

Goierriarra

326. zenbakia 2007ko irailak 4

Kixkurre

GAZTA ETA ARTZAINNTZA OPARIGAI

ARTZAI-GAZTA
QUESO de PASTOR

DIAZABAL
Irri Izanaren Garantziarekin

ARTZAI-GAZTA
QUESO de PASTOR

kixkurre

Betiko konfidantza
eta profesionaltasuna

J. M. Barandiaran 1 ORDIZIA
Tel.: 943 16 00 51 - 615 78 79 08

nick's
ENGLISH CENTRE

Kurtso hasiera

Irailak 17

Izen ematea

Irailaren 6tik 13ra
Arratsaldeko 6etatik 8etara

berogas

langile elkarte, s.a.l.

Berokuntza, gasa, aire girotua, iturgintza.
Instalazio industrialak eta etxeokak, 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)

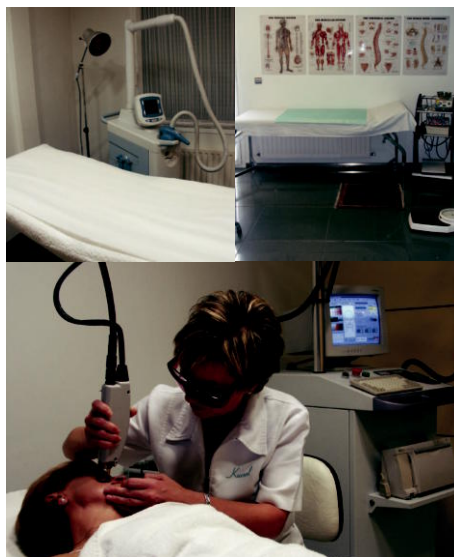
A. Ramirez Baigorri Dra.

Kursal
ZENTRO MEDIKUA
www.kursal.es

943 88 22 51

Garmendia Otaola, 7 - behea

BEASAIN



Moldatu zure gorputza,
KENDU LEKUKO GANTZAK
KIRURGIARIK GABE,
ultrasoinuen
bidezko lehen teknika
ez erasokorraren bidez

NOBEDADEA


ULTRASHAPE
CONTOUR I
Metodoa

R.P.S.:32/04

BERTSOTAN

Ordiziako gazta txapelduna



Iban Urdangarin

Lehengo artzairen ofizioa ez dabil nahi bezain bero jai ta asteak lanean pasaz irabazi gutxi gero gazta erdi bat hainbeste diru ordaintzearen bezero ogibide hau salbatu nahian ez genbiltzake hain ero egiten diren gazta guztiak hola ordaindu ezker.

Gaztagileen ofizioa artzantzatikan harago ziztu bizian ez ote doan pentsatzen jarria nago batzuk hain goian eta besteak nahi ta ezinaren esklabo balantza berdina gelditu dadin irtenbide bat badago gazta erdia normal ordaindu ta beste denak gehiago.

Goierritarra

HAMABOSTEKARIA

Argitaratzailea:

Goierriko Hedabideak S.L.

Urbialde plaza, 7 - behea
BEASAIN

Posta elektronikoa:

goierritarra@goierrikohitza.info

Telefonoak:

Erredakzioa: 943 16 00 56

943 88 96 12

Publizitatea: 647 319 757

Harpidetzak: 902 820 201

Zuzendaria: Loinaz Agirre

Maketazioa: Mikel Albisu

Inprimaketa: Gertu

ISSN: 1132-0907

Lege gordailua: SS-926/89

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 Iraola Agirrezabala.

5. Ingurugiro txokoa: Irailean elikagai garestitzea.

6. Euskara txukuntzen: Denetik (III).

7. Errezeta: Bakailao hostopilak pil-pilean.

Aholkua: Oporretako argazkiekin zer egin?.

8. Erreportajea: Zeraingo fruituen uzta gozoak.

12. Erreportajea: Kixkurre: artzaintzaren esentzia zentzumen bidez.

17. Egitraua: Ordiziako euskal jaiak.

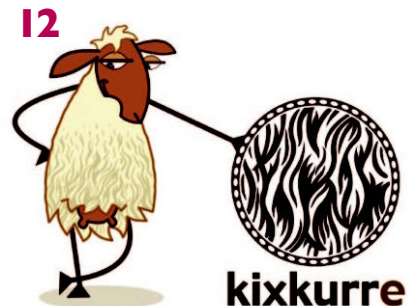
20. Gazteleku: Adur Ugartemendia.

24. Garai batean... Bertsolari txapelketa Ordizian 1959an.

26. Non zer.

29. Iragarki laburrak.

30. Argazki zaharra.



EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

KULTURA SAILA

Hizkuntza Politikarako Sailburuordetza

DEPARTAMENTO DE CULTURA

Viceconsejería de Política Lingüística



Xabier Iraola Agirrezabala

Trasbertsalitatea

Udara bikaina izan dugu hementxe bertan, patxadan eta lasaitasunean, irakurtzea gustoko dugunontzat eta ez zaigu falta izan ez, zer irakurri, politikagintzaren alorrean.

Trasbertsalitatea dugu modako hitza eta honenbestez, ikasturte hasera honetan, gai hau jorratu nahi nuke.

Trasbertsalitateaz mintzatzean, iritzi-kultura-tradizio ezberdinen arteko elkarlana eta adostasunaz ari gara eta gure Euskal Herriaren aniztasuna kontuan izanik, ezinbestekotzat jotzen dut trasbertsalitatea, hartzen ditugun erabakiak eraginkorrak izateko herrian itzal zabala behar baitu.

Gure familian, koadrilan, elkarteetan, etb. edozein erabaki hartzean, erabaki hori gauzatzeko beharrezko den gehiengo lantzen dugu baina, ideiak gauzatzearekin batera, lorturikoa iraunkorra, gizarteak barneratua eta eraginkorra izatea nahi dugu eta horretarako, ahalik eta taldearen (familia, lagunartea, herria, etb.) babes edo sustrairik sendoena izatea behar-beharrezkoa dugu.

Beraz, gure helburuak lortu ahal izateko eta helburuak gauzatutakoan, lorturikoa denboran zehar ahalik eta iraunkorren gerta dadin, akordio zabalak eta anitzak behar ditugu eta gure herriaren aniztasuna ikusirik, ezinbestekoa dugu, ezberdinen arteko adostasuna jorratzea.

Ez dugu pentsatu behar Goierriko gizartearen izaera edo mapa politikoak Euskal Herrikoarekin zerikusi duenik. Argi dut ez garela leloak eta gai garela bai gure Gipuzkoan (azken hauteskundeetan PSEk irabazi zuen) bainan baita ere Araban, Nafarroan eta zer esanik ez Iparraldean, zer nolako gizarte eta mapa politikoak dugu ikusteko.

Urteak eta urteak pasatzen ari dira eta banaka batzuk nahi zuten edota nahi genuen euskal gizarte homogeneoagoa ez da ematen ari eta zenbakiak begiratzuz gero, errealitateak behin eta berrito azaltzen digu, herri honetan ildo politiko ezberdin eta iraunkorrek daudela eta alderdi batzuetako gora-behera txikiak kenduta, "bloke"

politikoek bere horretan jarraitzen dutela eta honek, zorionez ala tamalez erakusten digu, gure kalkulu politikoaz gain, herria anitza dela eta anitza izaten jarraitu nahi duela.

Herriaren aniztasuna onartu ostean eta herriaren garapena soziala eta politikoa lortzeko bideari ekitean, gureganatu beharrean gaude, gure herriari dagozkion erabaki potoloak hartzerakoan iritzi-tradiziokultur anitzen babesa behar dugula, herriaren gehiengoaren babesa eta konplizitatea lortu nahi badugu.

Hau esanda, trasbertsalitateak ez du suposatu behar gure ideia abertzaleei uko egitea (Madril eta gertuagoko batzuk nahiko luketen bezala) edota iritzi ezberdinen arteko eztabaidan beto ahalmena inori ematea baina bai konpromezu garbia adostasuna bilatzeko bai iritzi guztien maltasuna, alderdi bakoitzaren zesioekin herriar ia guztientzat baliagarri izango den akordiora heltzeko.

Ezberdinen arteko elkarlana eta akordioa izan behar du beraz, herriaren gehiengoak babestuko duen akordioa lortzeko bidea eta ahalegin honetan denok mugitu beharrean gaude bai abertzaleok bai espainiazaleak zeren eta, hauek ere, alderdi espainiazaleak, onartu beharko dute, egun indarrean dagoen marko juridikoa, besteak beste, espainiako konstituzioak ez zuela lortu orain hainbeste aldarrikatzen duten, dugun, trasbertsalitatea. Beraz, hemen, denok dugu mugitu beharra.

Une honetan, puri-purian dagoen eztabaida euskal gizarteari egin behar zaion galdeketa alderdi politikoaren aurreakordioa behar duen ala ez argitzean dago; batzuk ezinbestekotzat jotzen dute-dugu alderdi-kultura-tradizio politiko ezberdinen arteko aurreakordioa lortzea eta gero herri galdeketa egitea (beti ere, bake giroan) eta aldiz, beste batzuk, alderdi abertzaleen indar metaketa nahikotzat jotzen dute (sagarrik eta tornilloak zaku berean sartuz) beren helburu politikoak lortu ahal izateko, nahiz eta euskal gizartearen ia erdia jokuz kanpo utzi.

Zer zen bada Loiolako ahalegina, herri honetako hiru iritzi-kultura-tradizio ezberdinen arteko aurreakordioa lortzeko saioa baino? Eta are harantzago joanda, zer egingo genuke alderdi abertzaleok, indar metaketaz baliaturik, Hegoaldeko lurraldeetan nagusi den espainiazaletasuna (PSE+PSN+PP+UPN) bere proiektu politikoa inposatuko baligukete euskal gizarte osoari?

***Ezberdinen arteko elkarlana eta akordioa
izan behar da herriaren gehiengoak
barestuko duen akordioa lortzeko bidea***

Irailean elikagai garestitzea

Esnea, ogia, arrautzak, azukrea, eguzki-lore olioia, haragia eta beste zenbait elikagai garestitzen hasi dira. Oraingoz, abeltzainek eta elikagai industriak baizik ez dute alde nabarmendu. Baina, ziurrenik, luze baino lehen, herritar arruntari egokituko zaio faktura ordaintzea, erosketak egiten dituenen.

Garagarra, artoa eta garia %40 inguru garestitu dira urtebetean, eta pentsutarako garia, %45tik gora. Oraingoz, abeltzainak eta elikagai enpresak dira ondorioak sufritzen ari diren bakarrak. Baina, ez luzerako, katearen azken muturrean herritar arruntak baitaude. Gauzak asko aldatu ezean, azkenean haiei tokatuko zaie faktura ordaintzea, goizero ogia edo haragia erosten dutenean.

Industriak eta nekazaritza erakundeek igoera handiak iragarri dituzte datozen hilabeteetarako. Zenbait %20koak izango direla esatera ere ausartu da. Baina, gehienek diote, oraindik goizegi dela lehengaiak garestitzeak azken kontsumitzaileari nola eragingo dion jakiteko.

