

KIROLA EUSKARAZ JARDUNALDIAK

Eibar, 1996.eko apirilak 24

Antolatzaileak

Laguntzaileak



Zubizarreta Arrasateko alkatea, Arriola Eibarko alkatea, Josune Ariztondo eta Xabier Huizi atzoko aurkezpenen. ANDER GILLENEA

Kirolari eta euskarari buruz gogoeta egingo dute Eibarren

Datorren asteazkenerako antolatu dituzte jardunaldiak

Kirolek gure gizartean eta ondorioz hizkuntza normalizazioan duten garrantziaz jabetuta, Deba bailarako udalek *Kirola euskaraz* izeneko jardunaldiak antolatu dituzte datorren hilaren 24rako.

Erredakzioa / Donostia

DEBA BAILARAKO euskara eta kirol zerbitzuak elkarlanean ari dira azken hiru urte hauetan, eta elkarlan horren emaitza dira, hain zuzen ere, datorren astera-ko antolatu dituzten jardunaldiak. Antolatzaileek jakinarazi dutenez, urteetan egin duten lanak interes bizia sortu du bazterretan, eta jakinmin horrek bultzatuta erabaki dute euskara eta kirola lotuko dituen mintegia antolatzea.

Iñaki Arriola eta Xabier Zubizarreta Eibarko eta Arrasateko alkateak, Josune Ariztondo Hizkuntza Politikarako sailburuor-

dea eta Xabier Huizi Gipuzkoako Diputazioko Euskara zuzendaria bertan zirela azaldu zituzten atzo jardunaldien nondik-norakoak. Antolatzaileen arabera, «hizkuntza normalizazioaren ikuspegitik berebiziko garrantzia duen arloa da kirola, eta dextente dira garrantzi horretaz jabetu eta lanean murgildu direnak». Lan horren emaitza dira, besteak beste, kirol federazio zenbait ematen ari diren urratsak eta ikaspiota esperientzia. Horien berri eman eta alor horretan lanean ari diren hausnarketa bultzatzea dute helburu Eibarko Lanbide Unibertsitatean egingo diren jardunaldiek.

Jardunaldiak goizeko hama-

rretan zabalduko dituzte, eta euskara eta kirola uztartu dituzten esperientzia zenbaiten berri emango da segidan. Atsedeneren ostean, euskarazko komunikabideak eta kirolari buruz ariko dira Iñaki Elortza, Pedro Mari Goikoetxea eta Koldo Alduntzin EGUNKARIAKO lankidea. Bazkaldu aurretik euskaraz dagoen idatzizko kirol materialei buruzko hitzaldia izango da, eta Jose Angel Iribarri omenaldia egingo diote ondoren. Bazkalostean kirol titulazio berriei mintzatuko dira, eta jardunaldiak amaitzeko mahainguruan bilduko dira *Kirola euskalduntzeko urratsak etorkizunera begira* gaiari buruz eztabaidatzeko. X

Ordiziako azoka

Jada bildu dira hogeiki kilo ziza

Azokako produktuez gain eurria izan zen atzoko protagonista nagusia

Ana Irastorza / Ordizia

ALDE batetik, eurria izan zen atzoko protagonista eta, bestetik, zizak, udaberria aurrera egiten ari den moduan zizak ere ugartzen ari dira-eta. Atzo dextente iritsi zen, hogeiki kilo inguru saltzaile guztiek ekarri zituztenak batuta. Prezioak behera egin du majo, baina oraindik 10.000 pezeta ordaindu behar da kiloko.

Abereak: 129 arkume pisatu ziren atzo baskulan eta aurreko astean baino prezio merkeagoan saldu ziren. 475 eta 480an saldu ziren gehienak, baina azkene-

koak 450era ere jaitsi ziren. Untxiak, aldiz, aurreko asteko prezio berari eutsi zion (235ean kiloa). Antxumeak, berriz, behera egin zuen atzo, 450ean saldu zen.

