

ARI(H)ITZAK

ORERETA IKASTOLA

Komunikazio Tailerreko ikasleak



ORERETA IKASTOLAN ZER?



1. Zein da ikastolako bikoterik famatuena?
2. Zer ikusi zineman?
3. Zer jantzi?

Hori eta gehiago hurrengo orrialdeetan!

4. ZBK.

AURKIBIDEA

AURKEZPENA.....2

ASTEBURUKO PROPOSAMENAK.....3

Zinema.....4

Musika.....11

Liburuak.....14

Kontzertuak.....17

Festibalak.....21

ZER DAGO GAUR MENUAN?.....22

Txileko menua.....23

Hondurasko menua.....27

MODA.....30

HAMAIKA IRAKURTZEKO JAIOAK!.....33

KUXKUXEROAK.....37

KOMIKIA.....45

e ground or sta
se is vast, and y
o beautiful vo

AURKEZPENA

Kaixo, gu 3. mailako komunikazio tailerreko ikasleak gara eta hemen uzten dizuegu Ari(h)itzak aldizkariaren 4. zenbakia. Bertan, hainbat atal topatuko dituzue, zaharrak eta berriak, adibidez, kuxkuxeroak eta moda. Asteetako lana izan da eta informazio bila orduak pasa ditugu zuentzat eduki hoberena bilatzen, zuek ez aspertzeko. Espero dugu zuen gustukoa izatea!

Oharra: Atalen bat gehitu nahi baduzu hurrengo edizioan, bidali proposamena **10ggartzia.ikaslea@oreretaikastola.net**

KOMUNIKAZIO TAILERRA



ASTEBURUKO

PROPOSAMENAK

Asteburuan aspertua bazaude, zinemara joan zaitezke, musika entzun dezakezu edo irakurgai berri bat hasi. Hori eta gehiago asteburuko proposamenetan!





ZINEMA

Atal honetan zinemaz hitz egingo dugu, baina zergatik? Zinema pantailaz haratago doalako, sentsazioak transmititzen dituelako eta zinemak historiak eta istorioak kontatzen dituelako. Aurrera!



CALLADITA

Sinopsia: Lan esplotazioaz eta klase diferentziaz hitz egiten du pelikula honek. Ana Kolonbiatik etorri berria da, eta luxuzko etxe batean egiten du lan. Neska gazteak egun osoa ematen du lanean, kontraturik gabe. Aldameneko etxean Gisela bizi da eta Ana haren laguna egiten da. Elkarrekin abentura zirraragarriak biziko dituzte.

Zuzendaria: Miguel Faus.

Gidoilariak: Miguel Faus.

Aktoreak: Paula Grimaldo, Ariadna Gil, Luis Bermejo, Pol Hermoso, Violeta Rodríguez, Víctor Rebull, Eduard Torres eta Nany Tovar.

Non Ikusi: Pelikula **NETFLIX**en dago ikusgai



TASIO

1984.urtean egin zen pelikula da, baina aurtengo zinemaldian aurkeztu da "klasikoak" atalean, izan ere, euskal filmotekak berritu du orain dela gutxi.

