

BERMEO. Azokea be egingo dabe goizean, Lameran, Udaleko Lurgintza Sailak gertauta

Odolosterik gozobenaren bila

San Martin jaiak dirala eta, jaki horren ganeko txapelketea egingo dabe bihar, urian

Iratxe Astuy

San Martin Eguna ospatzeko ohitura handia izan da, beti, Bermeon. Izan be, jai egun horretan, porrusaldea eta atzetik gaztainak jateko alkartzen dira lagun kuadrilak, urtero, herriko txoko eta jatetxeetan. Baina, antza, horregaz bakarrik konformau ez, eta, aurton, San Martin azokea egitea be, otu jake bermeotarrei. Horren inguruan ganera, Bermeoko Udalen I. Odoloste Txapelketea atondu dabe, biharko.

Udaleko Lurgintza Sailak gertauta, beraz, San Martin jaietako azokea Lameran egingo dabe, domekan. Guztira, 20 bat salmenta postu zabalduko dabe, goiz partean, 11:00etatik hasita, hain zuzen be. Ferian, uriko zazpi harakinek parte hartuko dabe, baita Loitutik etorritako karnizeru bik eta Bakioko beste batek be. «Azokea girotzeko edo, baserri giroko erropakaz jantziko gara», aurreratu eban Bermeoko harategi bateko ugazabandreak.

Harakinen produktuez gan, gaztaia, ogia, euskal pastela, pate, ezti, lorak eta txakolina probau eta erosteko aukerea be eskainiko dabe Bermeoko San Martin azokan. «Euskal Herrikoak diran gaiak saltzen dauen denda batekoek euren erakusmahaiak ipiniko dabe. Kontzerbazko produktuak saltzeko datozen artean, bestalde, piper-



Odoloste txapelketearen epaimahaia 10 lagunek osotuko dabe, sukaldariak eta baserritarrak tartean.

minak momentuan frijiten dabezan etxekoek be agertuko dira, biharko azokan», azaldu eban Jabier Barrenetxeak, Udaleko Lurgintza Saileko ardura-dunak.

Odoloste txapelketea

Haragitegien 10 postu egon arren, 16 bat karnazero emon dabe izena bihar egingo dan Bermeoko odoloste txapelketean parte hartzeko. Odolosterik gozobenaren bila ibiliko dan epaimahaia 10 lagun artean osotutakoa izango da. «Batzuk

sukaldariak dira; beste batzuk, baserritarrak. Danak, orde, odolosteak egiteko prozesuaren ganean asko dakitenek», esan eban Barrenetxeak.

Epaimahaiako lagunak bineko 5 taldetan banatuko dira odolosteak probetako orduan. Danetara, 64 odoloste dastau beharko dabez.

Harakinek bezperen egin beharko dabez odolosteak. Bermeoko Udalak odolosterik onena egiten dauen karnazerori 180 euroko sari potoloa eskainiko deutso. Horrezaz ganera,

jakina, txapela eta trofeoa be eskuratuko dauz irabazleak.

Odolosteak probetako, Lamerako Andeko tabernaren aurrean jarriko dira epaimaikideek. Saria be, leku bardinean emongo dabela iragarri dabe antolatzaileek. Zer esanik ez dago, azokearen jai giroa oraindino gehiago alaitzeko, trikitilariak Lameratik ibiliko dira musikea jotzen, jatorria arte.

Aurtengo azokea ondo urten ezker, datozen urteetarako ekimen horregaz jarraitzeko asmoa dauka Udalak.

GERNIKA-LUMO

Odola emoteko aukerea, bihar, Artekale eta Foru plazaren artean

I.A.

Gernika-Lumoko Odolki-deak odol emoteen alkar-tekoek, bihar, domeka, odola emoteko eguna egingo dabela iragarri dabe. Unitatea, udatik hona ipinten dan leku barrian zabalduko dabe; hau da, Artekale eta Foru plazaren inguru horretan. Odola emoteko ipinten daben autobusa zabalik egongo da goizeko 09:30etatik 14:00ak arte.

Dana dala, domekan odola emoten joan ezin direnentzako, hurrengo astelehena zehazkiaren 11ean be, autobusa leku berean barriro zabalduko dabela aurreratu dabe. Odola emoteko epea 16:30ean hasi eta 20:30ean amaituko da.

BERMEO

Artisau arrantza mintzagai, itsas antropologia jardunaldietan

I.A.

Atzo hasi ziren Eusko Ikaskuntzak gertautako Itsas Antropologiaren ganeko jardunaldiak. Izan be, gaur goizean, Juan Antonio Apraiz merkataritza ontzi flotako kapitana eskainiko dau jardunaldietako hirugarren berbaldia. Historian artisau arrantzan izan diran aldaketen ganean berba egingo dau Apraizek.

Ondoren, Portugaleko kostaldean erabiltzen dabezan arrantza tekniken nondik norakoak azalduko dauz Ines Amarin iker-tzaileak. Gonzalo Duok, bere aldetik, Bizkaiko nautika eskoletako irakaskuntza sistemearen barri emongo dau. Eneko Barrutiak eta Anton Erko-rekak arrainen izenak eta itsasoari lotuta dagozan kondairez berba egingo dabe, hurrenez hurren.

AGENDEA

GERNIKA-LUMO

Urteera: Urdaibaiko baselizak ikusteko mendi urteera gertau dabe gaurko.

KEPA LANDA SUKALDARIA

«Ardao gorriagaz lagunduta, hamaiketako on bat egiteko gozoena da odolostea»

I.A.

Izatez, Gernikakoa da, baina txikitatik Bilbon bizi izan da Kepa Landa sukaldaria. Odolosteak probetan abila dan ezker, biharko txapelketearen epaimahikide izateko deitu deusie Bermeotik be.

■ Zein osagai izan behar dauz odoloste on batek?

Odolosteak arrozadunak eta barazkidunak egin daitezke. Bermeon egingo daben txapelketearen kasuan barazkidunak izan behar diran ezker, porrua, kipula gorria, txarrikiaren odola, koipea, gatxa,

perejila, %10 baten arrosa, piperbaltza eta pipermin ikutu bat eroan behar dauz.

■ Odolostea egiterako prozesuan sekretorik ba al dago?

Bota behar jakon arrozaren %10 horregaz kontu handia euki behar da. Zer esanik ez, barazkiek ondo egosita egon behar dirala be. Odolostea jatekoan, barazkiek ez dabe kirrikarik egin behar hagin tartean.

■ Eta onena aukeratzekoan, zer eukiko dozue kontuan?

Aurkezten dan itxureak ga-

rrantzi handia izaten dau. Naturalaren itxurea euki behar dau, eta ebagi garbia izan behar dau, ganera. Koipeari jagokonez, bateratuta egon behar da. Gero, odolosteak dauzan usaina eta zaporea baloratzeko doguz.

■ Non jan dozu odolosterik gozoena?

Barazkidun odolosterik gozoena, Mungiako igazko txapelketan jan neban. Mungiako karnizeru batek eginikoa zan. Arrozadun odolostea, barriz, Sopuertako txapelketa baten probau neban. Azken hori, Bakioko harakin batena zan.



IRATXE ASTUY

■ Odolostea, armosutan, bazkarian edo afaltzeko?

Nik neuk, egia esan, hamaiketako on bat egiteko aukeratu-ko neuke odolostea. Errioxako ardaoagaz lagunduta, gozo!