Hiru arrazoi nagusi dauke honen guztiaren atzean. Batetik, Txinak gero eta pentsu gehiago behar du bere txerri eta oilasko industria elikatzeke, eta bere ekoizpenarekin nahikoa ez



duenez, labore asko inportatzen ari da. Bestetik, lehortea dela eta, Australia munduko hornitzaile handienetako bat askoz gutxiago esportatzen ari. Eta azkenik, bioerregaien eskaria hazten ari da.

Bioerregaien alde iluna

Laboreak, azukre kanabera eta eguzki-lore dira erregai ekologikoak ekoizteko erabiltzen dituzten lehengaiak. Hala, oraintsu arte elikadurarako baliatzen ziren hainbat uztatzen eta biodieselak egiteko erabiltzen dira orain.

Ondorioz, azken hilabeteotan, nekazaritza produktuen prezioak, eta batez ere, gizakiek eta animaliek kontsumitzen dituztenenak, asko igo dira nazioarteko merkatuetan. Artoak, esaterako, duela urtebete halako bi balio du. Garagarraren prezioa, berriz, 10,8 zentimotatik 16 zentimora pasatu da. Eta artoak orain urte-

bete baino 6 zentimo gehiago balio du; lehen 13 eta orain 19, hain justu. Elikagai horiek inoiz ez ziren hainbeste garestitu hain denbora laburrean.

Kaikuk %7,8 gehiago ordaintzen die

Logikoa denez, lehengaien prezioekin batera elikagai enpresen kostuak hazi egin dira. Euskal Herriko elikagai industrian erreferentzia den Kaikuk, esate baterako, litroa 33,1 zentimo ordaintzen die beretzat esnea ekoizten duten baseritarrei, duela bi hilabete baino %7,8 gehiago. Gainera, igoera horren ondorioak kontsumitzaileengana iritsiko direla ziurtatzen du enpresak, eta «azken hilabeteotako esne eskasia» aipatzen du arrazoi gisa. «Esne ekoizleek irabazi tarte oso txikiekin jokatzeko dutela eta gehiago ordaintzen hastea ezinbestekoa izan da».

Leche Pascualek, berriz, merkatuan dituen produktu guztien prezioak %5 igoko dituela iragarri zuen joan den astean. Ebro Pulevak eta Central Lechera Asturiana enpresak ere gauza bera egin zuten.

Berria egunkaritik hartutako informazioa

JAKIN BEHARREKOAK

Zebra-muskuilu beldarrak Lareoko urtegian.

Dreissena polymorpha beldarrak aurkitu dituzte uztailan. Hori dela eta, abuztuan bainua eta arrantza debekatu dituzte Gipuzkoako ibai eta urtegiatan hedatu ez daitezkeen. Azterketek populazio egonkorrik ez dagoela adierazi dute. 2001. urtean azaldu zen penintsulan zebra muskuilua, Ebro, Jugar eta Segura ibaietan. Arrantza jardueren materialek eta itsasontziek hedatu dute beldarra ibaietan. Izaki inbaditzailea hamar arrisku-tsuenean artean dago. Desoreka ekologikoa sortzen du eta azpiegiturretan kalteak eragiten ditu.

Desjabetzeen aurka mila alegazio inguru aurkeztu ditu AHT Gelditu! Elkarlanak.

Espainiako Gobernuaren Bilboko ordezkari-tzaordetzara eraman ditu. Desjabetze prozesua abuztuan egitea salatu dute, eta, ondorioz, kontrako alegazio eta arrazoibideak aurkezteko arazo gehiago dituztela kaltetuek. Espainiako Sustapen Ministerioak uztailaren 27an hasi zuen AHT Abiadura Handiko Trena erakitzeko lurren desjabetze prozesua.

Alavesia paleontomologia, kontinenteetako artropodo fosilen eta anbarren inklusioei buruzko lehen aldizkaria.

Gasteizko Natur Zientzietako Museoak koordinatzen du eta Arabako Foru Aldundiak editatuko du. Urtean behin eta ingelesez egingo dute, mundu osoko ikertzaileek idatziko dituzte artikuluak.

Garagarra, artoa eta garia

%40 inguru garestitu dira

urtebetean, eta pentsutarako garia,

%45tik gora.



Landarlan taldeak egindako orrialdea

Taldean parte hartu, gairen bat aportatu edo albisteen bat bidali nahi baduzu:

☎ 943 16 12 44 - landarlan@yahoo.es

Denetik (III)

Maizpide
euskaltegia

Trilogiak modan daudela eta... hementxe duzue hirugarren atala!

Minutu/minuto, segundu/segundo

Euskara batuan **minuTU** eta **segunDO** dira zuzenak!

-(e)nez/-(n)ez gero

Parekotzat hartzen ditugu, baina bereizi egin behar dira:

- ✗ **-(e)nez:** iritzia adierazteko erabiltzen da.
Patxi Zabaletak esan duenez, UPNri Iruñeko alkatetza kentzeko ausardia falta izan zaio PSNri.
- ✗ **-(e)nez gero:** kausalitatea-edo adierazteko erabiltzen da.
Hori Patxi Zabaletak esan duenez gero, sinistu egin beharko diogu.

Hasi, jarraitu eta bukatu

Honekin hasi, horrekin jarraitu eta harekin bukatu...

Ez ote dugu euskaraz hainbat aditzekin **zerekin** maizgi erabiltzen? Bada, Hego Euskal Herrian, bai! Eta sail honetan agertzen diren beste akats askorekin gertatzen den bezala, gaztelaniaren eraginez egiten dugu.

Nola erabili txukun? Erreparatu adibideei:

- ✗ *Bazkari horretan bakailao-kroketekin basiko gara eta arkumearekin jarraituko dugu (oker).*
- ✗ *Bazkari horretan bakailao-kroketak jaten basiko gara lehenengo eta arkumea jango dugu ondoren (zuzen).*
- ✗ *Konponketa horrekin bukatu al duzu, Bixen? (oker).*
- ✗ *Hori konpontzen bukatu al duzu, Bixen? (zuzen).*

Niretzat/nire ustez

Zenbat aldiz erabili ote dugu lehenengoa... bigarrena erabili beharrean?

Niretzat: **norentzat** galderari erantzuten dio.

- ✗ *Izeba Maritxuk ekarritako oparia niretzat da... eta ez niretzat!*

Nire ustez: iritzia adierazteko edo emateko erabiltzen dugu. Honen pareko dugu **nire iritziz**.

- ✗ *Nire ustez, opari horrek 30 euro baino gehiago balio du!*

Baietz hamar segundu atera helmugan!

Hik niri? Ezta bareak helduta ere!



ZUZENKETA:

Aurreko zenbakian (Denetik II) MIN EGIN/MIN EMAN atalean MIN EMAN gaizki dagoela idatzi genuen. IVAPeko txosten batek horrela dio, baina Euskaltzaindik onartzen du.

Zuzendu, behar izanez gero...

1. Luisek esan duenez gero, Kantabriako leku horretan oso paraje politak daude.
2. Maiterentzat, Osakidetzako Bigarren Hizkuntz Eskakizuneko azterketan gainditu gutxiegi izan da.
3. Isiltzeko esan arren, Pirritx eta Porrotxen abestiekin jarraitu zuen Iratik.
4. Arratek hamar minutu eta hogeit hamar segundu behar izan zituen ipuin hori kontatzeko.
5. Beñat gaixo jarri denez gero, lanera joan gabe geratu da Ainhoa.

OHARRA: lehenengoa Luisek esan duenez gero, bigarrena erabili beharrean? Maiteren ustez, hirugarren, hogeit hamar segundu, zuzena da.



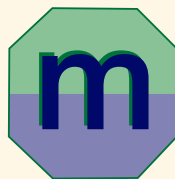
ANZIZAR, S. A.

**Autoen salmenta
Mekanika eta
elektrizitatea**



Beasain-Zumarraga, 46 Km.a **BEASAIN**

www.anzizar.com ☎ 943 88 17 00 Faxa.: 943 88 48



Mendizabal, C.B.

ITURGINTZA - BEROGINTZA

Tel.: 609 614 552 (Iñaki)

659 644 221 (Xabi)

Txindoki, 23 - 4. ezk. ZALDIBIA

SUKALDEAN

Bakailao hostopilak pil-pilean



Iban Mate
Dolarea jatetxea
Beasain

Osagaiak:

- Bakailaoa
- Tomatea
- Patatak
- Oliba olioia
- Perrexila

Bakailaoa 100°-tan konfitatu ondoren orri edo lamine-tan zatitu eta pil-pilean egin.

Beste alde batetik, tomatea eta patatak xafletan ebaki. Tomatea zartagian

pasatu eta patata ere oliotan gorritu.

Zerbitzatzeko, bakailaoarekin, tomatearekin eta patatarekin ostopila muntatu, pil-pilarekin estali eta perrexilarekin apaindu.

Oporretako argazkiekin zer egin?

AHOLKUA

Alde batera edo bestera, han edo hemen, argazkiak dira oporrak oroitzeko eta 'berriz bizitzeko', ia denok erabiltzen dugun tresna. Argazki kamara, berriz, ondo beharrezko lekukoa.

Gure aukera, kamara digitala izan bada, hauek dira kontuan izan beharreko gai batzuk.

Ordenagailua

Irudiak ordenagailura transferitzea komeni da, kamarak berak daukan kable bitartez edo tarjeta irakurle baten bidez. Azkeneko hauek nahiko merkeak dira eta instalatzen errazak eta ziurrak.

Order it

Order it edo kioskoa, irudiak aukeratzeko eta cd-ra

pasatzeko oso aukera ona da, betez ere, etxean ordenagailurik ez baduzue edo bertan aritzeko astirik edo gogorik ez. Order it-ak dendetan bertan daude.

Paperean

Argazkiak paperean errebelatzeko, dendara joan edo 'on line' sistemaren bitartez, denda batera bidali eta jasotzera bertara inguratu daiteke.

Dendan, bi aukera dituzue, dendariari eman edo kioskoan eskakizuna egin. Edozein zalantza izanez gero, laborategiko arduradunei galdetuz.

Kalitatea kontuan izan! Eguneke laborategi digitalak erabiltzen duten papera, kimika eta kalitate kontrola lehen bezain garrantzitsua

da, azken finean, ikusteko, erakusteko eta irauteko moduko argazkiak merezi ditugu.

Aholkuak

Begi gorriak, enkuadreak eta (kontuz!) hondatutako tarjetak berreskuratzeko zerbitzuak ere izaten dira. Irudiak CDan edo DVDan gordetzea komenigarria da.

Album digitalak

Album digitalak edo liburuak ere badira, batzuek besteak baino kalitate handiagoarekin, irudi kopurua ere ezberdina. Hofman, Dp-book, etab. Geuk ere egiten ditugu montaiak, nahi izanez gero.

Besterik gabe, oporretako argazkiak gozatu eta goratu.



