

Administrazio publikoa euskalduntze prozesuaren atzetik doala uste du ELak

Funtzionari guztiak elebidunak izateko epe bat ezarri du sindikatuak

Funtzionarien euskalduntze prozesuan administrazio publikoek «abangoardia» izan behar dutela uste du ELA sindikatuak. Euskal Autonomi Elkarteak administrazio eta zerbitzu publikoetako langile guztiak elebidunak izatea lortzea da sindikatuaren asmoa.

A. ORMAETXEA / DONOSTIA

«Administrazio publikoetan euskarak unean uneko mapa soziolinguistikoaren aurretik joan behar du hezkuntzan gertatzen den bezala» esan zuen ELA sindikatuak. Egun, ordea, Administrazioa euskalduntze prozesuaren atzetik doala gehitu zuen. Euskararen normalkuntzan Administrazio publikoak «abangoardia» izan behar duela uste dute sindikatuko kideek.

Xanti Ugarte eta Izaskun Sagastume ELAko Zerbitzu Publikoen Idazkaritzako kidea eta bertako euskalduntze arduradunak Donostian eskainitako prentsaurrekoan argitu zuten, herriarrek euskaraz nahiz gaztelaz mintzatzeko duten eskubidea bermatu behar du Administrazioak.

FUNTZIONARI GUZTIAK ELEBIDUNAK «Administrazio eta zerbitzu publikoetako funtzionari guztiak elebidunak izan behar dute, baina zeregin honetan ez da prozesu traumatikorik izan



Funtzionari guztiak euskaldundu behar direla uste du ELAk. A. GILLENIA

✓ «Administrazio publikoetan euskarak unean uneko mapa soziolinguistikoaren aurretik joan behar du» ELAren hitzetan.

behar» gaineratu zuen Xanti Ugartek. Guztiak elebidun egin ondoren lortuko da euskararen benetako normalkuntza Ugarteren hitzetan.

ELA sindikatuko kideak, ordea, desegokitzen joan zuten euskalduntze prozesua derrigorrezkoak diren aginduzko profiletan soilik oinarritzea —egun gertatzen den bezala—. «Administrazioaren euskalduntze plana 1986. urtean eginiko maparen azterketan oi-

narritu eta datu horiek 1995era arte baliagarriak badira, Administrazio publikoa, gizartearen euskalduntze mailaren atzetik joango da beti» azpimarratu zuen Ugartek.

Funtzionari guztiak elebidun izateko epe bat lurralde lurralde zehaztea proposatu zuen ELAren Zerbitzu Publikoen Idazkaritzako kideak. Horrenbestez eta erreferentzia gisa Gipuzkoako funtzionari guztiak bost urte barru elebidunak izatea aipatu zuen sindikatuak. Bizkaian data hori hamar urtekoa izango litzateke eta Araban, aldiz, hamabostekoa.

Ugarteren iritziz, euskalduntze prozesuan sindikatuak partehartze handiagoa izan behar dute. «Prozesuan sartzeak ahalgin bat egitea esan nahi du eta hori aurrera eramateko derrigorrezkoa da sindikatuen laguntza» zehaztu zuen.

ORDIZIAKO AZOKA

Kiwia nobedade barazkietan kiloak 150 pezeta balio izan zuelarik

ANA IRASTORZA / ORDIZIA

Nobedade nagusiak barazkietan izan ziren atzo Ordizian. Batetik, kiwia azaldu zen eta bestetik, Tuterako orburua. Produktuen prezioak honakoak izan ziren atalka:

EHIZA

Oilagorrak 25 ale izan ziren eta prezioa 2.000-2.200 pezeta artean; usoak ere hamabost izan ziren salgai 900-1.000 pezeta; Birigarro mordoia egon zen, 80 eta 100 pezeta artean.

ABEREAK

Abereetan arkumea izan zen atzo nabarmenena Ordizian, guztira 78 ale. Hauek 550 pezeta saldu ziren; untzien prezioa 250ean zegoen.

PERRETXIKOAK

Onddoetan 30 bat kilo izan ziren eta bakoitzaren truke 2.000-2.800 pezeta artean ordaindu behar izan zen. Niskalo eta pardila kiloak, aldiz, 1.000 pezeta saldu zen atzo.