Zuzendaria: Montxo Armendáriz

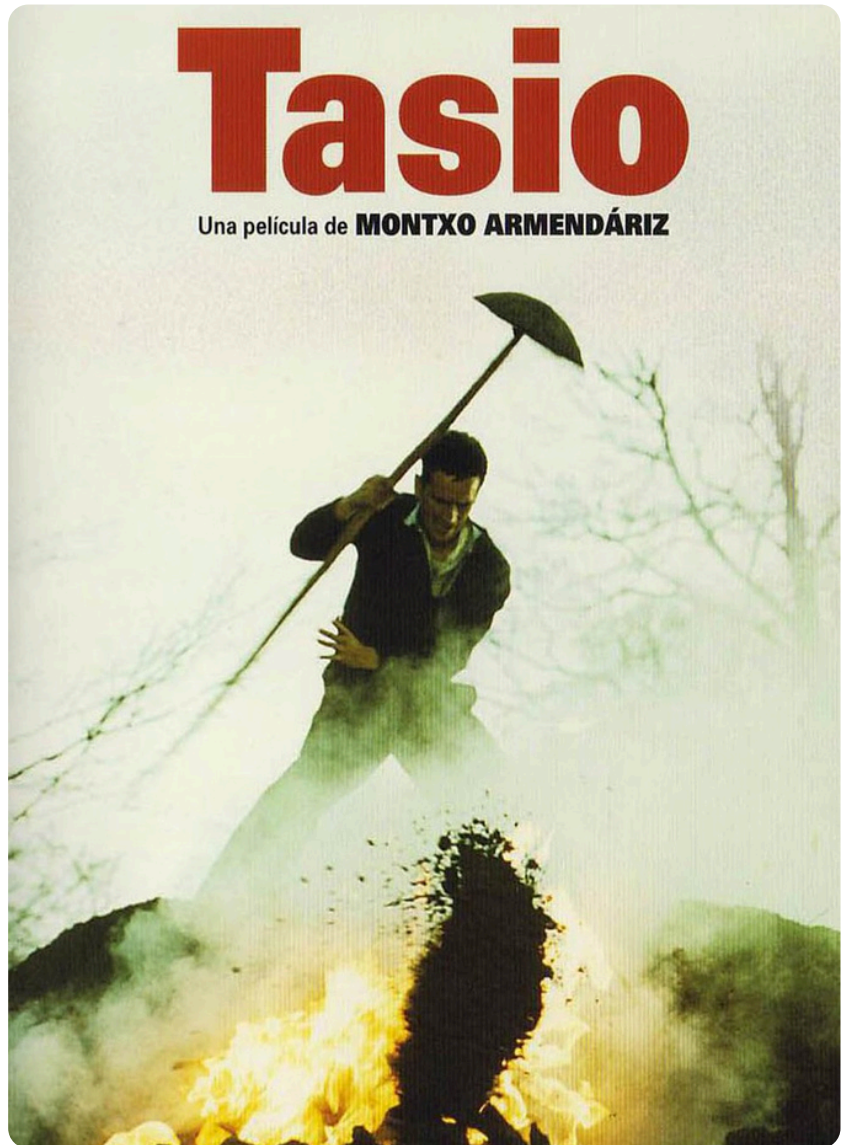
Gidiolariak: Marisa Ibarra eta Montxo Armendáriz.

Aktoreak: Paco sagarzazu, Jose Maria Asin, Nacho Martinez, Isidro Jose Lozano, Amaia Lasa, Patxi Bisquert.

Sinopsia: Tasio ikazkin lanetan ari da hamalau urte zituenetik Urbasa mendilerroko Nafarroako herri txiki batean. Bizitza aldatu egiten da, baina mendia beti dago malkartsu eta eder. Basoa da hango haurren jolasaren eszenatokia, baina baita hango familiarentzako dirua iturria ere. Heldu egiten denean, ikatzari ezkutuko ehiza gehituko dio. Jendea hirietara bizitza hobe baten bila doan arren, Tasiok nahiago du mendian geratu eta bizi, erabateko bakardadean, bere askatasuna babestearren.

Non Ikusi: Pelikula **PRIMERAN**en dago ikusgai.

PR1MERAN



UDABERRIAREN SAGARAPENAK

Goya bat irabazi zuen otsailean Granadan egindako ekitaldian. Hain zuzen ere, "actor revelacion" saria irabazi zuen Telmo Irureta aktoreak.

Zuzendaria: Fernando Franco

Gidoilariak: Fernando Franco eta Bego Arostegui

Aktoreak: Valeria Sorolla, Telmo Irureta, Emma Suárez.



Sinopsia: Laura Madrilera iritsi berri da. Gau batean, kasualitatez, David ezagutuko du, garun-paralisia duen mutil bat, amarekin bizi dena. Udaberriaren sagarapena bizitzaren une horri buruzko istorio bat da, non dena posible den eta ustekabeko topaketak bizitza nola alda diezagukeen erakusten digun.

Non Ikusi: Pelikula **PRIMERAN**en dago ikusgai.