Joxe Mari Telleria
Argazkilaria
Fotoetxe



**RENAULT**
LAZKAO GARAJEA
Tel.: 943 882 442 / 943 888 901 Faxa: 943 888 901
Senpere Industrialdea LAZKAO

Zeraingo fruituen uzta gozoa

*Mermeladak,
sagar-dultzea eta ukenduak*

Duela 11 urtetik hona, Zerain izena, mermeladekin, sagar-dultzearekin eta ukenduekin ere lotzen dugu. Elena Mendizabal, Kontxi Gabiria eta Josune Bengoetxea zeraindarrekin, herriko

fruituak eta loreak bilduz eta eraldatuz, lortzen duten emaitza da. Artisau eran, betiko eran egindako errezetak dira guztiak, nahiz eta mermeladetan ausart jokatzuz, errezeta berriak lortu dituzten.

IÑAKI ARIN aseguruak



943 888 702

Oriako pasealekua, 20

BEASAIN



Altzariak neurriira

Mota guztietako aroztegi lanak

PVC eta aluminiozko leihoen fabrikazioa

☎ 943 16 40 40 - 639 631 640 faxa: 943 16 47 47
Antzizar-Katea, 5 **BEASAIN**

Logela, egongela
eta sukaldeko
altzari nahiz
osagarrietan
aukera paregabea

Gosaritarako edo eta postre askoren osagarritarako erabiltzen den mermelada, Zerainen egiten dute, herriko frutekin, gozagarri eta kontserbante naturalekin, eta artisau erara. 1996an hasi ziren lan honetan eta tartean jende gehiago ibili bada ere, Elena Mendizabal, Kontxi Gabiria eta Josune Bengoetxea dira hasiera-hasieratik proiektu honetan buru belarri dabiltzanak. Zerain izendapena daramaten mermeladez gain, sagar-dultzea eta ukenduak ere egiten dituzte.

Duela hamaika urtetik hona Zerain herriaren izena mermelada bidez zabaltzen ari dira. Beste hainbat helbururekin ere sortu zen Zerain marka. "Herrian zegoen frutari irteera bat ematea zen eta helburua. Horrekin batera, Mandio denda ireki zenez, dendan saltzeko produktuak edukitzea", argitu dute zeraindarrek. Herriko uztarekin egiten dituzte produktuak. "Etxean fruta, etxean kontsumitzeko baino gehixeago izaten da askotan. Fruta horrek, saltzeko, ez du iraupenik eta horregatik hasi ginen mermeladak egiten. Gaur egun, ez dut esango herriko frutu guztia hartzen dugunik, baina bai dezente".

Hasieran bakoitza norberaren etxean egiten hasi zen. "Baina saldu ahal izateko erregistro bat eskatzen zuten eta erregistroa egiteko, nonbait sukalde bat behar zen. Aterpea egin zen garaian, sukalde bat egokitu zen. Han egiten hasi ginen, jende gutxiagok jarraitu zuen. Orduan hiruok gelditu ginen", zehaztu dute.

Errezila gehienbat sagar-dultzea egiteko erabiltzen dugu, ez dago errezila bezalakorik



Kontxi Gabiria, Elena Mendizabal eta Josune Bengoetxea.

Mermeladaren jatorria

www.zerain.com web gunean jasotzen denaren arabera, 1552. urtean Maese de Notre Dame, Nostra Damus ezizenez ezagunekoak, konfiturei buruzko lehen liburua idatzi zuen. XIX. mendean azukrearen ugaritzeak eta merketzeak bultzatu zuen mermeladen ugaritzea. Nicolas Appert izan zen kristalezko pote itxietan irakin arazitako produktuak askoz denbora luzeagoan mantentzen zirela irakin arazitako produktuak askoz denbora luzeagoan mantentzen zirela konturatu zena. Garai haietatik gaurkoetara aurraperen asko izan dira, baina Elena Mendizabal, Kontxi Gabiria eta Josune Bengoetxea zeraindarrek, aintzinako erara egiten dituzte mermeladak. Bertako fruituak erabiliz eta sutan pixkanaka gozatzen utziz.

Urte guztiak ez dira berdinak izaten eta fruituei dagokienez are gutxiago. Aurtengoa ere nahiko kaxkarra doa. Ondo gogoan

dute duela bost urte, Zerainen eta Goierrin sagarrak izan ez zenekoa. "Duela bost urte ez zen sagarrak izan eta Usurbildik ekarri behar izan zuten, hainbesteko estimazioa daukan sagar-dultzea egiteko", gogoratu dute.

Garaiko fruituak

Zapore ezberdineko mermelada ugari egiten dituzte zeraindarrek. "Garaian ga-

raiko frutuekin. Uda eta udazkenean egiten dugu mermeladarik gehien, fruta garaia delako. Kiwiekin urtaril-otsailean egiten dugu. Udaberria normalean lasaia izaten da frutarik ez dagoelako". Dena den, ez dira geldirik egoten udaberrian eta ukenduak egiten dituzte, belar ezberdinen propietateak aprobetxatuz, "belarra dagoen garaian egin behar izaten da eta".



Prozesua

Lehenik eta behin, fruta garbitu eta zatitu egin behar da, eta pixkanaka azukreaz eta limoi zukuaz egosi. Pura egin eta berriro sutan egosten da 45 minutuz gutxi gorabehera. Azkenik, potetan sartu eta uretan egosi bazioa egiten zaio.

Limoi pixka bat botatzen diete mermeladei, kontserbante bezala. "Azukrea ez diogu kantitate handian botatzen. Behar duen adina, gustua aldatu gabe. Fruta heldua baldin badago, berak edukitzen du nahikoa zapore, azukrearekin zaporea aldatu gabe", gaineratu dute.

Berrikuntzak

Zapore ugaritako mermeladak egiten dituzte: sagarra, udarea, arana, magurdi edo franbuesa, masusta, kiwia, gerezia, muxika... erabiltzen dituzte osagaitzat. Azukrearekin eta fruktosarekin egiten dituzte.

Sagarrarekin nahasketa ugari egiten dituzte: sagarra, kiwiarekin, udarearekin, magurdiarekin eta masustarekin nahastuta. "Loditzeko garaian ere, fruta batetik bestera alde handia egoten da. Batzuek petina gehiago daukate eta errazago loditzen dira. Beste batzuek oso arinak gelditzen dira. Horregatik hasi ginen fruitu batzuei sagarra nahasten. Sendoagoa gelditzen da. Nahasketa hauek gainera,

uste dut gu hasi ginela egiten", diote.

Kiwizko mermeladak ere, Zerainen egiten hasi ziren, eta sagarrarekin egin-dako nahasketak ere bai. "Nahikoa saltserak izan gara".

Betiko errezetak

Zapore aldetik berrikuntzak sartu badituzte ere, betiko eran egiten dituzte mermeladak. Ikastaroren bat edo beste egin zuten hasieran, baina etxean beti egin izan dituzten bezala jarraitzen dute egiten. "Oinarria bage-nekien, baina zaporeen nahasketak-eta esperientziarekin ikasten joan gara. Bakoitzak etxean egin eta, probaketak egiten genituen".

Hori bai, errezeta berri bat jarri zuten proban: kiwiarena. "Errezetarekin egin dugun bakarra, kiwiarena izan da. Kuriosoa izan zen kiwiarena. Errezeta ikusi genuen eta Oatzan bazituzten kiwiak. Etxera joan eta bakoitzak bere erara egin zuen, eta egokiena iruditu zitzaigunarekin jarraitu genuen aurrera". Geroago hasi ziren, kiwia sagarrarekin nahasten, "leunagoa gelditzen zen, kiwia bera nahikoa bizia da-eta, sagarrak goxatu egiten du".

Esitmaziorik handienetakorikoa duen mermelada izan da gainera kiwi zaporezkoa. "Lehenengo urteetan asko saltzen zen, inork ez zekien-eta egiten. Orain ere ondo saltzen da. Jende-

ak oraindik ere errezeta eskatzen digu", gaineratu dute zeraindarrek.

Prezio aldetik beraien lana ondo ordaindua ote dagoen galdetu diegu. "Eskulan guztiak antzera ordaintzen dira", erantzun digute zeraindarrek. "Mermelada batzuk gainera lan gehiago edukitzen dute. Fruitu batzuek lan gehiago izaten dute. Lanik gutxienean daukatenak sagarra eta udarea dira. Beste batzuek hezurra izaten dute eta lan gehiago izaten da. Gereziak daukan txarrena, hezurra kentzea da. Egun batetik bestera egin behar izaten da gainera gereziarena, erraz galtzen da eta". Fruiturik gehienak, Kontxi Gabiriak, Elena Mendizabalek eta Jo-

sune Bengoetxeak beraiek biltzen dituzte.

Salmentari dagokionean, urte hobeak izan dituzte. “Urte batzutan asko saldu genuen baina euroaren sarrerarekin, jaitsiera izan zen. Beste batzuk ere hasi ziren eta produkzioa ere asko zabaldu zen. Hasieran bakarrik ginen”.

Zeraingo mermeladek badute beste berezitasun bat: oihaltxo atondutako poteetan saltzen baitute mermelada, “etxeko mermeladari beste ikutu bat emateko. Beste itxura bat emateko. Saiatzen gara kolorearen arabera oihaltxo jartzen”.

Mermelada ondo mantentzeko aholkuak ere eman dituzte zeraindarrek: potea ireki gabe badago, mermelada hiru urte bitarte ondo mantentzen da. Behin irekiz gero, lehenbailehen jatea gomendatzen da, gehienez ere hilabeteko epean, beti ere hozkailuan edukiz gero.

Sagar-dultzea

Mermeladez aritu gara orain artean, baina gehiena saltzen dena eta hutsik egiten ez duena, Zeraingo sagar-dultzea da, errezil sagarrarekin egindako sagar-dultzea. “Errezila gehienbat sagar-dultzea egiteko erabiltzen dugu. Ez dago errezila bezalakorik. Gustoan, loditasunean, bikaina da”, azpimarratu dute.



Ukenduak

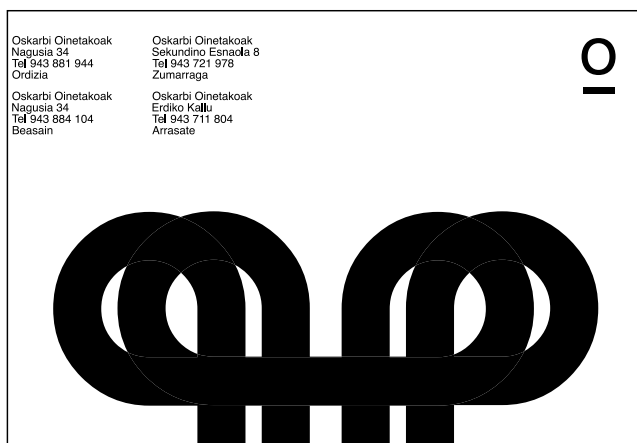
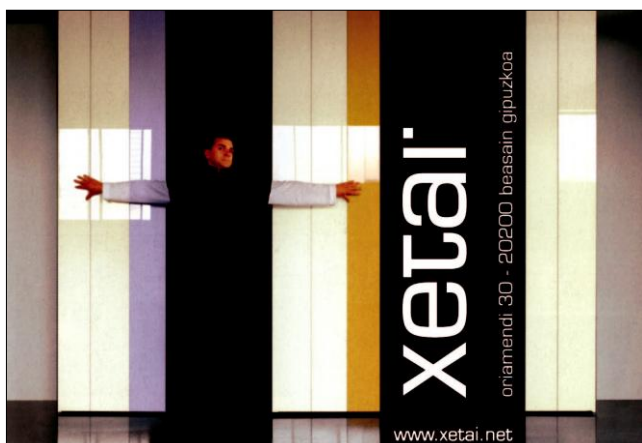
Naturak ematen dituen altxor txikiak ondo aprobetxatzen dituzte Zerainen. Fruituei eta belarrei, ahalik eta etekinik gehien ateratzen saiatzen dira.