Barazki eta fruituak: Bertako barazkien artean asto-belarra izan zen atzo nobedade nagusia, hamar ogerlekotan jarri zen salgai buru bakoitza. Ilarrak eta babak ere, oraindik ugari ez, baina baziren atzo; ilarrak 600 eta 800ean kiloa, eta babak 300ean eta 400ean. Kanpoko barazki eta fruituei dagokienez, ez zen aldaketa askorik izan, desagertze bat (mandarina), eta

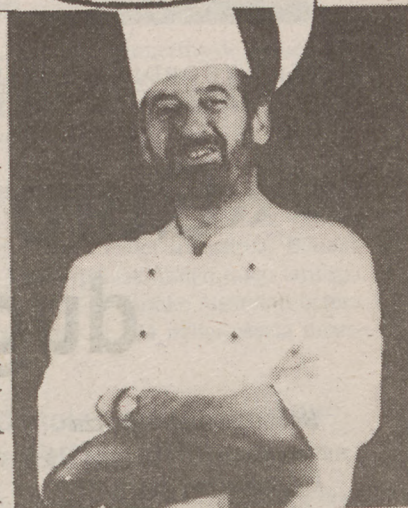
prezio gora-behera batzuk salbu. Marrubia (300), kalabazina (225), arburuak (250 dozena), ilarrak (350-450) eta lekak (450-500) jaitsi egin dira joan den astetik hona. Kiwia (250-300), sagarra (150-200), babak (250-300), eta tomateak (300-350), berriz, igo egin dira.

Arrainak: Aurrekoetatik hona ondorengo prezioak jaitsi egin dira: antxoa (920), txitxarroa (790), oilarra (1.050) eta mihia-rraina (1.790). Zapoak (1.120 txikia eta 1.280an handia), peskadillak (1.280), eta medianak (1.650), prezioari eutsi diote. X

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

Karlos ARGIÑANOren MENUA

1996ean DENOK SUKALDARI



TIPULA ZOPA ALMEJEKIN

OSAGAIK (4 lagunentzat)

- 1,5 litro barazki edo hegazti salda
- 3 tipula
- 300 gramo almeja
- 6-8 ogi xerra xigortu
- 3 baratxuri atal
- Perrexil xehatua
- Oliba olio
- Gatza

PRESTAKETA

Ebaki tipula tira finetan, eta bota kazola batean oliba olioarekin batera; erdi egosi gorritu arte. Ondoren, gehitu salda eta ogi xigortua, baratxuriarekin igurtzia; utzi murrizten 15 minutuz, ez oso su bizian. Dastatu zopa, eta gatz puntuan jarri. Ireki almejak zartagin batean salteatuz olioarekin eta xehatutako 2 baratxuri atalekin. Zerbitu zopa buztinezko kazola batean, gehitu almeja irekiak, eta zabaldu perrexila gainetik

FRUTA BROTXETAK KARAMELOAREKIN

OSAGAIK (lau lagunentzat)

- Piña laurdena
- Kiwi bat
- Mango erdia
- 8 marrubi
- Aran bat
- Kopa bat brandy
- 200 gramo azukre
- Menda hosto batzuk
- Natillak laguntzeko

PRESTAKETA

Garbitu eta ebaki fruta, eta sartu ziritetan, kolore eta zaporeekin jokatzu. Jarri brotxetak labeko plaka batean, busti kopa erdi brandyarekin, eta zabaldu gainetik azukrearen erdia. Gratinatu minutu batean edo bitan. Murriztu zartagin batean gainontzeko brandya azukrearen beste erdiarekin batera, harik eta jarabe bat lortu arte. Zerbitu brotxetak azpil edo plater batean jarabearekin eta labeko plakan dagoen zukuarekin. Apaindu mendarekin, eta natillekin lagundu.

BAQUE KAFEAK ESKEINITAKO ARGIBIDE KAFEZALEAK



Kalitatezko kafeak GORPUTZA eduki behar du, ahoan gozatzeko; eta MIKAZTASUN neurri egokia, bixitasun puntu bat izan dezan, eta FRAGRANTZIA jakin bat bere ZAPORE eta USAIN GOZOAK osaturik.

BAQUE KAFEAK suabe... suabea



Poz handia ematen digu kafeaz dakigun guztia zure esku jartzeak.