PR1MERAN

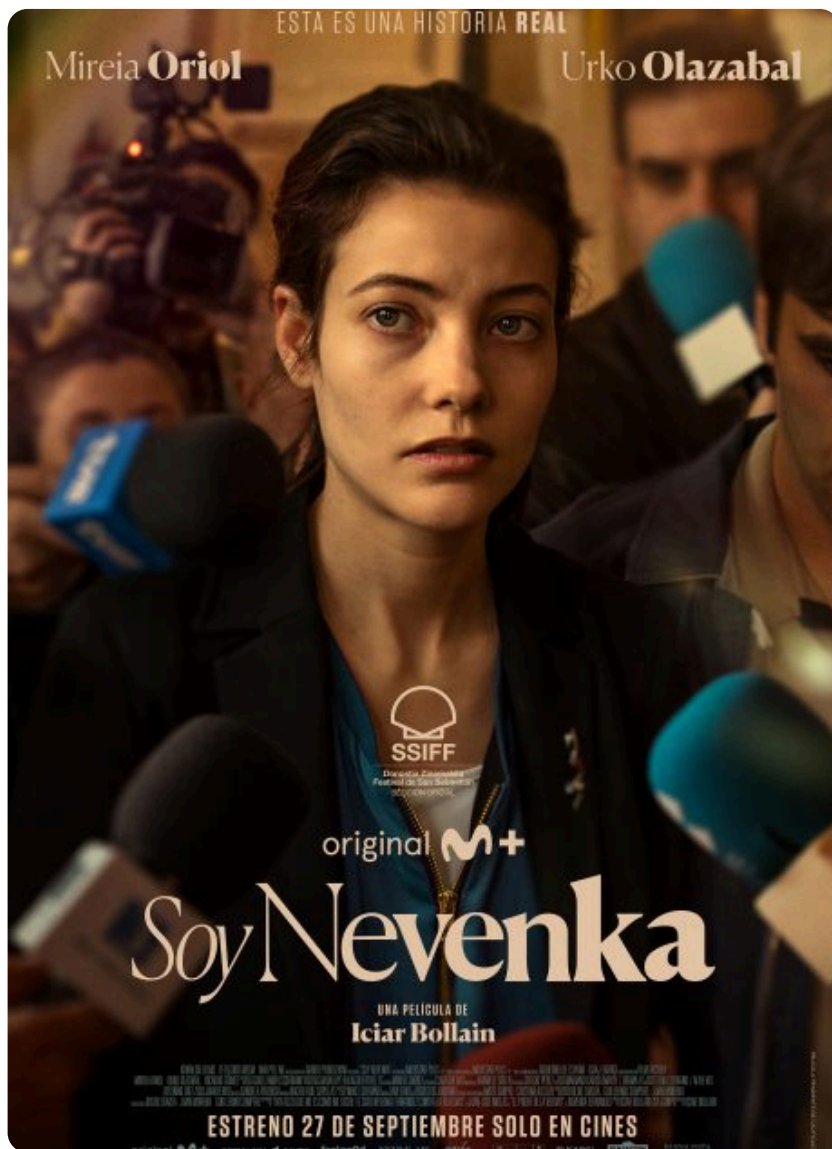
SOY NEVENKA

2000. urtean, Nevenka Fernández 24 urteko Ponferradako Udaleko Ogasun zinegotziak jazarpen gupidagabea jasan zuen, bai sentimentala bai profesionala,

Zuzendaria: Iciar Bollain

Gidoilariak: Iciar Bollan, Isa Canpo

Aktoreak: Mireia Oriol, Urko Olazabal, Rikardo Gomez, Karlos Serrano Suarez.



Sinopsia: 2000. urtean, Nevenka Fernández 24 urteko Ponferradako Udaleko Ogasun zinegotziak jazarpen gupidagabea jasan zuen alkatearengandik. Nevenkak salaketa jartzea erabaki du, baina badaki oso prezio altua ordaindu beharko duela. Gainera, Ponferradako gizarteak bizkarra ematen dio eta hedabideek epaiketa publiko baten menpe jartzen dute.

Non Ikusi: Pelikula **MOVISTAR+**en dago ikusgai eta laster movistar plus en jarriko dute.



LA INFILTRADA

Pelikula hoberenaren Goya saria irabazi du eta kategoria honetan lehen aldiz enpate baten partaide izan da.

Zuzendaria: Arantxa Echevarría

Gidoilariak: Arantxa Echeverría, Amelia Mora.

Aktoreak: Carolina Yuste, Luis Tosar, Iñigo Gastesi eta Diego Andino.



Sinopsia: Hainbat urtez Ezker Abertzaleko giroetan eta ETAn infiltratuta egon ondoren, polizia-agente batek bilatzen zuena lortzen du: ETA harremanetan jartzen da berarekin. Bere pisuan bi etakide hartu behar ditu, atentatuak prestatzeko. Une horretatik aurrera, bere bizitzako misio zailena hasiko da: nagusiei informazioa ematea besteak konturatu gabe. Kontu handiz egin beharreko lana bestela, hil egingo baitute.

Non ikusi: Pelikua **Movistar+**en ikus daiteke



BIZKARSORO

Pelikula honek Euskal Herrian hizkuntzarekin duela hainbat urte gertatutakoa kontatzen du. Hain zuzen ere, frantsesak euskararengan eta euskal herritarrengan izan zuen eragina.

Zuzendaria: josu martinez

Gidoilariak: Josu Martinez

Aktoreak: Bea Kurutxarri, Martxela Aneva-Fuchs, Bixente Indart, Lea Campistron, Eneida Alfaro-Camus



SINOPSIA: Existitzen ez den herri batean, 1914 eta 1982 bitartean, ahozko testigantzetan eta idazleen testuetan oinarritutako bost istorio erreal gertatzen dira. Horien bidez, XX. mendean zehar Ipar Euskal Herriko herri txiki batean izandako gizarte-aldaketak erakusten dira. Hala nola, hizkuntza baten sustraitzea eta bestearen desagertzea, ohitura batzuen debekua, zigorrak...