Mermeladak eta sagar-dultzea egiten hasi baziren ere, beranduxeago ukenduak egiten ere hasi ziren Josune Bengoetxea, Kontxi Gabiria eta Elena Mendizabal. “Etxean beti egin izan ditugu ukenduak, amonaren batek erakutsita. Norbaitek eskatu egin zigun, gu ere etxean egiten hasi ginen eta hortik hasi ginen. Ondo saltzen dira. Ondo joaten direnaren seinale da hori”.

Hiru motako ukenduak egiten dituzte: belar mota ezberdinak nahastuta egiten dutena; intxusarena, betiko erre botika; aingeru lorea edo kalendularena. “Azaleko gaitzentzako oso egokiak dira. Aingeru lorearena, umeen azalerako ona da, aingeru lorea onura asko dituen belarra da. Erpeentzat ere ona da. Eguzkiarekin erretakoan intxusarena oso ona, Belar askorekin egiten dugunak, denetik dauka: pasmo belarra, intxusa, azeri buztana... Propietate ezberdinak nahasten ditugu eta azala berritzen laguntzen du, ez zornatzeko, haragia egiteko... balio dute belar batzuk eta dena nahastuta, jateko ez beste guztirako oso ona da”, azpimarratu dute zeraindarrek.

Prozesua

Bukatzeko, ukenduak egiteko prozesua azaldu digute: “oliba-oliotan egosi belarrak, bano marian, ordu pare batean. Dena pasatu eta argizaria nahasten diogu loditzeko. Argizariak bera ere vetadineren funtzioa betetzen du”.



'Kixkurre': artzaintzaren esentzia zentzumen bidez

Idiazabal gaztaren salmenta areagotzea da helburu nagusia



Arg.: Iñaki Azanza

Goimen (Goierriko Landa Garapen Elkarteak), Artzai Gazta, Goitur eta Lenbur turismo garapen agentziek elkarlanean landu eta eskualde garapenari bultzada eman asmotan sortutako ikurra da 'Kixkurre'. Idiazabal Gaztaren salmenta areagotzearekin batera, gazta-

ren eta artzaintzaren munduan jasotzen diren hainbat elementu gizarteratu eta eskaini dira, Goimeneko teknikariak, Joxe Manuel Zubizarretak azaldu duenez. Hau da, "muinean artzaintza dago, neolitikotik gaurdaino diharduen bizibidea eta bertako arraza den latxa ardia".

KONTSULTORIO MEDIKU-KIRURGIKOA

Goierritarrentzako
mediku zerbitzu espezializatuak

Ordua eskatzeko:
943 08 55 60

Faxa: 943 08 55 61

Nafarroa Etorbidea, 25 - 2. BEASAIN

Aseguru konbeneduria

SEGURUEN PROFESIONALAK

MUNDUATE

Elosegi, 1- behe

Tfnoa.: 943 88 86 20

Tfno. mugikorra: 609 49 14 41

Faxa: 943 88 91 18

LAZKAO

Martxoaren 9an aurkezpen ofiziala egin ondoren, poliki-poliki, bere lekua egiten ari dira Kixkurre produktak. Goierri eskualdearen garapenari bultzada eman asmotan eta Idiazabal Gaztaren salmenta areagotzea erekin batera, artzaintza ogibidearen funtsa gizarteratu nahi da. Ekimen honekin Goierriko sektore ezberdinetako hainbat elkartetan egin dute bat: Goimen, Artzai Gazta, Goitur eta Lenbur. Era honetan, “bertan sortutako nekazaritza eta artisau produktuen salmenta indartu, turismo ekimenarekin eta landa garapen ikuspegiarekin lotuta, linea baten barruan landutako produktu aniztasuna bultzatu nahi da”, Goimenetik adierazi dutenez.

Helburuak betetzeko, marketing estrategia martxan jarri dute, Kixkurre marka sortuz. “Egitasmoaren hastapenetan Jatorrizko Izendapena duen Idiazabal artisau gaztari “merchandising” deritzan marketing estrategia aplikatu nahian, gaztaren munduan jasotzen ziren hainbat elementu gizarteratu eta eskaini nahi ziren, gazta salmenta areagotzeki begira. Egindako azterketak, aparteko marka bat sortzea eskatu zuen, merkaturaketa estrategia hau garatzeko, elementu desberdinak bilduko zituen aterki-marka bat. Marka horretan, identitate, gure kultura, ohiturak... islatzea bilatzen zen, salmentan jarri nahi diren bertako produktak imajina ezik, edukia bazutela adierazi nahirik”, adierazi du Goimeneko teknikaria eta proiektuaren bultzatzailea den Joxe Manuel Zubizarretak.

Kixkurre izendapenarekin, Idiazabal gazta eta artzaintzaren munduko elementuak oinarri hartuta, produktu ugari merkaturatu dituzte, baserriko lehen gaiak, artisautza eta artearekin uztartuz. “Kixkurre, be-



Eli Arrillaga, Eli Gorrotxategi, Jose Manuel Zubizarreta eta Niko Osinalde.

Arg.: Aimar Maiz.

Aurkezpena

Martxoaren 9an, Idiazabalgo Artzai Gaztaren egoitzan egin zen Kixkurre ikurraren eta filosofiarekin aurkezpena. Bertan, ekimenaren bultzatzaileak diren Goimen, Artzai Gazta eta Goiturreko ordezkariak izan ziren.

Salmenta tokiak

Oraingoz, Goierriko museoetan daude salgai Kixkurre produktak. Dena den, salmenta toki berriak aztertzen ari dira, batez ere goierritarrei begira “goierritarrak museoetara ez baitira joaten”. Web orria eta katalogoa prestatzeko asmoa ere badute. Jarraian duzue salmenta tokien zerrenda: **Ordizia:** D'elikatuz zentroa. **Segura:** Ardixarra. **Zegama:** Andutza egurraren interpretazio zentroa. **Zerain:** Mandioa. **Ormaiztegi:** Zumalakarregi Museoa. **Idiazabal:** Gazta Museoa eta Artzai Gaztan.

tiko artzaintza eta lur langintzaren tradiziozko produktuen oinorde gisa jaio da. Garai bateko oroimen, zapore eta usainek elkar landuz, emeki eta goxotasunez gure izaera azaltzerat dator”, dio Zubizarretak.

Proiektu honekin “Goierriko lurrak emanikoa eta elementu horiek lantzen dituzten jendearen esentzia egin nahi dira luzagarri, ekonomi sektore desberdinetan islatuz, bai kanpotik datozen hainbat turista eta bisitariei zein bertako jendeari. Goierritarrek berezkoa duten eta berea egin dezaten, opari sortu nahiz dugu, erakundeei eta partikularrei begira, lehe-

nengo sektoreari babesa emanez”, gaineratu du Joxe Manuel Zubizarretak.

Sentimendu ezberdinak

Emozioak piztu nahi dituzte Kixkurre produktuek. “Produktu hauen atzean alderdi emozionala garatu nahi izan da, herri min eta identitatea transmitituko duena, eta jasotzailearengan aparteko balorea sortuko diona, adibide nabarmenena euskal diasporarena genuke”.

Belar ondua, orbela, artilea, gazta zerbitzatzeko eta aurkezteko, zeramikazko ontziak, harriak, kaikuak, pegatinak, kartelak... bezalako produktak jarri dira salgai. “Kaxak irekitzearekin

soilik, zentzumen guztiak esna ditzan, usaina, zaporea, soinua eta ukimena. Guztiarekin bat, instant batez gure kulturaren jaiotzea zeneko paisaiarantz garamatza”, gaineratu du.

Aldi berean, oparitarako proposamena da Kixkurre. “Produktu hauen atzean Idiazabal gaztaren salmenta areagotzea badago ere, elementu protokolario modura erabili ahalko den sari, opari edo sinboloa sortu nahi izan da, giltza, makila edo txapela izaten diren modura, kasu honetan jarduerazabaldu bati elikagai bati atxikia, artzaintzan oinarritua”, dio Goimeneko teknikariak.

kixkurre

Izen berriaren irudia zuri-beltzean marraztutako borobila da, barruan artilea irudikatzen duena. “Muinean artzaintza dago, neolitikotik gaurdaino diharduen bizibidea eta bertako arraza den latxa ardia. Honen berreizgarri nabarmenena, izena ematen diona, duen ilea da, eta zehazki honek azaltzen duen laztasuna”, dio Joxe Manuel Zubizarretak.

Azpian Kixkurra hitza, azken -e hizkia urdinez nabarmenduta. Goierritar eraz idatzia. Goierrirekin du lotura irudiak eta ize-nak (horko hizkeratik Kixkurre-ren artikulu determinatzailea e izatea), baina mugak gainditzeko arazorik ez dute ikusi. “-e horrek ileak hartzen duen forma mota baten adierari ere erantzuten dio, borobil edo espiraldua lehena eta geroaren zubi, ahari adar kiribildua, bihurria, e hizkia, eta abar luze bat gogorazten ditu”, gaineratu du Goimeneko teknikariak.



Elementu
protokolario
modura erabili
ahalko den sari,
opari edo sinboloa
sortu nahi izan da,
giltza, makila edo
txapela izaten diren
modura.

Esnatu zure sena

Produktu gehiago aurreikusten badira ere, Kixkurren ibilbidea elementu gutxi batzuekin hasia erabaki dute. Materialak eta produktuak bertakoak dira, tokian ekoiztuak. Zeramika esate baterako, Ezkio-Itsasoko Pott Zeramikak lanzen du. Kutxa, egur taila, Zegamako Jabier Arrietaren lana da. Artilea, belar ondua eta orbela azkenik, Zumarragako Oraa baserrikoek lantzen dute.

Prezio ezberdinetako produktuak ditu Kixkurrek. Gazta aurkezteko edo ateratzeko moduarekin, zentzumenekin eta gaztaren maneiu eta manipulazioarekin lotutako produktuak dira guztiak. Garestiena, kutxa da. “Denboraren iraganetik at, erritua bailitzan, gure sentipenik preziatuenak bildu nahi izan ditugu Kutxan, irekitzearekin soilik, zentzumen guztiak esna ditzan, usaina, zaporea, soina eta ukimena”.



