 943 161 277 Faxa: 943 160 933
Nafarroa Etorbidea, 27
BEASAIN

Tailerra:
Okorro, 6
ORDIZIA



mazda

☎ 943 889 296

Faxa: 943 887 952

N-1 errep. 419 Kma

BEASAIN

Bikar, S. A.



- Kaixo Pello!
- Kaixo!
- Konta iezaguzu, nola lortu zenuen izaki hori harrapatzea?
- Ba, begira, esperientzia dudalako izando da, urte asko egin ditut arrantzari lotuta eta gainera, amurik garestiena izanik...
- Beste albiste bati paso eman baino lehen, arraina harrapatu ondorengo irudiekin utziko zaituztegu. Eskerrik asko, Pello, gurekin izateagatik eta zorionak berriz ere.
- Eskerrik asko”.

Esperientzia zeukala zioen, ja, ja, ja... biak barrez lehtetzen hasi ziren.

Bat-batean barreak isiltasun bilakatu ziren, biek hasperen egin eta Jonek isiltasuna apurtu zuen:

- Zer egin zenuen orduan?
- Arraina askatzea lortu nuen, baina txikia zara oraindik zer gertatu zen jakiteko. Handiagoa egiten zarenean kontatuko dizut. Orain, Oparo arrainaz berba egitea gustatuko litzaidake. Espezie hori galtzeaz dago, ez itzazue harrapatu, naturak eskertuko dizue, denoi!

Jon pentsakor jarri zen, aitonak esandakoa oso kontuan hartu zuen.

- Ez dut natura diruagatik salduko, ez horixe! -Jon etxetik irten zen korrika bizian.

Amak gustura entzun zuen aitonaren istorioa berriz, baita Jonen bihotz oneko hitz horiek ere.

- Arrainaren istorioa kontatu diozu umeari, askotan kontatu izan zenidan ekintza onuragari hura. -egongelarantz hurbildu eta aitonaren ondoan eseri zen.

- Inoiz ez dut ulertuko jendea konbentzitzeko duzun dohai hori.

- Bizitzak eman didana da. -Erantzun zuen aitonak eztulen artean. Aitonaren bihotza makalduz zihoan, arnasa nekez hartu zezakeen. Ama urduri jarri eta korrika batean larrialdiara deitu zuen.

Heriotzak, ordea, anbulantziari aurre hartu zion.

Jonek etxeratzean, zekarren berri ona segituan galdu zen, etxea jendez beteak aurkitu zuen eta bere ama sukaldean lurrerantz begira. Jon amarengana hurbildu zen:

- Zer gertatzen da ama? -Jonek amari masailean beherantz zetozkion malkoak zapiarekin lehortu ondoren, jaso zuen erantzuna.

- Badakizu, aitona zaharra dela, gaixorik dagoela...

- Bai, eta? -Jon gero eta larrituago zegoen.

- Orduan, ulertuko al duzu gu utzi izana?

Begiak malkoz estali zitzaizkion eta gehiago jasan ezi-



Gabonetako postal eta idazlan lehiaketa

Goiztiri AEK euskaltegiak Euskara Aholku Batzordearen babesean antolatuta eta Ordiziako Jakintza Ikastola eta Urdaneta-Oianguren ikastetxeetako 5, 6, DBH1 eta DBH2 mailetakoko ikasleak protagonista izanik, 2006 urteari dagokion Eguberrietako postal eta idazlan lehiaketaren irabazleak jarraian datozen hauek izan dira.

Postal lehiaketa: 5, 6 eta DBH1eko ikasleei zuzendua. Bi ikastetxeek hiruna sari.

Jakintza Ikastola: 1. saria: Lierni Garmendia. 2. saria: Markel Hidalgo. 3. saria: Xiker Urretabizkaia.

Urdaneta-Oianguren Ikastetxea: 1. saria: Koldo Armendariz. 2. saria: Mikel Zabalegi. 3. saria: Ylenia Morales.

