

«Politikoei euskara sinbolikoki erabiltzeari utzi behar diote»

EHEren ustez normalizazioan politikoen eragina izugarria da

EAeko eta Nafarroako parlamentuetan euskararen erabilpena oso sinbolikoa dela adierazi du EHE taldeak, diskurtsoen mamia gazteleraz ematen baita. Politikoei gizartearen duten eragina kontuan harturik, euren euskaraz egiteko garrantzia azpimarratu nahi izan du EHEk. Bihar Gasteizko Legebiltzarrean bilduko dira, politikoei euskaraz egin dezaten eskatzeko.

AMAGOIA MUJICA / DONOSTIA

Euskal Herrian Euskaraz (EHE) taldeak euskararen erabilerari buruz bildutako datuen arabera, Iruñeko Parlamentuan euskaldunak ez dira % 13ra iristen eta erabilera % 7ren inguruan dago. EAEko Legebiltzarrean, aldiz, euskaldunak % 42 dira, baina erabilpena % 10 inguruan dabil. Politikariei euskara erabiltzen dutenean era sinbolikoan egiten dutela adierazi du Iñaki Fernandez EHEko kideak. Diskurtsoen mamia gazteleraz izaten da eta euskaraz askotan diskurtsoen hasierak eta bukaerak egiteko baino ez duela balio esan du Fernandezek. «Inertzia hori aputzeko presionatzen hasi nahi dugu, politikoei euskaraz hitz egiteak duen balioaz kontura daitezen».

Politikoei komunikabideetan eta gizarte osoan duten erantzukizunaz aritu dira EHEkoak.



Administrazio euskalduna nahi du EHEk.

EDURNE KOCH

Haiek dituzten baliabide ugarien ondorioz, euskararen inguruan ardura handiagoa izanez gero, gizartearen izugarritzko eragina izango lukeela adierazi dute. «Komunikabideetan edozein joanez gero, adierazpenak euskaraz egin eta komunikabide batzuek ez dute itzuli ere egiten, ez dute ezer ateratzen. Gazteleraz egin behar da komunikabideetan presentzia izateko. Politikoei, aldiz, euren hitzak euskaraz izan arren komunikabideetan adierazpenak agertzeko adina indar badute. Ildo horri eustea garrantzitsua da».

Beste zenbait herritako politikariak aipatu ditu Iñaki Fernandezek. Kataluniarren kasuan Pujolen adibidea jarri du: «Berak, adierazpenak egitean, katalanez soilik egiten ditu eta inori ez zaio arraroa egiten. Katalanez egiten ez duten medioak itzuli

beharrean daude eta ez da ezer gertatzen».

Euskararen normalizazioa gerta dadin, politikariei euskaraz egiteko eskakizuna zabaldu nahi izan die EHEk. Bihar goizean Gasteizko Legebiltzarrean bilduko dira, politikarien bilera hasi aurretik euren eskakizunak egiteko.

Profilen planaren inguruan, administrazioa euskalduntzeko borondate gutxi ikusi dutela esan du Iñaki Fernandezek. Profilen planak bost urte bete dituela, administrazioan euskararen presentzia oso gutxi nabarmendu dela eta euskaldunak maiz gaztelerara jo beharrean gaudela adierazi du.

Administrazioa euskalduntzeko dauden trabeen artean, administrazioko arduradunak diren politikarien interes urria nabarmendu du EHEko kideak.

ORDIZIAKO AZOKA

Berrikuntza asko azokan

ANA IRASTORTZA / ORDIZIA

Garai honetan bertako frutak ugari dira azoketan. Aipamen berezia egin nahi izan dugu aipagarria baita atzo Ordiziako azokan salgai zegoen fruta ugariak. Urrak 250-400ean, intxaurrak 450-500ean, gaztaina 350ean, baxekanak 350-500 artean, marrubiak oraindik badaude 500ean kiloa, pikua 100-150ean, sagarra 100-200, txerremena 250ean eta menbrilloa 200ean. Moskatel mahatsa eta muxikarik ez zen izan atzo.

Produktu elaboratu bat ere eskaini zuten atzo, ozpinetako piperrak hain zuzen. Ibarrako piperrak ozpinetan sartuta dira eta 350 pezetan saldu zen kilo erdiko potea.

PERRETIXIKOAK:

Perretxikoetan berritasunik izan zen atzokoan. Lanpernak

hiru kilo saldu ziren 800 pezetan kiloa. Onddoak 250 kilo inguru, gehienak kanpokoak ziren, baina bertakoak ere bazeuden, eta inoiz baino gehiago gainera. 1.000, 2.000 eta 2.500ean saldu ziren. Niskaloak ere 10 kilo egon ziren, 800 eta 1.000 pezetan kiloa. Gibelurdinak, 2 kilo 2.500ean eta Ziza-horiak 6 kilo 2.000 pezetan.

ABEREA:

Arkumeak 19 izan ziren atzokoan, eta aurreko astean baino garestixeago, 650ean saldu ziren.