Argazkiak: Iñaki Azanza

Kaxak eta aiztoa

Kartoizko kaxa pertsonalizatuak egin dituzte, 2 formatutan, gazta osoentzako edo erdientzako. Gazta ebakitzeko bi kirtendun aiztoa ere merkaturatu dute.



Zeramika

Gaztaren aurkezpenari begira, buztina, ura eta suarekin konbinazioan, Ezkio-Itsasoko Pott Zeramikakoek hainbat produktu egin dituzte: eskuz moldaturiko harlauza, gazta trona, eta katiluak. Bertan, modu desberdinetan moz-



tu edo tratatutako gazta eskaintzeko formatua aurkitzen da, gazta hautsa, takoak, edo gazta bera osorik modu bertikalean, lehentasun edo protagonismo papera azpimarratuko diona, kolore okre burdintsu eta berdexkan, gaztaren kolore hori nakratuarekin kontrastean.



Horma-irudia

Gaztetxoenei begira, hainbat produktu kaleratu dituzte, Kixkurre ikurraren sustapenarekin batera, artzaintza gizartera-tzeko helburuarekin. "Lazkao Txiki bertsolariaren begirada pikaroa duen ardia, Kixkurre logotipoa azalduz; txapak edo pinak; eta posterra". Artzaintzaren mundua eta bizimodua islatzen duen elementu ugari azaltzen dira bertan: artzain txabola, txakurra, ardiak, oiloak, astoa, gazta egiteko tresnak, dunba, lizarrak...



Zentzumenak

Gazta bera sortzen eta ontzen den mundua gerturatu nahirik, zaporeaz gain, usaimena, ukimena eta entzumenarekin ere gizarteratu nahi dira. Esate baterako, belar ondua, uda garaiko indarrarekin, sailean ebaki eta eguzkiak lehorturiko ardiaren neguko elikagaia da. Orbela, udaberrian



goiko larreetarako pausuaren doina eta negu garaian beherakoaren hotsa adierazten duena. Artilea, ile luze eta latza, negu gordinetik, eurite zein temperatura aldaketa bortitzetatik babestu du. Gizakiak antzinetatik erabili izan du isolatzaile, betegai edo egurats txarregandik babes ehun modura.



Entzumenari dagokionean, dunbaren danbada, ardiaren ibileraren pasoa markatuaz, isiltasuna urratuz artzain lanaren lagungarri.

Produktu hauek bakarka ala elkarrekin aurkeztzen dira, kaxatan eta kutxan sartuta.



Kaikua eta harriak

Kixkurre logotipoa daraman kaikua ere salgai dago. Kaikuarekin batera, esnea berotzeko erabili ohi ziren harriak irudikatzen dituzten harriak ere egin dira, eskuen formetara egokituta, esnearen koipe arrasto eta guzti.



Ordiziako Tabernarien partetik

Euskal Jai zoriontsuak

guztioi!

TAUR

URDIN

rock
musika



OLANO
TABERNA

elkano 11, ORDIZIA * 943 161 958
www.galeon.com/sugaar

sugaar

jai zoriontsuak denoi!

HERRIKOA TABERNA



Urdaneta 27 20240 Ordizia Tel.: 943 88 00 23



Pottoka
KAFETEGIA



ORLEGI
TABERNA



Euskal jaiak Ordizian



PSIKOLOGI KLINIKOA

 **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

 **biok** kudeaketa
zerbitzuak fiskala
kontablea
merkatala
laborala

Tel 943 88 44 00
Faxa 943 80 51 27
www.biokzerbitzuak.com
Ordizia Goierri, 12

ZUGAZTIBI
AHOLKULARITZA

 www.txekin.net

- Laborala
- Fiskala
- Kontablea
- Juridikoa
- Aseguruak
- Inmueble
- ajentzia

zugaztibi@telefonica.net
Tel.: 943 16 23 86 - 943 16 15 58
Faxa: 943 16 15 58
Domingo Unanue plaza, 2 behea
ORDIZIA

9:30etik 19:00etara
EGUERDIZ IREKITA


A SEPLAN S.L.
A HOLKULARITZA · ENPRESAK

 www.txekin.net

KONTABLEA
JURIDIKOA
LABORALA
FISKALA
MERKANTILA
INMOBILIARIA
FINKEN ADMINISTRAZIOA

Tel.: 943 887 129
Oriamendi 15, behea
BEASAIN
Tel.: 943 086 420
J.M. Iturriotz, z/g


AUZOKI
Komunitateen administrazioa
Kol. Zenb. 599

- ✕ Jabekideen komunitatea osatzea
- ✕ Komunitateen kontabilitatea
- ✕ Akten idazketa
- ✕ Aurrekontuen eskaera
- ✕ Aholkularitza legala
- ✕ e.a.

Urdaneta 52-behea
ORDIZIA
Tel.: 943 087 486



Irailak 4, asteartea:

17:30ean: Bertako produktuekin egindako Elkarteen arteko XVII. Sukaldaritza Lehiaketa' eta 'Goierriko odolki onenaren XIII. dastaketa-lehiaketa', Plaza Nagusian.

18:30ean: Buruhandi eta Erraldioien irteera Plaza Nagusian, trikitilariek eta Burrunbazale txarangak lagun durik.

Irailak 5, asteazkena: Azoka berezia:

Egun honetako egitarau zehatza hurrengo orrian duzue.

Irailak 6, osteguna:

17:00etan eta 19:30ean: D'Elikatuz zentroan, gazten dastatze gidatua eta ardoe-kin elkartzea. (Derrigorrezkoa aurrez D'elikatuzen ize-
na ematea).

Irailak 7, ostirala:

22:00etan: Beti-Alai kanpoko pilotalekuan, 'Marraskilo: lagunak betirako dira' filmaren emanaldia. Antolatzailerak: Ordiziako Mendizaleak.

Irailak 8, larunbata:

11:00etatik 13:30era eta 16:00etatik 20:00etara: Haurrentzat parkea puzgarriekin, Jose Migel Barandiaran Plazan.

12:00etan: Plaza Nagusian, Tradizional eran sega zorroztea I. Txapelketa.

17:30ean: San Juan auzoan, Euskadiko Segalarien II. Txapelketa, taldeka.

22:30ean: Herri Antzokian, bertso-jaialdia: Goierriko Bertso Eskolaren 25. urteurreneko saio berezia.

Irailak 9, igandea:

12:00etan: Barrena kultur Etxean, Lazkao Txiki XVI. Bertsopaper lehiaketaren sari-banaketa.



Bertso saio berezia

Goierriko Bertso Eskolaren 25. urteurrenean, Euskal Herriko bertso-eskola ezberdinekin gogoratu nahi izan dute Argi Berri elkartekoek, iraileko bertso saioa antolatzerakoan. Horrela, Urruñatik Sustrai Colina etorriko da, Hernanitik Maialen Lujanbio, Bilbotik Oihana Bartra, Gasteiztik Oihane Perea, Lesakatik Xabier Silveira eta Goierriko bertso eskolako ikasle ohi bezala, Aitor Sarriegi beasaindarra. Gaijartzen Jon Zaldia ariko da.



JOSUNE
EDERGINTZA ZENTROA

Tel.: 943 882 888 J.M. Barandiaran plaza, 3 ORDIZIA



GOIELEK, S.L.

INSTALAZIO
ETA
MUNTAIA
ELEKTRIKOAK

TEL.: 637 42 43 48 GIPUZKOA, 11 ORDIZIA



BUSTUNTZA
margoak

650 00 80 13 - 943 88 53 04 - 943 88 84 55
ORDIZIA



**Sanperio
kalea
ORDIZIA**

Ogi berria
egun guztian
zehar

Bertako produktu naturalak:
urdaizpikoa, saltxitxoia...
jogurtak, esnea...

Baserriko
produktuekin
egindako
gosariak



MUJIKA

Frutak - Barazkiak
Artsiau eran
egindako kontserbak

ORDIZIA
☎ 943 08 71 28
Victor Mendizabal kalea, 6



IDIAZABAL

☎ 943 18 72 20
Plaza Nagusia, 6

Tfno: 943 164 225

www.innovatek.es

innovatek®

Informatika Zerbitzuak

Mallutz Industrialdea 29, 20240 Ordizia

Berezietan bereziena

Asteazkeneroko azokaren inguruan, urtean zehar, azoka berezi ugari antolatzen ditu Ordiziako Udalak baina inongo zalantzarik gabe, berezietan bereziena, irailekoa izaten da. Egun osoko egitaraua prestatu dute irailaren 5erako.



09:00etan: Goiz eresia Ordiziako txistularien, Tolosako dultzaineroen eta Zumarragako trikitilarien eskutik.

10:00etan: Gazta, ganadu, fruta eta barazkien, lumago-

rrien eta perretxikoen erakusketa eta lehiaketak.

12:00etan: Jose Migel Barandiaran plazan, fruta, barazki eta perretxiko lehiaketan sari banaketa.

12:30ean: Garagartza plazan, ganadu eta lumagorri lehiaketan sari banaketa. Segidan, bertsolariak, dultzaineroak eta trikitilariak.

13:00etan: Beti-Alai pilotalekuan, gazta lehiaketaren sari-banaketa.

17:30ean: Beti-Alai pilotalekuan, profesionalen arteko eskuzko pilota partidak: 2. Partida: Olaizola II - Begino / Bengoetxea VI - Beloki.

19:30ean: Jose Migel Barandiaran plazan, 'Urrezko Aizkora' Txapeldunen Liga. Aizkolariak: Floren Nazabal, Donato Larretxea, 'Arria V'. Jarraian harrijasotzaileak: Iñaki eta Inazio Perurena.



KIXMI
Artesania · Opariak · Jantziak
Euskal Jai zoriontsuak denoi!
K. Nagusia, 28 ☎ 943 16 02 48 ORDIZIA

Euskal Jai zoriontsuak! J. M. Barandiaran, 3
Arantxa
Lentzeria ORDIZIA
☎ 943 88 76 15

Video **ORDIZIA BIDEO KLUB** **Jose LASA, LAZKAO**
☎ 943 88 79 19 ☎ 943 88 79 19
Domingo Unanue, 1 Domingo Unanue, 1
BEASAIN ORDIZIA

Sandra
Ileapaindegia
Euskal Jai zoriontsuak denontzat!
Tel.: 943 087 056
Garagarza plaza 10
ORDIZIA

borja de la *Euskal Jai zoriontsuak denoi!*
Kortinak, alfonbrak, etxeko arropak
Estoreak eta panel japonesak
Tel.: 943 880 432
Plaza Nagusia, 4
ORDIZIA

Euskal Jai zoriontsuak pasa ditzazuela!
HIDALGO
Bitxitegia - Erlojutegia - Opariak
Diseinua Kalitatea
Berrikuntzak Garantia
Legazpi Kalea, 3 943 88 04 06 ORDIZIA



Adur Ugartemendiaren jauzi hirukoitza

Bi urteko atsedenaldiaren ondoren, denboraldi polita egin du Adur Ugartemendia atletak. Jauzi hiru-

koitza egiten du eta Estatuko zazpi onen artean dago. Arkitektura ikasketekin uztartzen du beasaindarrak atletismoa.

ainararetxeberria

HANKARA
podologia zentroa

Tel.: 943 887 946
Zelaeta-berri plaza,4 BEASAIN

Goiz
arbiketak

Garbiketa
Zerbitzu
Integrala

Enpresen mantentzea

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

Beasaindarra. 21 urte. Arkitectura ikaslea. 1,83 metro eta 79 kilo. Jauzi hirukoitze-ko atleta. Real Sociedad taldeko kirolaria. 16 urterekin, zilarrezko dominak, kadete mailan, Espainiako Indoor (13,81 m.) eta aire libreko (14,12 m.) txapelketetan. Markarik onena: 15,20 m. Helburua: 16 metrora ahalik eta gehien gerturatzea.

