

Askagintza: «Oso ugaltzen ari dira drogarekin zerikusia duten poliziak»

Gaia eztabaidatzeko mahainguruak egingo dituzte datorren astean

Droga trafikoarekin zerikusia duten polizien korrupzio kasuak ikaragarri ugaltzen ari direla salatu du Askagintza elkarteak. Estatu espainiarreko prozesu judizialean sartuak 149 polizia agertu direla nabarmendu zuen Askagintzak atzo Donostian. Salaketa hauek egin eta gaia eztabaidatzeko mahaingurak antolatuta dituzte datorren asterako.

DONOSTIA

Mahainguruak Hego Euskal Herriko lau hiribuetan egitekoak dira, hasi datorren astelehenean eta osteguna bitarte. 'Droga trafikoaren kontra' eta 'Atzean, zer ote? Denuntzia eta herri mobilizazioa' leloak dituztela egingo dituzte eztabaida hauek. Gasteizkoa Dendarabako Araba aretoan izango da, Iruñekoak Caldereria kaleko Hizkuntz Eskolan, Bilbokoa La Bolsa auzo etxean eta Donostiakoa Kutxaren aretoan, Garibai kalean. Denak ilunabarreneko zazpi t'erdietan hasiko dira.

Droga trafikoarekin zerikusia duten sareetan Polizia eta Goardia Zibilekoen partehartzea «handia» dela esateaz gainera, prozesu horietan maila guztietako poliziak daudela salatu du Askagintzak: «Koronel, koman-



Droga prozesuetan 149 polizia daudela nabarmendu du Askagintzak.

dante, kapitain eta komisariak, besteak beste».

Baltasar Garzon eta Fernando Andreu epaileen lanari bere laguntza eskaini die Askagintzak, bai eta Donostiako Auzitegi Prohibitzaileko Luis Navajas fiskalari ere. «1990ean Navajasek egindako goardia zibilen kontrako salaketa zehatzak zituen txostena geldiarazia dagoela salatu nahi dugu», adierazi zuten Askagintzako ordezkariak atzoko agerraldian. Halaber, 1988an Irunen atzemandako kokainatik desagertu ziren 273 kiloen afera dela eta, haiek erosi zituztenetatik Laureano Oubiña bakarrik dagoela kartzelan salatu zuen atzo

Askagintzak. «Bitartean droga saldu zutenak eta hura zaindu behar zuten poliziak libre daude».

«Benetako Polizia Judizialaren» beharra nabarmendu du berriro Askagintzak, «zuzenean epaileen esku izango dena». Inor ezin dela «ukituezina» izan uste du Askagintzak, eta epaileen ikerketek aurrera egin behar dutela «harik eta benetako ardura-dun nagusiak epaitegian esertzen diren arte». Corcuera bere hitzekin «kontsekuente» izateko eskatu dio Askagintzak, «legez kanpo goardia zibilik dabilela frogatzen bada dimititu egingo zuela esan baitzuen».

ORDIZIAKO AZOKA

Arkumeak aspaldiko preziorik merkeena

ANA IRASTORZA / ORDIZIA

Goizean goiz jende gutxi, gero gehixeago, baina agian jende asko ikusmiran atzo Ordizian. Hori bai, Eguberrien osteko ohizko beherapenik ez zen izan atzoko azokan.

Arkumea dextente jaitsi zen arren, beste guztiek prezioari eutsi edo gora egin zuten zenbait kasutan. Orotara 145 bat arkume saldu ziren, gehienak 400 pezetan, baina prezio horretatik beherakorik ere egon zen, batzuk 385 pezetan ere saldu baitziren. Egia esan, azken urteotako prezioa baino merkeagoa saldu zen atzo arkumea.

Ondoko prezioak izan ziren:

ABEREAK:

Esan bezala, arkumea 385-400 pezetan saldu zen, eta untxia, 260 pezetan, aurreko asteetan baino bi duro garestiago, alegia.

EHIZA:

Garai honetan ehiza gutxi da-

goen arren, 30 bat oilagor jarri ziren salgai, eta azken asteekin konparaturik, hogeituro jaitsi dira, 1.900-2.100 pezetan saldu baitziren. Eper, faisai eta hegaberak ere egon zen, baina ale bana edo besterik ez.