Non ikusi: Pelikula PRIMERANen ikusi daiteke

PRIMERAN



MUSIKA

Beti musika berdina entzuteaz
aspertua? Hemen dituzu
gomendio batzuk.

MUSIKA



PROPOSAMENAK

APT.

Rosé eta Bruno Marsen abesti bat da. 2024ko urriaren 18an atera zen eta orain, 900.000.000 erreprodukzio ditu Spotifyn. Abesti hau, berez Rosék bakarrik aterako zuen, baina, ez zitzaion asko gustatu eta Bruno Marsi erakutsi zion, honek esan zuen ea berarekin abestu zezakeen eta horrela abesti hau atera dute. Apateu-a Koreako joko famatu bat da eta hortik ateratzen da izen hau.



AIR



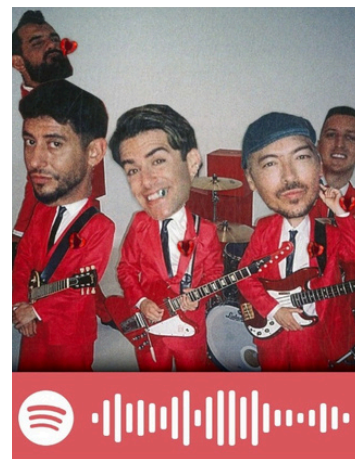
Marcus & Martinusen abesti bat da. 2023ko otsailaren 25ean atera zen eta orain 20.000.000 entzunaldi ditu Spotifyn. Abesti hau Melodi festivalerako egina zegoen, hau da, Eurovisionerako apuntatu ziren Suediarekin joateko, baina azkenean ez ziren joan 2. gelditu zirelako.

MUSIKA

PROPOSAMENAK

NUESTRA CANCIÓN

Ávaro De Lunaren abesti bat da. 2024ko uztaliaren 26an atera zen eta orain 7.200.000 entzunaldi ditu Spotifyn. Abesti honen zati La Oreja De Van Gogh-en inspiratuta dago, hain zuzen "20 de enero" abestian. Bi abestietan zati batean melodia berdina da.



WHEN I WAS YOUR MAN

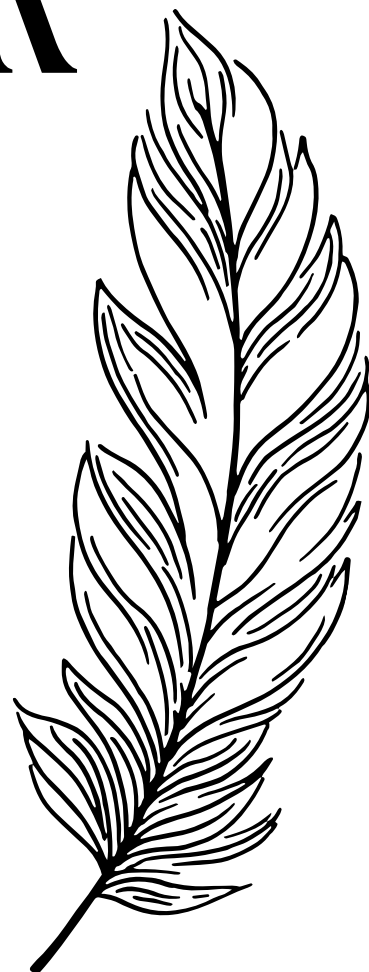


Bruno Marsen abesti bat da. 2012ko abenduaren 5ean atera zen eta orain, 2.500.000.000 entzunaldi ditu Spotifyn. Abesti hau oso famatua izan zen urte horietan eta Bruno Marsen abesti famatuenetako bat da. Maite zuen neska beste mutil batekin joan zela kontatzen digu abestian.



LIBURUAK

Nork ez ditu izan milaka liburu
apalean eta ez jakin zer irakurri?



LIBURU PROPOSAMENAK



INVISIBLE: Eloy Moreno (2018)

Invisible liburuak gutako edozeinena izan daitekeen istorio bat kontatzen du haur baten begietatik.

Nork ez du inoiz ikusezina izatea desiratu?

Nork ez du inoiz desiratu izateari uztea?

Botere horrek sortutako arazorik handiena, kontrolatzen ez jakitea da, hau da, mundu guztiak ikustea nahi duzunean ikusezin bihurtzea, baina inork ez ikustea nahi duzunean jende askok begiratzen zaitu.