Horixe da Adur Ugartemendia. Ramon Cid entrenatzaileak, "langilea eta disziplina handikoa dela dio. Ezaugarri onekoa, gorpuzkera ona eta indar handikoa".

Bi urtean geldirik egon ondoren, berriz ere atletismoari serio heldu dio beasaindarra. Ikasketengatik egon da geldirik. "Arkitektura ikasten ari naiz Donostian eta ikasketak ordu asko kentzen zizkidan. Dagoeneko karrerako 4. ikasturtean nago eta aurten berriz atletismoari heltzea pentsatut, gai gutxiagotan matriculatuta", dio Ugartemendiak.

Baina sasoiko itzuli da. Berragerpeneko denboraldian lortutako emaitzekin gustura dago, Espainiako txapelketan, absolutuen mailan, zazpigarren postua lortu baitu, 15 metro eta 20 zentimetroko jauziarekin.

Geldialdi honetan hori bai, teknika aldetik atzerapena antzeman du. "Nirekin hasi zen jendeak bi urteotan teknikan aurreratzen jarraitu du eta ni geldi egon naiz. Fisikoki ere pixka bat kostatu egin zait forman jartzea. Baina aurten itzulera oso ona izan da. Oraindik ez da berandu aurrera egiteko. Saltatzaile batentzat, urterik onenak, 26-27 urte omen dira. Garaiz nabil hobetzen jarraitzeko", aitortu Adur Ugartemendiak.

Serio ekin dio atletismoari beraz. Aurten azkeneko urtea du promesen mailan. Datorren denboralditik aurrera, maila absolutuan ibiliko da. "Maila horretan, au-



“Polita litzateke Espainiako txapelduna izatea”

Kirol bat:

Futbola eta saskibaloia. Futbolean urte dezentean ibili naiz, atezaina nintzen, eta oso gustura ibiltzen nintzen.

Zaletasun bat:

Motorrak.

Oporretarako plan bat:

Iaz Pirinioetan ibili nintzen eta asko gozatu nuen. Gurasoak kanpora doaz eta etxean bakarrik geldituko naiz eta hemen inguruan ibiliko naiz lagunekin.

Edari bat:

Coca Cola.

Janari bat:

Gulak asko gustatzen zaizkit.

Musika talde bat:

Gold Play edo The Killers.

Liburu bat:

Azkena irakurri dudana, 'El miedo a la libertad', Erich Frömm-ena, nahiko ona da.

Handia egiten naizenean...:

Espero dut arkitektua izatea eta lanean egonkortasun bat edukitzea.

Amets bat:

Espainiako txapeldun izatea polita izango litzateke.

rean ibiltzeko, exigentzia dezentea eskatzen du. Poza ere handia ere izaten da. Baina astean 5 egunetan entrenatu behar zara, zaindu egin behar zara, konpromiso handia da baina pozak ere handiak izaten dira", aitortu du beasaindarra.

Aurten absolutuetan proba bat baino gehiago jokatu du, Espainiako txapelketa adibidez. "Donostiako pista estaliko Espainiako txapelketan gutxieneko

marka lortu nuen eta aurrera jarraitu dut. Sevillan, absolutuen mailan aritu nintzen eta finalisten artean sartu nintzen". Zazpigarrena gelditu zen.

Teknika hobetzea

Teknikak garrantzia handia daukan kirola da jauzi hirukoitza. "Nahiko kirol teknikoa da. Indarra garrantzitsua da, baina teknika ere bai. Erdia eta erdia jarriko nituzke biak. Bi urte geldi

egon ondoren, teknika aldetik kaskar samar nengibilen, eta aurten bereziki horixe landu dut. Aurten aurrerapen handiena teknikan eman dut. Oraindik falta zait, beti ikasten da eta zerbait. Beti hobetu behar izaten da zerbait, edo korrika egiteko garaian, edo salto egiteko garaian..."

Entrenamenduez galde-tuta, ariketa ezberdinak egiten dituztela adierazi digu beasaindarra. "Denboraldi



Korrikatik saltora

Jauzi hirukoitzaren prozesua azaldu digu Adur Ugartemendiak hurrengo lerrootan: “korrika joan, eta haretik 11 edo 13 metrora, ohol bat egoten da. Eskubiarekin, bi-salto egiten dituzu, eta azkeneko saltoa beste hankarekin egiten duzu. Korrika, oso azkar joan behar duzu, baina gogortu gabe, ahal duzun azkarrena baina gehiegi behartu gabe. Askotan azkar joanez gero, besoak gogortu egiten dira, eta taularaino iritsi behar duzu salto egiten hasteko. Abiadura garrantzitsua da baina saltoan abiadura mantendu egin behar da erritmoa sartuz”.



hasieran, errodatu egiten dugu, hiru ordu laurden korrika, udako garagardoak bota eta pisua erregulatu. Pesak, giharreak lantzeko; serie luzeak, 200 metrokoak-edo fondoa hartzeko eta txapelketan salto egiteko garaian fresko egoteko; eta teknikoki, saltoak”.

Lesioak ere ohikoak izaten dira kirol honetan. “Kirol teknikoak da eta lesioak egoten dira bai. Adibidez, orpoarekin gaizki sartu, belauneko eta txorkatileko artikulazioek asko sufritzen dute, muskulazioa ere asko lantzen dugu pesekin...”, azpimarratu du.

Helburua

Teknika arloan ahalik eta gehien hobetu eta atleta bezala, helburua, “Espainia mailan aurrean egotea da. Niretzat Espainiako zortzi onenetan mantentzearekin helburua beteta dago. Azken batean, norberaren markak hobetzea izaten da helburua”, aitortu du. Mo-

mentuz helburua lortua du beasaindarrak. “Absolutuetako zazpigarrena nago listatan. Espainiako txapelketara joateko gutxieneko marka bat jartzen dute. Gutxieneko marka hori egiten dutenen artean, hiru salto egin eta zortzi onenek, beste hiru salto egiteko aukera izaten dute, finalean sartzea bezala da. Nire helburua finalean sartzea da. Aurten gainera nahiko maila ona

nago. Nire belaunaldiko jende asko dabil marka onak egiten. Iazko urtearekin alderatuta, marka hobekak egin dira”.

Markak hobetzen ari badira ere, beste herrialde batzuekin alderatuz, Estatu mailan ez omen dago maila onegia. “Suedia aldean eta jauzietan maila hobea dago. Momentuan hirukoitz jauzian ez dago Europa mailan puntan dagoen atletarik. Baina maila ona daukaten atletak badaude eta lesioak eta laguntzen badie, maila ona emango dute”, dio Ugartemendiak.

Ordiziatik Donostiara

14 urterekin hasi zen Adur Ugartemendia jauzi hirukoitzean. “Txikitan, eskolan, gauza ezberdinak probatu nituen, altuera jauzia, luzera jauzia, abiadura... Baina denborarekin, zertan nabarmentzen zaren ikusi eta horri heldu behar diozu. Berezi-ki jauzi hirukoitzean aritzen naiz”, adierazi du be-

saindarrak.

Ordiziako Txindoki Atletismo taldean lau urte egin ondoren, gaur egun Real Sociedad taldeko kidea da Adur Ugartemendia. Ramon Cid du entrenatzailea. “Ezin naiz kexatu, bera da Espainiako Federazioko saltoen arduraduna. Bi aldiz Olinpikoa izan zen, Montrealen eta Moskun. Ordizian Jose Antonio Peña entrenatzailearekin aritu nintzen, eta jauzi hirukoitzean ondo moldatzen nintzela ikusi zuenez eta Donostian ikasten hasi nintzen, Realera joateko gomendatu zidan. Lau urte egin nituen Txindokin eta orain Realean nabil”.

Realean egonda beste proba batzuetan lehiatzeko aukera du beasaindarrak. “Txindoki bezalako taldeek lan ikaragarria egiten dute jendea formatzen. Behin maila batetik gora Realera dago hemen Gipuzkoan. Gainera Kirolgiarekin halako hitzarmen bat ere badauka”.

Jauzi
hirukoitzean
indarra
garrantzitsua da,
baina teknika ere
bai.

DR. JOSE
GISASOLA

3998 Elkargokidea

OSTEOPATIAN MEDIKUA



BIZKARREKO MINAREN TRATAMENDU NATURALA
Lumbalgia, Hernia Diskala, Zefalea, Migraina, Artrosia, ATM

Osteopatia lumbalgia, hernia diskala, bizkarreko zein buruko mina, artrosia eta antzerako ondoezak, ezur eta nerbioetan sorturikoak, sendatzen dituen medikuntzaren espezialitatea da. Gure eginkizunekin zuzenki erlazionaturik dauden eta bizi kalitatean eragin handia izan ohi duten minak gainditzeko laguntzen digu medikuntzaren alor honek.

Jose Gisasola osteopatia medikua da eta urteak daramatza tratamendu naturalez baliauz gisa honetako gaitzekin lanean.



Aurrez hitzordua hartuta:

629 45 20 53 - jgisasola@telefonica.net

Andra mari, 13 Sol.Art. Ezk. / 20200 Beasain (Gipuzkoa)

Urbietan, 39 - 1. Ezk / 20006 Donostia (Gipuzkoa) / T 943 471 885

reklamo



2007/2008
euskara ikastaroak

ESKAITZA
EUSKALDUNTZE MAILA GUZTIAK eta EGA (Tutorearekin)
ALFABETATZEA
AUTOIKASKUNTZA TUTOREAREKIN
GURASOENTZAKO IKASTAROA
ETORKINENTZAKO ETA OSTALARIENTZAKO IKASTAROA
AZTERKETAK PRESTATZEKO IKASTAROA

Ordutegi zabala
Beka sistema eta diru-laguntzak

MATRIKULATZEKO EPEA
Irailaren 3tik 25era

BULEGO ORDUTEGIA
Goizez: 09:00-13:00
Arratsalde: 15:00-18:00

Beasaingo Udal Euskaltegia
20.
urteurrena



www.udaleuskaltegiak.net

BEASAINGO UDAL EUSKALTEGIA

Loinazko San Martin plaza, z/g BEASAIN Tel.: 943 02 81 00 E-posta: zuzendaritza@beasain.net

Gipuzkoa'ko Bertsolari Berrien txapelketa

Ordizian (Villafranca) 1959, agorrak 9

Euskal Jai ederrak izan ditugu aurren ere Ordizian. Euskalzaleak bazun antxe nun ase bere egarria: txistu, eskusoiñu, aurreku-txapelketa, dantza-sariketa, bi irri-antzerki euskeraz, ta baita ere, nola ez, bertsolariak. Gipuzkoa'ko bertsolari berrien Txapelketa gaiñera. Igaz goierrikoena genun.