Idazlan lehiaketa: DBH2ko ikasleei zuzendua. **1. saria:** Maria De Juan (Jakintza). **2. saria:** Jon Rodriguez (Oianguren). **3. saria:** Sarai Mateo (Oianguren).

nik, amari gogor heldu zion.

- Bere azken desira bete ondoren, mundua uzteko prest zegoen, eta bere azken desira zurekin bete du. Bazekien bera izango zela begiak irekiko zizkizuna.

Orduz geroztik gauero Jon balkoira irten eta aitonaz oroitzen da esanez:

- Naturak eskertu dizu aitona.



ondoeta

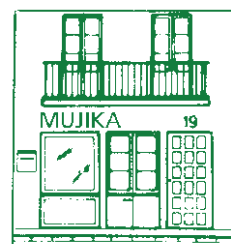
**GARAJE INDUSTRIA ETA FAMILIARTEKO
ETXEBIZITZETARAKO ATE METALIKOETAN
ESPEZIALDUA, ESKUZKOAK ETA AUTOMATIKOAK**

E-mail: ondoeta@ondoeta.com

www.ondoeta.com

© 943 88 31 02 - 943 88 74 51 Faxe: 943 88 08 72

201 Industrialdea, 18. pabilioia OLABERRIA



**MUJIKA
LIBURUDENDA**

Tel. / faxa: 943 88 11 94

Kale Nagusia, 19 ORDIZIA

Beasain

Garingo jaiak

Urtarrilak 20, larunbata: San Sebastian eguna:

13:00ean: Kanpai-bueltak eta eta altxfuegoak.

14:00etan: Herri bazkaria, auzo-elkartean.

Ondoren: Mus txapelketa bazkaldarren artean. (8 bi-kotek hartuko dute parte eta bazkal garaian egingo da izen ematea).

18:00etan: Haur jolasak, auzoko pelotalekuan: aulki-joko, koskol biltze, zaku-karrera, eta abar.

Arratsalde-iluntzean, Ansorregi eta Larrañaga trikitaliek alaituko dute ilunabarra.

Urtarrilak 21, igandea:

10:30ean: Goiz-eresia Beasaingo Udal Txistulariekin.

11:00etan: Meza Nagusia. Beasaingo San Martin parrokiako Abesbatzak eta herriarrek Misa de Angelis abestuko dute.

Meza ondorenean, Zaharrei omenaldia: Euskal Herriko pertsonarik zaharrena den Plazida Insausti herriarri (110 urte) eta gainerako omenduei loreak, aureskua eta eskuerautsiak eskainiko zaizkie.

13:00etan: Zumarragako Urruztiren eta Urretxuko Irigorasen Idi-pareek indar erakustaldia egingo dute eliza aurreko plazan.

Egurdian zehar Beasaingo Udal Txistulariek joko dute.

Goierri

Goieniz zine klubaren ziklo berria

XXV. zikloa hasi berria du Goieniz zine klubak. Ohi bezala, ostegunetan izango dira zine emanaldiak, gaueko 9etan, Beasaingo Usurbe antzokian. Ziklo osorako abonua 15 euro balio du. Ondoren duzue ziklo osoko egitaraua:

Urtarrilak 11: 'Stes-ti'. Bohdom Slama.

Urtarrilak 25: 'Jazireh Ahani'. Mohammad Rosaulof.

Otsailak 8: 'Transamerica'. Duncan Tucker.

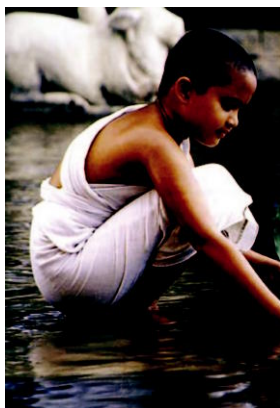
Otsailak 15: 'The Road to Guantánamo'. Michael Winterbotam eta Mat Whitecross.

Otsailak 22: 'De Batre mon coeur s'est arrêté'. Jacques Audiard.