ESTRELLAS FUGACES: Robyn Schneider (2016)



Lane, urrun iristeko erabakia hartu duen mutila, beti bizi izan da etorkizunari begira gaixotasun sendaezin bat diagnostikatzen dioten arte. Egun batetik bestera, Lathamén sartzen dute, berrogeialdian dauden nerabeentzako zentro batean.

Han, Sadie aurkituko du berriro, neska liluragarri eta ausarta, urte batzuk lehenago (Sadie oso neska aspergarria zenean) bizitu zuen itsuskeria batek minduta jarraitzen duena. Berak eta bere lagun xelebreek arauak hausten eta unea bizitzen irakatsiko diote Laneri, baina zer geratzen zaizu astirik ez duzunean?

Lathamén, Lanek maitasuna deskubrituko du, bizitzeko gogoia, eta baliteke bigarren aukeren miraria ere.

Liburu PROPOSAMENAK



GAUERDIKO BEGIAK: Daniel Hernandez -> Aitor Arana (2023)

Biztanleriaren artean sarraskia eragiten ari den izurritearen ondorioz umezurtz geratu ondoren, Creyk Nalcar Haranera joan behar du osabarekin bizitzera. Osaba erregearen zaldun izandakoa da, baina orain beiraren artisau gisa egiten du lan. Oraindik ezin du susmatu patuak oso misio berezia emango dionik. Bitartean, jatorri magikoko mehatxu indartsu eta berri batek bailara zelatatzen du.

"Gauerdiko begiak" fantasia epikozko trilogiaren lehen liburua da.



WONDER (MUTIKO MIRAGARRIA): Raquel Jaramillo (2019)



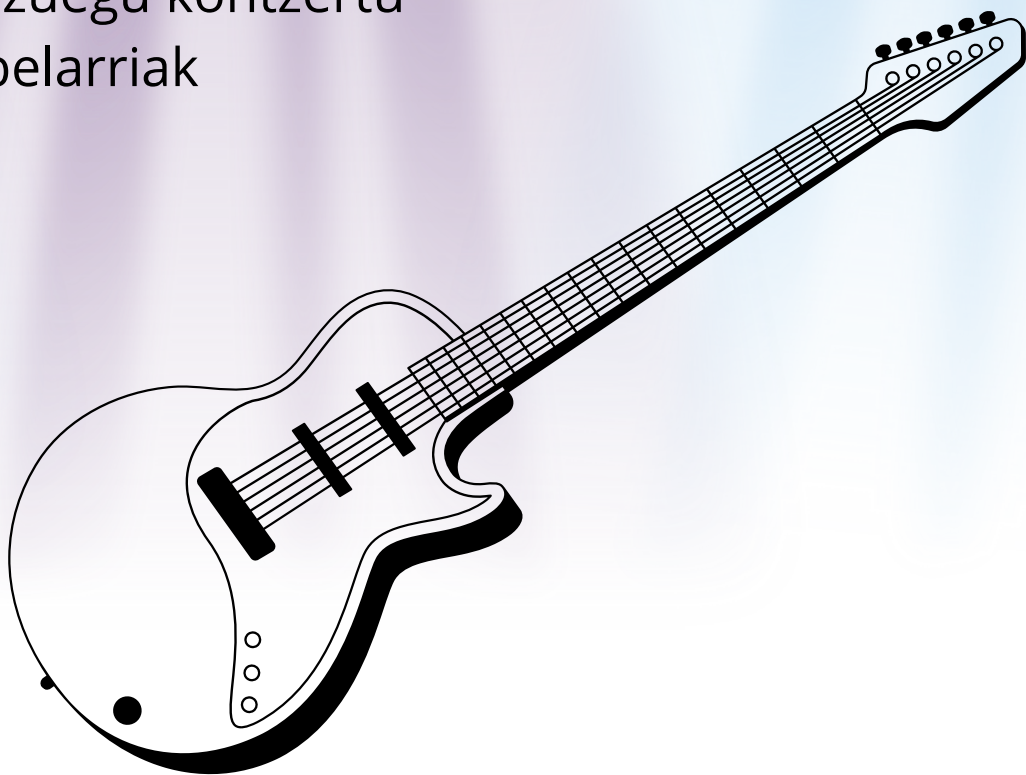
Haren aurpegiak ezberdin egiten du, baina berak haur arrunt bat besterik ez du izan nahi. Lurrera begira ibiltzen da, begirada altxatu gabe eta ileaz aurpegia estali nahian. Halere, jendeak disimuluan begiratzen dio, lagunari marmar egiten dio ondotik pasatzen direnean, eta harridurazko ukondokadak ematen dizkiote elkarri. August gutxi ateratzen da, gurasoen etxe erosoaren hormen artean igarotzen du bizitza; bere familiarekin, Daisy txakurrarekin, eta Star Warseko istorio izugarriekin.