Orregatik inguruetakoa errietatik erruz etorri zan jendea. Bertsotarako enparantza laster bete-bete zan ta an iraun zuten denak, bi ordu ta erdi luze, tarteka belarriak erne, tarteka erdi-parrez edo txaloka, ta geienak eguzkitan. Nola erakartzen duten oraindik bertsolariak gure erria! Bertsotarako griña bizia izan euskaldunok!

Amasei bertsolari gazte bildu ziran txapelketarako. Ona emen izen-abizenak. Bertsotarako zotz eginda atera ziranez jartzen ditut: Jesus Basoarte, Zumaiarra; Domingo Garmendia, Berrobiarra; Bizente Mujika, Ormaiztegiarra; Tomas Lasa, Lasartearra; Jose A. Lazkano, Donostiarra; Jose A. Iturbe, Lasartearra; Florentino Nosellas, Berrobiarra; Jesus Eskisabel, Legorretarra; Jose Luis Lekuona, Ernanarra; Jose Agirre, Azpeitiarra; Patxi Etxeberria, Lasartearra; Jose Usabiaga, Errenderiarra; Jose Otamendi, Amezetarra; Patxi Arregi (Moxo), Irurarra; Patxi Beloki, Bidaniarra; Jose Migel Iztueta, Lazkaotarra.

Epai-maian Basarri ta Manuel Lekuona Apaiza ezagunak ta beste iru euskalzale eseri ziran. Eguerdiko amabietan, zintzoki Agurmariak esanda, ekin

Iztueta'ri. Zer da bertsolaria.

Auxen da gaia ala bear da egoki jarri diguna, bertsolaria nor dan aipatu ori det eginkizuna; poza du bere lagun maitea ta memoria laguna, gure-izkuntzaren puska bakarrak neurtu oi dituna.

Euskal-erriko bertsolaria nola dan bere jatorriz, estudioaz ez da egiten ez baldin bada etorritz; alde batetik gaiari segi, itzak neurtu bestetiz, naiago nuke gai oen jabe seguru baldin ni banitz.

Puntua jarrita. Mujika'ri:
«Aurki asiko dira usoak menditan»,
eiztariak preparatzen diran tokitan;
amets oiek dabilta jundan aspalditan,
baiño okelik ez da merkau karnizeritan.

zioten bertsolariak lanari. Denak etor-agurra lenbizi. Ondoren Maiekoak bakoitzari emandako gaiean, biña bertso. Gero bertso bana, puntua jarrita. Beste biña bertso, bertsolariak bikoteka zirala, zotzean artutako lanbidei buruz. Ta azken-agurra. Etor-agurrak eta azken-agurrak etziran txapelketan sartzen.

Maiekoeen iritiz Garmendia, Berrobiarra, atera zan Txapeldun, bigarren Iztueta, irugarren Mujika, laugarren Agirre ta bosgarren Lekuona; beste guztiak sari

berdiña eraman zuten.

Amaika bertso eder entzun genun. Ona emen aukeratu ditutan bakar batzuk, magnetofonez jasoak. Gipuzkoa'ko Bertsolari Berrien Txapelketa, Ordizia'n. (*Bertsok koadroan*)

Merezi zuten jasotzea bertso aukeratu. Ta miñ ematen du beste asko ta asko, aukeratu baiño bikaiñagoak oraindik, galtzen uzten edo itzalean gelditzen dirala jakiteak. Magnetofondunak badute zertan lan ederra egin. Izan ere, egia bai atsegin zaizkiola gure erriari bertso Be-

Eskisabel. Agurra

Gaurko billera oni ez diot gaizki dagonik iritzi, len asiera eman degu ta noizbait ein bear utzi. Euskera eta oitura onak galtzerik ez du merezi. Ordizia'ra sarri bisitak eiñez ondo-ondo bizi.

Iztueta. Agurra

Zu Billafranka, zu Billafranka, lenagoko Ordizia!
Oraindik ere gordetzen dezu gaztearoko bizia, bertsolarien zale zerala nago ongi ikasia, izanez ere seme asko ituzu gauza on askon jabia, zure zugatzen gaiñian baita Urdaneta'ren kabia.

riak, eskuz idatzia, askoz atsegiñago ordea bertsolariak bat-batean, mingaiñdardaraz, aletuak, arrigarriro agertzen dutelako aukeratu bertsolarien etorria.

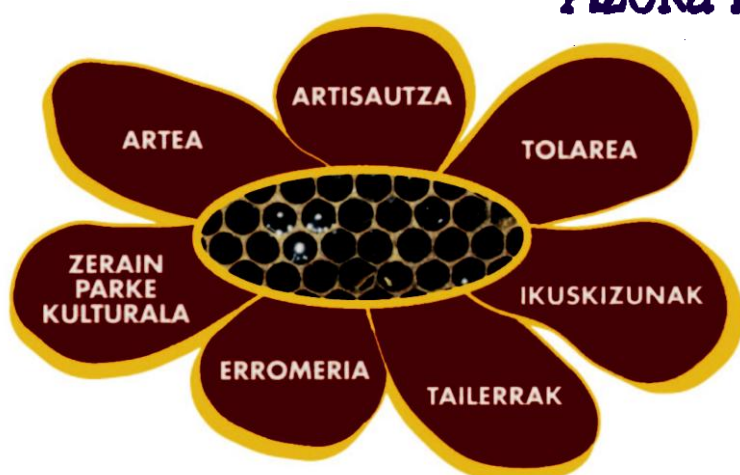
Ta bukatzeko, txalo berroak Bertsolari-Txapelketa ori jarri dun Ordizia'ko «Laguntasuna» taldeari ta ez gutxigo Lete'tar Jesus antolatzaille bizkorri.

«Ai! Gipuzkoak, lagun maiteak, Billafranka asko ba'litu!»

Baztarrika'tar Isidor beneditarra

GIPUZKOAKO NEKAZARITZA EKOLOGIKOAREN XIII. AZOKA

Azoka baino gehiago



IRAILAK 16 ZERAIN

9:00etatik 14:00etara azoka

Arratsaldeaz: erromeria lehengo erara

Egun osoz: erakusketa eta tailerrak

ZERAIN PARKE KULTURALA



- Herri Museoa, Larraondo Zerrategia, Aizpeako Meategiak, Kartzela.
- HARIZTI-ERDI ATERPETXEA
- MANDIOA DENDA:
herriko produktuak, artisautza
- INFORMAZIO BULEGOA: urte osoan zabalik

Herriko Plaza z/g Tel: 943 801 505 Faxa: 943 801 606 E-mail: mandio@rebestb.es



ZAHARRA • BERRI

IGELTSERITZA ETA ERAIKYNTZA



Eraikuntzak

Gremioen koordinaketa

Erreforma orokorrak

Teilatuak

A. Almeida
943 180 372
651 700 439
aiakoerrota@terra.es
ATAUN



Zerain

Kultur astea eta azoka ekologikoa

Ohi bezala, iraila iristearekin batera, kultur astean murgilduko dira zeraindarrak. Oraindik egitaraua guztiz zehaztu gabe baldin badago ere, zerbait aurreratzeko moduan gaude.

Irailaren 8an, herritarrek, Aizpeako meategira joango dira, bertan prestatu den ibilaldia ezagutzeko. Hamaitakoa izango dute tartean. Gauean, bertso afaria izango da, sardinen eta saiheskiaren bueltan. Iker Zubeldia zegamarra eta Iban Urdangarin ataundarra ariko dira bertsotan. Gari eta ñaki trikitalarien lana izango da musikaz giroa alaitzea.

Irailaren 9an, jubilatuen eguna izango da. Meza eta bazkaria izango dute.

Astelehenetik ostiralera, berriz, hitzaldiak izango dira Kultur Etxean, iluntzeko 8,30etan.

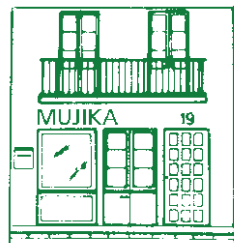
Eta Kultur asteari amaiera emateko, azken hamahiru urtetan bezala, Gipuzkoako Nekazaritza Ekologikoaren azoka izango da.

Irailak 16: azoka ekologikoa

Gipuzkoakoa Nekazaritza Ekologikoaren XIII. azoka, irailaren 16an izango da Zerainen. Produktu ekologiko ezberdinak egongo dira salgai goizean zehar: barazkiak, fruta, barazki kontserbak, ogia, ezti, ardoa eta abar. Azokaren barruan beste hainbat postu ere egongo dira: talo, sagar muztio zein pintxo ekologikoak dastatu ahal izango dira; Goierriko artisautza ere bai: karamika, makilak, tailak, gantxiloa, kandelak...

Aurten ere zenbait tailer prestatu dira: kandelak, gozoak zein oihalen tinte naturalak egiten ikus ahal izango dugu goizean zehar. Ikuskizun ezberdinak ere antolatu dituzte: toleara, lixiba, zuhatza, eskoara egilea, uztarri egiea, abarka egilea eta erlezaintza erakusketa.

Eta honi guztiari amaiera emateko arratsaldean erromeria; lege zaharreko erromeria.



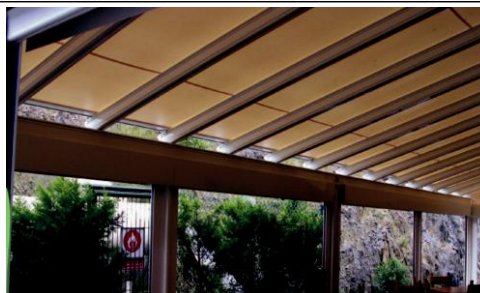
MUJIKA
LIBURUDENDA

Tel. / faxa: 943 88 11 94

Kale Nagusia, 19 ORDIZIA



Jauregi
TOLDOAK



INSTALATZAILE OFIZIALA



IAZA

LLAZAPLUS ZENTROA

T 943 880 243 Antzizar auzoa z/g - Beasain

Ordizia

Eskarabillako jaiak

Irailaren 14tik 16ra ospatuko dira Ordiziako Eskarabillako auzoko festak. Auzotarrek prestatu duten egitaraua duzue jarraian:

Irailak 14, ostirala:

22:30etan: Mus txapelketa, Itxaropena elkartean.

Irailak 15, larunbata:

11:00etan: Haur jolasak.

12:00etan: Txupinazoa Bonberian. Erraldoiak, buruhandiak eta kaleko musika. Herri poteoa.

17:00etan: Oin lasterketa (haurrak eta kimuak). Izen emateak irteeran.

Ondoren: Txokolate jana.

18:00etan: Ipuin kontaketa.

20:00etan: Haur danborrada.

23:00etan: Mozorro gaia.

Dantzaldia, 'Beste bat' taldearekin.