Martxoak 8: Film kuttuna: 'Water'. Deepa Mehta.

Martxoak 22: 'Palindromes'. Todd Solondz.

Martxoak 29: 'El síndrome de Svensson'. Kepa Sojo.



Ordizia - Beasain

Antzerki garaia

Beasaingo eta Ordiziako udalek elkarlanean antolatutako Antzerki Garaia gaur bertan, urtarrilak 12, hasiko da. Apirilaren 13a bitartean, launa antzezlan ikusteko aukera izango dira Beasaingo Usurbe antzokian eta Ordiziako Herri antzokian. Lau gazteleraz eta lau euskaraz. 10 euro balioko du antzezlan bakoitzeko sarrerak, dena den, ziklo osorako abonua ere salgai daude 60 eurotan, antzokietako leihatiletan eta Ordiziako Barrenan eta Beasaingo Udaleko Kultura Sailean. Jarraian duzue egitaraua.

Urtarrilak 12: Mofa eta Befat taldearen 'Siempre lejos' antzezlan. Ordiziako Herri Antzokian. 22:15ean. Gazteleraz.

Urtarrilak 19: Mirada Sur producciones-en 'El perro del hortelano' antzezlan. Beasaingo Usurbe antzokian. 22:15ean. Gazteleraz.

Urtarrilak 26: Hartz Muga teatroa taldearen 'Eva vs Eva' antzezlan. Beasaingo Usurbe Antzokian. 22:15ean. Euskaraz.

Otsailak 9: Ertza taldearen 'Look' antzezlan. Ordiziako Herri Antzokian. 22:15ean. Euskaraz.

Otsailak 23: Vaiven producciones-en 'Nasdrovia chejov' antzezlan. Beasaingo Usurbe Antzokian. 22:15ean. Gazteleraz.

Martxoak 9: Ttamtaka taldearen 'Emakumeak bere oheetan' antzezlan. Beasaingo Usurbe Antzokian. 22:15ean. Euskaraz.

Martxoak 23: Kunka taldearen 'Meando fuera del tiesto' antzezlan. Ordiziako Herri Antzokian. 22:15ean. Gazteleraz.

Apirilak 13: Kanpingags taldearen 'Lapurren kobazuloa' antzezlan. Beasaingo Usurbe Antzokian. 22:15ean. Euskaraz.

ETXEBIZITZAK

salgai

Beasainen, etxebizitza salgai. 943027073 - 680238512.

Idiazabalen etxebizitza salgai. 652723021.

Beasaingo erdigunean, berritutako etxebizitza salgai. Sukaldea, bi logela, egongela eta komuna. Garajea aukeran. 645705287.

Ormaiztegin, duplexa salgai. 2002koa, 102 m², garajea, trastelekua eta igoiluarekin. 618246465.

Seguran etxebizitza salgai. 3 logela, 2 komun, egongela, sukaldea, 27 m²-ko garajea eta 18 m²-ko trastelekua. 639962850.

errentan hartu

Beasainen, Ordizian edo Lazkaon etxebizitza alokairuan hartuko nuke. 635746081.

logela errentan

Beasainen, pisu bateko gela bat alokatzen da. Premiazkoa. 676713239.

GALDUTAKO OBJETUAK

Ezkontza eratzuna galdu du pertsona batek Idiazabalgo kiroldegi aurrean, kiroldegia eta Kale Nagusiko 37. etxearen tartean. Norbaitek aurkituko balu, telefono zenbaki honetara deitzea asko eskertuko luke jabeak: 695764972.

ANIMALIAK

opari

Txakurkumea oparitzen da. 615788542.

BESTELAKOAK

salgai

Sutarako pago egur lehorra salgai. 615755762. Etxera entregatzen da.

Ura berotzeko eta berogailuentzako balio duen galdara salgai. 650017295.

Modem USB Vodafone salgai, internetera edozein tokitatik sartzeko. Aurreordaineko txartela. Prezio interesgarria. 615761076.