Edonola ere, aurten dena aldatuko da, lehenengo aldiz benetako eskola batera joango delako. Eta han bere bizitzako irakaspenik handienak jasoko ditu, ez ikasgeletan, ezta testuliburuetan ere aurkitu ezin diren horietakoak: ezbeharrean haztea, zeure burua onartzea, egun grisetan irribarre egitea, eta, azkenean, lagunduko zaituen esku bat aurkitu duzula jakitea.



KONTZERTUAK

Hemen uzten dizuegu kontzertu
sorta bat zuen belarriak
goxatzeko.



Kontzertu **PROPOSAMENAK**



BIZKAIA

- En Tol Sarmiento (Martxoak 15, 21, 22) (Barakaldon)



- Chill Mafia (Martxoak 28) (Bizkaia Arena)

- Morad (Apirilak 26) (Bizkaia Arena)



- JC Reyes (Maiatzaren 31) (Bilbo Arena)

NAFARROA

- Myke Towers (Maiatzaren 30) (Nafarroa Arena)



- Nil Moliner (Azaroaren 22) (Nafarroa Arena)

ARABA

- Blake (Apirilak 25) (Jimmi Jazz, Vitoria-Gasteiz)



DONOSTIA

- Blake (Apirilak 26) (Dabada - Donostia)



- Zetak (Irailak 6, 7, 8) (Donostia Arena - Illunbeko Zezen Plaza)

- Fermin Mugurza (Ekainak 14) (Reale Arena)



LAPURDI

- Gorka Urbizu + Maider Cigarroa (Martxoak 8) (Donibane Lehizune)



ERREENTERIA

- Kaotiko, youngkids eta puraposse (otsailak 22) (Lekuona Fabrika)



FESTIBALAK

Aiara Fest (Amurrio, Araba)



Zeidfest (Bizkaia arena, BEC)





ZER DAGO GAUR MENUAN?

Hemen dituzue Txileko eta
Hondurasko plater goxo eta
famatuenak. On egin!

TXILEKO MENUA

LEHENENGO PLATERA: "SOPAIPILAK"

OSAGIAK:

- 500 GRAMO IRIN
- 250 GRAMO KALABAZA EGOSI
- KOILARAKADA ERDI GATZ
- KOILARAKADA ERDI AZUKRE
- KOILARAKADA ERDI LEGAMI
- 30 GRAMO GURIN
- OLIOA



URRATSAK:

- 1) Ontzi handi batean, birrindu egositako kalabaza sardexka edo irabiagailuarekin leun utxzi arte eta hozten utzi.
- 2) Gehitu irina, gatz, azukrea eta legamia kalabaza pureari, gero nahastu.
- 3) Orea gainazal lau batean jarri eta ondo oratu nahasketa homogeenoa eta leuna lortu arte. Orea oso itsaskorra bada, gehitu irin pixka bat gehiago, baina orea oso lehorra badago kalabaza egosi dugun tokian ur pixka bat gehi dezakezu.
- 4) Utzi atsedean **hartzen** 15 minutu.
- 5) Atsedean-denbora igaro ondoren, arrabolaren laguntzaz luzatu eta, behar izanez gero, irina gehiago gehitu.
- 6) Edalontzi batekin orea zirkuluetan moztu eta sardeska batekin zuloak egin. Horrela, frijitzean gehiegi puztu ez daitezten.
- 7) Olio asko berotu zartagin batean su ertain-altuan eta frijitu sopaipillak. Gutxi gorabehera 1-2 minutu alde bakoitzeko.
- 8) Azkenik, kendu sopaipillak eta jarri paper xurgatzaile batean gehiegizko olio kentzeko.



BIGARREN PLATERA: HUMITAS

OSAGAIK:

1 TIPULA
OLIOA EDO GURINA
KOILARATXO 1 PIPERMIN
7 ETA 8 ARTO-BELAR
ALBAHAKA
GATZA
KOKO HOSTOAK



URRATSAK:

- 1)** Berotu olioa zartagin batean eta frijitu tipula xerratan su ertainean 3 minutuz, noizean behin irabiatu.
- 2)** Ondu piperminarekin eta irabiatu berriro, gero kendu sutik.
- 3)** Arto-azala kontu handiz kendu eta egoera onean dauden handienak gorde. Jarri bi xafla, bata bestearen gainean piraguaren forman.
- 4)** Artoa xehatu eta gero muina birringailu batean birrindu.
- 5)** Gehitu albahaka hostoak likido bat lortu arte, eta ondoren, ehotutako artoa tipula frijituarekin konbinatu eta gatza bota.
- 6)** Humita bakoitza betetzeko, aurreko prestaketa hartu eta binaka elkartutako xaflatan banatu. Jarraian, muturrak tolestu.
- 7)** Lotu lasto zati batekin.
- 8)** Jarri humitak ontzi handi batean ur bero askorekin eta egosi gutxi gorabehera 30 minutuz.
- 9)** Prest dagoenean, kendu uretatik eta utzi xukatzen berehala zerbitzatzeko.