Ondoren: DJ Bull!

06:00etan: Matutina.

Irailak 16, igandea:

11:00etan: Alborada, herriko txistulariekin.

12:00etan: Patxin eta Potxin pailazoak.

13:00etan: Kale animazioa: trikitixa, gaiteroak eta Antton Imaz eta J.I. Iturrioz abeslariak.

14:30etan: Herri bazkaria: zikiro jatea.

Ondoren: Erromeria, Jalisko Bandekin.



Beasain

Pirritx eta Porrotx, kiroldegian

Irailaren 15ean, Beasaingo Antzizar kiroldegian, Pirritx eta Porrotx pailazoen 'Mari motots' ikuskizuna ikusteko aukera izango da, Chernobilgo Lagunak Gobernu Kanpoko Erakundeak antolatuta. Sarrerak salgai daude, Beasaingo eta Ordiziako Lirain lurindegietan, 6 euroren truke. Beasaingo Udalak lagundutako ekitaldia da.

Chernobilen Lagunak Gobernu Kanpoko erakundea 1996. urtean sortu zen, 1986. urtean gertatu zen istripu nuklearraren ondorioak jasan behar izan dituzten haurrei laguntzeko helburuz.



kutxa

Mutiloa

Lierniko jaiak

Irailaren 8an eta 9an Lierniko Andra Mari jaiak ospatuko dira. Jarraian duzue egitaraua:

Irailak 8, larunbata:

11:30ean: Meza Nagusia.

Egun osoan: Erromeria Elustondo anai-arrebak trikitilarien eskutik.

17:30ean: Ume jolasak.

21:00etan: Auzo afaria, Mujika jatetxean. Afarirako izena, Mujika jatetxean bertan eman behar da.

Afalondoren eta goizaldera arte: Elustondo anai-arrebak trikitilariak.

Irailak 9, igandea:

Goiz eresia Segurako txistularien eskutik.

10:00etan: XXVI. Usakume tiraketa, Mutiloko Aitz-buru elkarteak antolatuta.

13:00etan: Meza Nagusia.

13:30ean: Toka lehiaketa.

Eguerdiari: Andonegi eta Ostolaza trikitilariak.

18:30ean: Herri kirolak: Ane Arrospide, Lourdes Intxausti, Ernesto Ezpeleta 'Bihurri' eta Jesus Olaizola 'Agitte', aizkoran, harri eta lasto jasotzen ariko dira.

Ondoren: Andonegi eta Ostolaza trikitilarien eskutik erromeria.

Beasain

Adineko pertsonen eguna

Irailaren 15ean eta 16an ospatuko dute Beasaingo adineko pertsonen beraien eguna. Udalak bi egunetako prestatu dute.

Irailak 15, larunbata:

11:30ean: Toka eta igel jokoak, Erretiratuen etxean.

15:30ean: Mus, tute, punttu eta seiko jokoak, Erretiratuen etxean.

Jokoetan parte hartu nahi izanez gero, irailaren 12an, 13an eta 14an eman behar da izena Erretiratuen etxeko bulegoan bertan, arratsaldean.

Irailak 16, igandea:

12:00etan: Meza. Loinazko San Martin Parroki Elizan.

13:30ean: Adineko pertsonen omenaldi bazkaria, Antzizar kiroldegian. Bazkarira joateko izena, irailaren 3tik 12ra bitartean eman behar da, goizeko 8etatik ordu batera, 3 euro ordainduta, Beasaingo Udaletxeko harrera bulegoan. Beasainen bizi diren 65 urtez goitiko pertsonen eta beraien ezkontideen eman dezakete izena.

Bazkalondoren: Alkatearen agurra; bezperan jokatu-tako jokoetako txapeldunei garaikurrak ematea; oraindik omenaldirik jaso ez duten bi pertsona adinekoen omenaldia (Kutzak emandako opariak eta ohorezko aureskua, Aurtzaka dantza taldeak eskainita).

Amaitzeko: Dantzaldia, Arrasto taldeak eskainita.

Olagi

Urte guztian zabalik
Eguneroko menua
Karta
Sagardotegiko mea

Sagardotegia
Jatetxea

943 88 77 26 ALTZAGA



Arkupe

ETXERAKO OIHAL ETA OSAGIAK

J. M. Barandiaran plaza - Tel.: 943 88 00 84 - ORDIZIA



SILVIA MIRASCASAYAS
ODONTOLOGOA
KOL. Zka: 649 RPS: 144/02



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

SOLOZABAL

AUTO-ESKOLA

Mota guztietako gida-baimenak

Aita Urdaneta
ORDIZIA
943 88 72 76

Kol. zkia.: 764



Nerea Larrea Oyarbide

Aho kirurgia
Implantologia
Periodontzia
Artikulazio eta ahoko minak

Dulce Maria Loinaz, 3 Beasain 943 088 118

BESTELAKOAK

salgai

Tarot kontsultak. 943766214.

Adria karabana salgai, gehigarri gutziakin. Egoera oso onean. 699002666.

Poliuretanozko leihoak eta gerezizko atea salgai. Neurri handikoak. Baserrirako egokiagoak. 678636521.

Partikularrak hipoteka maileruak eskaintzen ditu, 'Rai-asnef'-ak ez dauka garrantziarik. 697542552.

LCD 42" Philips telebista salgai. Zozketa batean saritua. Prezio interesgarria. 650806207.

Esolatarako akazi egurra salgai. Luzera, 2 metro. 609411811.

erosi

Bigarren eskuko trikitixa erosiko nuke. 659844602.

LANA

eskaerak

Beasainen emakume bat behar da haurra zaintzeko. 686999494.

Beasainen fisioterapeuta bat behar da. Bidali kurrikuluma: Goierri Zentrua, Andre Maria kalea, 11-I.B. Beasain. centrogoierri@telefonica.net.

Neska euskalduna behar da haurrak zaindu eta etxea txukuntzeko, Beasainen, egun osoz. 665709090.

eskaintzak

Orduka lan egiteko neska eskaintzen da: umeak edo adinekoak zaindu, garbiketa... 648051991

Neska gazteak, orduka edo lanaldi osoz lan egingo luke umeak edo zaharrak zaintzen, edo garbitzen. 606722876.

NEGOZIOAK

errentan eman

Ordizian drogeri-mertzeria alokatzen da. 943160015.

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

ETXEBIZITZAK

salgai

Ormaiztegin, etxebizitza salgai. 85 m². 3 gela, sukaldea, egongela, bainugela, 2 balkoi eta trastelekua. Prezio interesgarria. 615752211.

Etxebizitza salgai. 3 logela, 2 trasteleku, 2 komun, egongela eta sukaldea. 635717577.

IBILGAILUAK

salgai

Ford Escort Guia salgai. 97. urtekoa. Beti garajejan egona. Gasolina. 665723009.

Volvo V40 salgai. Gorria. 150.000 km. 6.000 euro. 943161945.

Kadet GSi salgai. Egoera onean. 616399322.

ANIMALIAK

opari

2007/07/27an jaioetako txakurkumeak oparitzen dira: ama setterra, aita ezezaguna. Ikaragarri politak. 680573446.

2 urteko arrazazko cocker txakurra oparitzen da. Gorria eta beltza. 620343576.

salgai

Cocker txakur kumeak salgai. 605772570.

Bost urteko poni arra eta 3 urteko emea salgai. 270 euro. 636908697.



izal
IMAZ eta CONTRERAS
PINTURA eta PAPERGINTZA

☎ 943 187 049
☎ 943 187 045
Ondramuño baserria
IDIAZABAL



LEIAR
KRISTALDEGIA
ERAKUSKETA:
Ezkiaga Pasealekua z/g
☎ 943 88 88 24
BILTEGIA:
Salbatore Industrialdea
☎ 943 88 60 70
BEASAIN



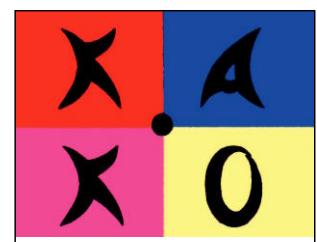
zurindegia
Egurrezko lehioak, kontraleihoak, ateak eta eskailerak neurria.



JANTZI ZURE ETXEA EGURREZ
Tfnoa.: 943 67 36 11 Faxa: 943 67 36 55
Cuatrovientos Industrialdea, 1
Txarama Auzoa 20491 LEABURU



EGUZKI
GRAFICAS
INPRIMATEGIA
NAFARROA ETOR, 17
T/F 943 88 94 82



KAMIXETA
ESTANPAZIOA
FOTOKOPIAK KOLORETAN
PLOTTER LANAK ETA
PLANOEN KOPIAK
☎ 943 02 73 58
Faxa: 943 02 79 39
San Inazio, 5 BEASAIN



Ormaiztegiarrak Liernian 1934-9-9an

Goiko ilaran ezkerretik eskuinera: Joseba Ezkurdia, Joxe Antonio Antia (Berroeta), Eduardo Etxezarreta (Gorri) eta Joxe Anjel Zufiaurre (Igara).

Beheko ilaran: Marzelino Mujika, Karlos Garzia, Alejandro Irizar Urkiola, Joxe Barrenetxea, Migel Garmendia (Hernanikoa) eta Tomas Mujika (Iraegi).



Oihalak
Haurdunaldiko arropa

Oriamendi 27

BEASAIN

Ikaskide

Joan Iturralde, 5 - Beasain
943 160 120
(arratsaldez)

irakaskuntza eta pedagogia

ESKOLA LAGUNTZA:

Lehen Hezkuntza, DBH, Batxilergoa, moduluak

UNIBERTSITATE MAILA:

Enpresaritza, Injeniaritza, Kimika eta Fisika

INFORMATIKA:

Mekanografia, Word, Acces, Excel

IKASKETA TEKNIKAK

INGELERA:

Maila guztiak, PET, First Certificate, mintza praktika

2007-2008
ikasturtea

Autowag



☎ 943 888 254

☎ 943 888 266

Faxa: 943 888 105

N-1 errepidea, 419 Km

BEASAIN

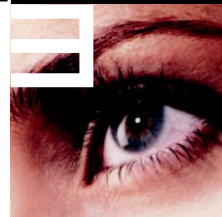


E W M E

zure ikusmena zainduz
zure estetikaren oinarrizko osagaia

Nafarroa etorbidea, 14 Beasain T 943 88 31 10 www.argioptika.com

PRADA *Salvatore Ferragamo* EXTÉ ROMEO GIGI



reklame

SEMPERE KALEA. 7, 1. LOKALA BEASAIN
TLFNO. 943 887972 - FAX 943 888657
e-mail : barandi@barandiaranzeramikak.com

suquia

KALE NAGUSIA, 10

TEL.: 943 882 300 FAXA: 943 881 348

ORDIZIA 20240 GIPUZKOA

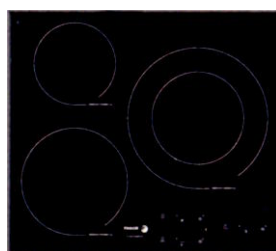
e-posta: suquia@suquiahogar.com

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