Kanpoko estufa salgai. Terrazetan, tabernetan... erabiltzekoa, estreinatu gabe. 685720279.

Sutarako egurra salgai. 943160786.

Altzariak salgai. 4 ateko armarioa (1,90 metro zabalean eta 2 metro altueran) eta egongelako 2 mahai (110 x 50 bat, eta 40 x 40 bestea) salgai. Prezio interesgarria. 20:00etatik aurrera deitu. 943882760.

Piano zaharra saltzen da. 943187537.

IBILGAILUAK

salgai

Volkswagen Caravelle, furgoneta salgai, NA-AD, 8 eserlekutakoa eta 2400 diesela. 600266928.

Freelander salgai. Berria, bi urtekoa. Sei hilabeteko lantegiko bermea dauka. Gehigarriekin. 685752424.

salgai

Artzain txakur alemaniarren kumeak salgai. 650499875.

Zazpi hilabeteko erbi txakurrrak salgai. 649043256.

Iragarki laburrak:

Goierritarrako iragarki laburrak:

hitz bakoitzeko 0,63 euro.

Iragarkia bi aldiz argitaratuko da Goierritarran, behin Goierriko Hitzan eta 7 egunez egongo da www.goierrikohitza.info webgunean.

943 88 96 12

goierritarra@goierrikohitza.info

gh@goierrikohitza.info

LANA

eskaerak

Garbiketak egiteko pertsona bat behar da asteartetik larunbatera. 607365743.

Zerbitzaria behar da sagardotegi batean, ostegun, ostiral eta larunbatetan. 607365743.

Kamarera behar da Beasainen eguerdietarako asteleheneretik ostiralera. 943889252.

Zerbitzaria behar da asteburutetan jatetxe batean lan egiteko. 606503777.

Pertsona bat behar da Beasaingo aroztegi batean lan egiteko. 676615361.

Zerbitzaria behar da Beasaingo taberna batean. 609531681.

Lazkaoko taberna batean langile bat behar da. 606435022.

Beasaingo akademiak irakasleak behar ditu honako eskolak emateko: marrazketa teknikoa, informatika, matematika, kimika eta fisika. Bidali curriculum honako helbidera: 61 posta kutxa, Ordizia, 20240.

Asteburuetan taberna bateko barrarako zerbitzari euskalduna behar da. 943160205

Goierriko sagardotegi batean zerbitzaria eta sukaldaria behar dira. 943801757.

Emakume euskalduna behar da Legazpin umeak zaindu eta etxeko lanak egiteko. 649722168.

Goierriko okindegi baterako langile bat behar da. Lan iraunkorra eskaintzen da. Interesatuek deitu 943885500 telefonora goizeko 8ak eta 14:00ak bitartean.

Ordiziako Herrikoan lan egiteko pertsona euskalduna behar da. 943887598.

Pertsona bat behar da jate-txe bateko sukaldeko garbiketarako, asteleheneretik ostiralera eta larunbat gaua. 665730721.

Espereziaziaun neska euskalduna behar da, kontratuarekin, barran lan egiteko. 649052806.

eskaintzak

Konponketak. Informatikan titulatu. Ordenagailu konponketak egiten ditu. Oso merke. 676986446.

Lazkaoko emakume bat lanerako prest dago, erreferentzi onekin. Harremanetarako telefonoa: 657797794.

Adineko pertsonak etxean edo ospitalean zaintzeko edota enpresen garbiketarako egiteko prest dago neska. 616889923.

Neska eskaintzen da garbiketarako (elkartek) edo okindegi baterako. 617008939.



Zeraingo Eskorta baserriko sendia 1918 urte inguruan

Ander Iurritak utzi digun argazkian Arrondo Telleria sendia ageri da: gurasoak, izeba eta 4 seme-alaba.

Ezkerretik eskuinera: Eulalia Arrondo (izeba), Maria Arrondo (Beasainera ezkondua), Tomaxa Telleria (ama), Pedro Arrondo (bertara ezkondua), Joxe Arrondo (Mutiloako Gerriko Goitizar baserrira ezkondua), Juan Joxe Arrondo (aita) eta Andres Arrondo (gazte hil zen).