BARAZKIAK

Atal honetako nobedade nagusia kiwia izan zen. Fruitu honen kiloak 150 pezeta balio izan zuen. Atxikoria 50-60 pezeta artean saldu zen. Piper berdea kiloak 250 pezeta balio izan zuen, tomateak 250, lekak 200-350, sagarrak 100-400, espinakak 50-75, azelgak 25-50, baratxuriak 25-50, azak 50-100, kipulak 50-100, porruak 60-100, azenarioak 100, laranjak 125, mandarina klementinak 225. Kanpo-koen arloan Tuterako orburuak ziren nobedade eta 290 pezeta

zegoen kiloak, udarak 100-175ean, piper berdea 250ean, mahats zuria 125-225ean, mahats beltza 150ean, tomateak 200ean, gaztaina 200-250 pezeta zegoen salgai.

ARRAINAK

Andeja 880 pezeta saldu zen, antxoak 700ean, antxoila 1.170ean, bakailoa 1.300ean, hegaluza 1.200ean, kariokita 1.370-1.480an, txitxarroa 400-740an, txipiroia 1.000n, itsasoilarra 1.140 pezeta, mihiarraina 1.450ean, libita 620an, mediana 1.750ean, legatza 2.100ean, merlenka 1.620 pezeta, perlita 550ean, potak 420an, izokina 1.500ean, barbarina 900ean, zapittoa 1.050ean, sardina 480an, amuarraina 650 pezeta.

SENAR EDO ADISKIDIE,
BADUZU ORDUA PRESTATZEKO
BAZKARI EDO AFARIE

Karlos
ARGIÑANOREN
MENUA

1993rako
DENOK
SUKALDARI



Kalabazin krema izokinarekin

OSAGAIAK

- 500 gramo kalabazina
- 200 gramo izokin ketu
- Tipula bat
- Litro erdia bexamel
- 3 patata
- Olio

PRESTAKETA

Kalabazinak zuritu eta zatitan ebakiko ditugu, eta gauza bera egingo dugu tipula eta patatekin. Olio duen kazola batean dena jarriko dugu eta minutu batzuetan su bigunez berotuko. Ongi ondutakoan ura erantsi behar da. Su irabiagailutik pasatuko ditugu eta bexamela erantsiko. Ondoren, berriro ere sutan jarriko dugu loditzeko. Zerbizatzeke, krema kaiku batean jarriko dugu eta ketutako izokin tira batzuekin apainduko dugu.

Txerri txuletak menbriloarekin

OSAGAIAK

- 8 txerri txuleta
- Baratzuri buru bat
- 200 gramo membrilo gozo
- 25 gramo piñoi
- 3 tipulin
- Olio, gata eta piperrautsa
- Edalontzi bat haragi salda

PRESTAKETA

Zartagian txorrotadaxo bat olio jarriko dugu, ondoren xafra txikitik ebakitako baratzuria eransteko. Gata eta piperrautsa jarriko dizkiegu txuletei eta baratzuriarekin batera frijituko ditugu. Atera eta gorde. Zartagi berean piñoiak su bigunez berotuko ditugu eta hauek ere gorde egingo ditugu. Juliana eran abakitako tipulinak ere berotuko ditugu su motelean olio horretan, eta baita menbrilo ere. Hiru minutu beranduago salda erantsiko dugu. Piñoiak erantsi eta saltsan bustiko ditugu txuletak. Era berean, saldarekin batera baso bat oporto ardo gozo erants daiteke. Saltsak dotoretasun handiagoa hartzen du.



Gauza onak denbora luzez irauten duenean, eskola sortzen du. Kaferik onena den BAQUEk, kafearen sekretuak eskaintzen dizkizu

Curaçao kafea

- 6 goilarakada kafe
- 6 kopatxo curaçao
- Laranja handi bat
- 6 goilarakada ezti kristaldu

Kafe luze edo amerikar bat prestatu, ezti-hondarrez gozatua. Laranja zuritu eta xaflatan zatitu ondoren, bat jarri kikara bakoitzean, curaçao isuri eta azkenik, kafe-beroa erantsi.