GAZTAK:

Gazten artean, behiarena 750 eta 1.000 bitartean zegoen. Ardi gazta, 1.500 eta 2.000 pezeta bitartean, nahasia 950 eta 1.300 bitartean, eta ahuntzarena 1.400ean zegoen.

LANDAREAK:

Landareetan berrikuntza udaberriko aza izan zen, 500ean

zientoa. Eskarola eta letxuga 400ean saldu ziren. Atxikoria eta aza 400 eta 450ean eta brokolia eta azalora 800ean.

BARAZKIAK:

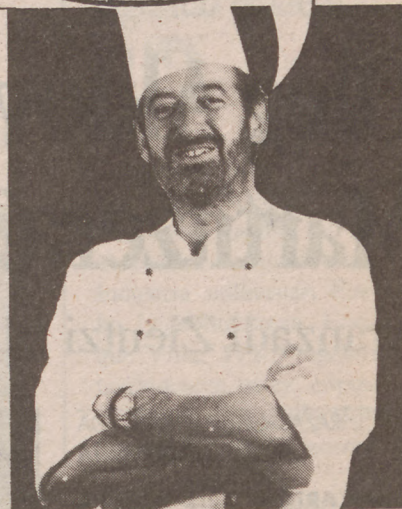
Bertako fruten artean moskatela izan zen nobedade eta 350 pezetan saldu zen kiloa. Muxika 150ean zegoen kiloa, menbrilloa 200ean, pikua merkatu egin zen eta 100 eta 150 bitartean zegoen, gaztaina ere merkatuta, 250 eta 300 bitartean zegoen kiloa, eta urrak, aurtengoak, 250-400 pezeta bitartean saldu ziren.

Bertako barazkietan, lekak 350-400ean eta tomateak 150-200ean saldu ziren. Apaintzeko erabiltzen diren kalabaza txikiak ere baziren eta hogeidurotan saldu zen alea. Gainerakoan, babarrun zuria eta gorria 600 eta 800 bitartean saldu ziren. Beltzagatik, lekan, 900-1.200 bitartean eskatu zuten.

EZ LEGOKE GAIKIZI,
GAZTEEK ZAHARREI AFARIA
PRESTATZEA KANTARI

Karlos
ARGIÑANOn
MENUA

1995ean
DENOK
SUKALDARI



ARROZ NAHASKIA PUXKEKIN

OSAGIAK (4 lagunentzat)

- 250 gramo arroz egosi
- 150 gramo zerri gihar
- Piper berde bat
- 5 arrautza
- 150 gramo saltxitxa berri
- 150 txorizo (frijitzekoa)
- 150 gramo urdaiazpiko egosi (laukitxotan)
- Olio
- Gatza

PRESTAKETA

Zartagin batean, olio pixka batekin, tortilla frantsesa egin arrautza irabiatuekin eta gatzarekin. Laukitxotan ebaki eta gorde. Piperra ere zatitxotan frijitu eta gorde. Ondoren, giharra, saltxitxak, txorizoa eta urdaiazpikoa salteatu zenbait minutuz, egin arte. Azkenik, piperra, tortilla eta arroza bestearekin nahasi, eta mahairako prest.

TXITXARROA TOMATEAREKIN LABEAN

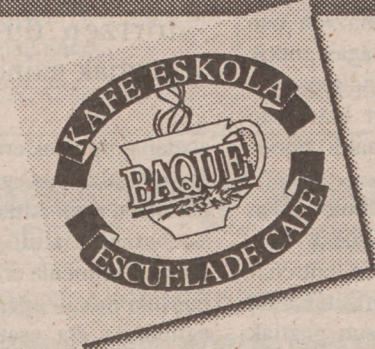
OSAGIAK (4 lagunentzat)

- 4 txitxarro, banakoak
- 2 tomate
- Patata bat
- Tipula edo tipulatxo bat
- Perrexil xeheñua
- Oliba olio
- Gatza
- Piperrautsa

PRESTAKETA

Patata zuritu, xerratan frijitu, eta azpil edo tartera batean jarri. Zartaginean, olio pixka batean beratu tipula edo tipulatxoa, zatikatua, oso su motelean. Eginda dagoenean, tomate gehitu oso txikiturik (hobe azala kendua badu) eta bost bat minutuz eduki. Txitxarroa garbitu eta xerratu eta pataten gainean jarri gatz-piperturik. Tipul eta tomate frijidurarekin estali eta perrexil xeheñua eman. Labeen bero handian eduki 10 bat minutuz. Prest da zerbitzatzeko.

BAQUE KAFEAK ESKEINITAKO
ARGIBIDE KAFEZALEAK



Arabika Kafeak bi multzotan sailkatzen dira, garbitze prozeduraren arabera, "garbituak" edo "garbitu gabeak". Horrek gauza bat adierazten du, mamia atera eta alea prestatzeko orduan ura erabili duten ala ez.

Arabika Kafe garbituak dira KOLONBIA, JAMAICA, COSTA RICA, KENIAko kafeak... denak oso SUABEAK.

Garbitu gabeko Arabika Kafe nagusia BRASILgo kafea da.

BAQUE KAFEAK suabe...suabea



Poz handia ematen digu kafeaz dakigun guztia zure esku jartzeak.