BARAZKIAK:

Aldaketa handirik ez zen izan bertako barazkiei dagokienez. Eskarolaren prezioa besterik ez zen aldatu, eta 50-75 pezetan saldu zen, aurrekoetan 50-100 pezetan saldu zela kontuan hartuta. Gainontzekoetan ez zen aldaketarik izan: azelgak 50-60; baba txiki zuriak 150-200; baba txiki beltzak 350; atxikoriak 50-60; baratxuriak 25-50; babarrun beltzak 800-1.200; azaburuak 50-100; tipulak 50-100; Brusselako azak 150-200; azaloreak 75-125; espinakak 50-75; letxugak 50-80; sagarrak 125-500 eta patatak 50.

Kanpoko barazkietan, Europan azken aldi honetan izotz asko

egin duenez, baratz asko galdu egin dira eta Almerialdetik esportatzen ari dira Europarantz. Honen eraginez, barazkiak igo egin ziren atzo. Honokoak izan ziren prezio aldaketarik nabarmenenak: Valentziako herburuak 290 —lehenagoko prezioa 160-180 pezetakoa zen—; azaloreak 150-190; piper berdeak 250-280; tomateak 225-250 eta lekak 600. Aldaketarik gabekoak: ilarrak 350-375; kardua 200-300; sagarrak 50-150; patatak 30; ananak 225-250 eta piper gorriak 200-250.

ARRAINAK:

Antxoa 1000 pezetan; antxoila 1.100; bakailaoa 1.300; kariokita 1.340; txitarroa 450-760; txipiroiak 1.060; itsasoilarra 1.420; mihiarraina 1.600; libita 580; mediana 2.300-2.500; muxarra 700; perlita 570; merlenka 1.640; potak 440; izokina 1.400; barbarina 1.100; zapitua 1.100; sardina 500 eta amuarraina 650.

GURE ETXEAN SUKALDARI
EMAZTEA GEHIENETAN,
GAURTIK AUERRERA LAN HORI NIK
LARUNBAT IGANDEETAN

Karlos
ARGIÑANOREN
MENUA

1993rako
DENOK
SUKALDARI



Arroz frijitua

OSAGAIK

- 300 gramo arroz
- 100 gramo frijitzeko txorizo
- 2 arrautza egosi
- 8 pikilo piper
- Olioa, gatza eta ura
- 100 gramo urdaiazpiko

PRESTAKETA

Ur asko erabiliz arroza egosiko dugu. Behin egosi ondoren, iragaztontzi batez ura kenduko dugu eta ur txorrotaren azpian jarriko freskatzeko. Txorizoa eta urdaiazpikoa puska txikituta ebakiko ditugu. Zartagin handi batean eta olio pixka batekin, bi hesteki hauek frijituko ditugu. Gorri samar daudenean, arroza erantsiko dugu, gatza bota eta gainetik perrexilez hautseztatuko dugu. Zerbitzatzeko, arroza eta hestekiak azpilotu ditugu. Arrautza txikitu egingo dugu eta, ondoren, arroza duen azpilotu gainean jarriko dugun pasapurretik pasaraziko. Azkenik, pikilo piperrak frijituta jarriko ditugu. Komenigarria da 15 minutuz su motelean frijitzea horiek, puntu-puntu egon daitezen. Labean ere erre daitezke.

Itsasoilar xerra beteak

OSAGAIK

- 8 itsasoilar xerra
- 200 gramo txanpinoi
- 4 tomate
- Gatza
- Olioa
- 2 limoi

PRESTAKETA

Txanpinoiak garbitu egingo ditugu eta xaflatan ebakiko. Tomateak zuritu eta ahalik eta zerra meheenetan ebakiko ditugu. Tomatea plateran jarriko dugu, opil bat osatuz. Labean 5 minutuz izan ondoren, atera egingo ditugu. Itsasoilar xerrei gatza botako diegu eta pixka bat zapalduko ditugu. Xerren erdi baten gainean txanpinoi xaflak jarriko ditugu, ondoren beste erdiarekin estaltzeko. Lu-run-kazolan jarriko ditugu, 6 edo 7 minutuz egosteko. Labean izandako tomatearen gainean jarriko ditugu xerra beteak. Olio txorrotada batez bustiko ditugu eta gatza bota ondoren, limoia erabiliko dugu apaintzeko.



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

Kafe indianoa

- 6 koilarakada kafe
- 6 koilarakada ezti krisaldu
- Koilarakada t'erdia maizena
- 6 koilarakada ron
- 6 koilarakada koko esne

Kafe amerikar bat prestatu behar da, eta ezti gozatu ondoren rona erantsiko zaio. Aparte, maizena koko esnean urtu, hori kikarretan banatu eta ondoren kafe beroa isuriko dugu.