POSTREA: TORTA CURICANA

OSAGAIK:

- 2 EDALONTZI IRIN
- 6 ARRAUTZA GORRINGO
- 2 KOILARAKADA SAGAR OZPINA
- KOILARATXO 1 BAINILA ESENTZIA
- KOILARAKADA 1 GURINA, BIGUNDUA
- 1/2 EDALONTZI UR
- 500 GR ESNE GOZOKI
- 1 KOPA LORE AZUKRE



URRATSAK:

1) Berotu labea 180 °C-ra.

2) Nahastu irina arrautza gorringoak, ozpina, bainila eta gurina. Eskuekin dena nahastu oreia osatzeko, behar den ura gehituz ore biguna baina ez itsaskorra izan arte.

3) Oratu oreia leuna izan arte, ondoren estali eta utzi atsedean 30 minutuz.

4) Oreia mahai gainean utzi eta berdindu oso mehea izan arte. Gutxi gorabehera 12 cm-ko zirkuluetan moztu eta paperez eta gurinaz estalitako erretilu batean jarri.

5) Utzi labean 10 minutuz apur bat urreztatuta arte eta gero desmoldatu.

6) Ore geruzak bata bestearen gainean pilatu 5 geruza izan arte. Tartean nesne gozokia jarri.

7) Azkenik, pastelen gainazala azukre hautsez hautseztatuta.



EDARIA: MOTE CON HUESILLO

OSAGAIAK:

- 250 GRAMO HEZUR
- 200 GRAMO AZUKRE GRANULATU
- 1 LARANJA EDO LIMOI AZAL
- 100 GRAMO CHANCACA
- 2 KANELA MAKIL
- 3 ILTZE ALE
- 120 GRAMO MOTE (GARIA)
- 1 LITRO UR



URRATSAK:

- 1) Bezperan, busti hezurak litro bat uretan.
- 2) Ondoren, egosi ur berean, chancaca, kanela, limoi edo laranja azala eta aleekin batera.
- 3) Irakiten jarri eta azukrea gehitu, su motelean 45 minutuz egosten utziz.
- 4) Denbora amaitutakoan, kendu kanela, azalak eta aleak, eta nahasketa ontzi estali batera eraman. Utzi hozten 5 orduz edo gau osoan zehar.
- 5) Aparteko ontzi batean, jarri mote urarekin. Ura irakiten denean, egosi 10 minutuz.
- 6) Sua itzali, motea iragazi eta hoztu ur hotzaren azpian eta hozkailuan jarri.
- 7) Edalontzi luze batean, lehenik mote koilarakada batzuk jarri, gero hezurtxoak eta edalontzia zukuz bete. Amaitzeko, oso hotza zerbitzatu.



HONDURASKO MENUA

Lehen platera: Baleadak

Orearentzako:

- 4 kopa gari irin
- Koilaratxo 1 gatza
- Koilaratxo 1 legami-hautsa
- 3 koilarakada landare-gantza edo olio
- 1 ¼ kopa ur epela



Oinarrizko betegarriarentzako:

- 2 kopa birrindutako frijol gorri frijituak
- 1 kopa gazta birrindua
- ½ kopa hondurasko krema
- Aukerakoa: arrautzak, aguakatea, haragi errea, oilasko xehetua, txorizoa, etab.

Prestaketa

1. urratsa: Orea prestatzea

- Bol handi batean, nahastu irina, gatza eta legami-hautsa.
- Gehitu landare-gantza edo olio eta nahastu eskuarekin hareatsu geratu arte.
- Gehitu pixkanaka ur epela, ore bigun eta elastikoa lortu arte.
- Zatitu ore 10 zatitan eta egin bolatxoak. Estali zapi garbi batekin eta utzi 30 minutuz atsedean hartzen.

2. urratsa: Tortillak egitea

- Luzatu bolatxo bakoitza arrabol batekin tortilla meheak lortu arte.
- Tortillak zartagin bero batean egosi 30-40 segundu alde bakoitzean, pixka bat puztu eta gorritu arte.

3. urratsa: Baleadak osatzea

- Zabaldutako frijol frijituak tortilla bero batean.
- Gehitu gazta birrindua eta krema.
- Tolestu erditik
- Nahi izanez gero, gehitu osagai gehigarriak, hala nola, arrautza nahasia, haragia edo aguakatea.