Jose Agustin Jauregi

Tel. eta Faxe: 943 886 558
Poltsikoko tel.: 616 698 288

Zubi-Erreka Industrialdea, 42
LAZKAO

toldosagustin.com
auxkin@toldosagustin.euskalnet.net

LADA
Ssang Yong

ARANDIA
Garajea

AUTOEN KONPONKETA

N-1, z/g
Iurre Auzoa

OLABERRIA

☎ 943 88 09 47

Gabirian
(Alegia auzoan)
Ormaiztegui Irizarren parean

Eraikuntzan

Etxebizitza bikainak:
sotoa, behe solairua, 1. solairua
3 logela, 3 bainugela, terrazak,
lorategi zabala, txokoa, garajea...

Eraikuntza berritzailea eta
lehen mailako materialak

ZUZENeko SALMENTA

Bizitza bakarreko
6 etxebizitza,
binakako blokeetan

INFORMAZIOA ETA SALMENTA:
943 16 10 32 - 652 77 57 41

over Urraki

Bidaietan adituak

Kale Nagusia 42, behea **BEASAIN**

Tel.: 943 80 40 15 Faxe: 943 80 55 79

urraki@over.es www.over.es

SAGARDOA TXOTXETIK GOIERRIN



BEGIRISTAIN

TOLARE-SAGARDOTEGIA

Haragia eta ogia jartzen ditugu
Egunero zabalik 8etatik 11etara

Igandeetan itxita

Eguerdietan ostegunetik
larunbatera bakarrik

☎ 943 65 28 37

IKAZTEGIETA

OTATZA

TOLARE SAGARDOTEGIA

Aste guztian zabalik, astelehena ezik
Larunbat eta igandeetan eguerdiz ere ire-
kita (asteaz zehar eguerditan enkarguz)

☎ 943 80 17 57

ZERAIN

aulia



TOLARE
SAGARDOTEGIA

☎ 943 80 60 66

LEGORRETA

Olagi

Sagardotegia
Jatetxea

Urte guztian
zabalik

Eguneroko menua

Karta

Sagardotegiko
meua



☎ 943 88 77 26

ALTZAGA

AMEB



Sagardotegia

ASTELEHEN
GAUETAN
ITXITA

☎ 943 16 25 23

Zubierreka, 9 **LAZKAO**

ZALBIDE

TOLARE
SAGARDOTEGIA



Astegunetan 19:00etatik aurrera
Asteburuetan eguerdi eta iluntzean

☎ 943 65 21 76

ABALTZISKETA

TXIMISTA

sagardotegia

Egunero zabalik, eguerdi eta gauean

Gudarien Etorbidea

☎ 943 88 11 28

ORDIZIA

URBITARTE

TOLARE

SAGARDOTEGIA

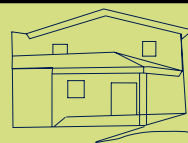
Egunero
zabalik



Zatoz lagunarteko
giroz gozatzera!

☎ 943 18 01 19

ATAUN



ETXE-ZYRI

SAGARDOTEGIA - JATETXEA

☎ 943 88 20 49

OLABERRIA

suquia

KALE NAGUSIA, 10

TEL.: 943 882 300 FAXA: 943 881 348

ORDIZIA 20240 GIPUZKOA

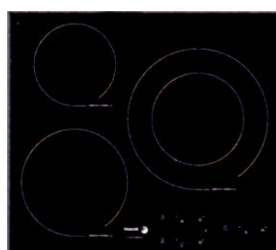
e-posta: suquia@suquiahogar.com

NAFARROA ETORBIDEA, 16

TEL.: 943 884 375 FAXA: 943 805 250

BEASAIN 20200 GIPUZKOA

altzariak - elektragailuak



Gure izatea kalitatea eta zerbitzua

Etxean bertan martxan jartzea dohainik