Bigarren platera: Frijitutako oilaskoa platano xerrekin eta azalore ensaladarekin (Pollo Chuco)

Oilasko frijiturako osagaiak:

- 4 oilasko zati (hankak, izterrak edo bularra)
- 2 baratxuri ale birrinduta
- Koilaratxo 1 kumino
- Koilaratxo 1 piperbeltz beltza
- Koilaratxo 1 gatza
- Koilaratxo 1 koloratzaile

natural (achiote)

- Koilarakada 1 mostaza
- Kopa 1 gari-irina
- Frijitzeko olio

Platano xerretarako:

- 4 platano berde
- Frijitzeko olio
- Gatza



Azalore-entsaladarako:

- 2 kopa birrindutako aza
- Azenario birrindua
- ½ tipula more xerra finetan
- ¼ kopa ozpin zuri
- Koilaratxo 1 azukre
- 1 koilaratxo gatza
- Piperra

Saltsarako:

- ½ kopa maionesa
- 2 koilarakada ketchup
- 2 koilarakada mostaza
- Koilaratxo 1 limoi-zuku

Prestaketa

1. urratsa: Oilaskoa marinatu

- Ontzi batean, nahastu baratxuria, kuminoa, piperra, gatza, achiote eta mostaza.
- Igurtzi ondo oilasko zatietan eta utzi gutxienez 30 minutuz atsedean hartzen.

2. urratsa: Oilaskoa frijitu

- Pasatu oilasko bakoitza gari-irinetik ondo estalita gera dadin.
- Zartagin batean, frijitu oilaskoa urre-kolorekoa eta ondo eginda egon arte (10-15 minutu ingurua, tamainaren arabera).
- Jarri paper xurgatzaile baten gainean, gehiegizko olio kentzeko.

3. urratsa: Platano xerrak prestatu

- Zuritu platano berdeak eta moztu xerra luze eta meheetan (chips moduan).
- Frijitu olio beroan, urre-koloreko eta kurruskari egon arte.
- Atera eta bota gatza gainetik.

4. urratsa: Azalore-entsalada egin

- Ontzi batean, nahastu aza, azenarioa eta tipula.
- Gehitu ozpina, azukrea, gatza eta piperra. Utzi 10 minutuz atsedean hartzen zaporeak nahasteko.

5. urratsa: Eztitzeko saltsa prestatu

- Nahastu maionesa, ketchup, mostaza eta limoi-zukua saltsa homogeenoa bat lortu arte.

Hirugarren platera (postrea): Hojuelak edo hostopilak

Osagaiak

Orearentzako:

- 500 g gari-irin
- 250 ml ur epel
- Koilaratxo 1 gatza
- Koilaratxo 1 azukre
- Koilaratxo 1 gurin
- Koilaratxo 1 legami

Hojaldreak egiteko:

- 200 g gurin edo margarina
- Irin gehigarria hautseztatzeko



Prestaketa

Orea prestatzea:

1. Katilu handi batean, nahastu irina, gatza eta azukrea.
2. Pixkanaka ur epela gehitu eta ore homogeneo bat osatu arte nahastu.
3. Gurin urtua gehitu eta oratu 10 minutuz, ore leun eta elastiko bat lortu arte.
4. Estali zapiarekin eta utzi 30 minutuz atseden hartzen.

Xaflak egitea:

1. Hautseztatu irina azalera garbi batean eta luzatu orea laukizuzen forman.
2. Zabaldtu giro-tenperaturan dagoen gurina orearen gainean.
3. Tolestu hiru zatitan (gutun baten antzera), biratu 90° eta luzatu berriro.
4. Prozesu hau gutxienez 3 aldiz errepikatu hostopila geruza desberdinak lortzeko.
5. Bildu plastikozko filmarekin eta gorde hozkailuan 30 minutuz.

Moztea eta hostopilak osatzea:

1. Atera orea hozkailutik eta luzatu ½ cm-ko lodierara arte.
2. Ebaki laukizuzen edo zirkulu forman.

Frijitzea edo labean egitea :

- **Frijituta:** Berotu olio zartaginean eta frijitu hostopilak urrezatu eta kurruskari egon arte.
- **Labean:** Berotu labea 180°C-ra eta labean egosi 20-25 minutuz.

Zerbitzatu eta gozatu:

- Hautseztatu azukrearekin, zerbitzatu edo bete gazta edo urdaiazpikoarekin.

Gomendioak eta aldaketak

- Zapore bereziago bat lortzeko, gehitu kanela edo banilla pixka bat orea prestatzerakoan.
- Kurruskariagoa izan dadin, margarina beharrean gurina erabili.



MODA

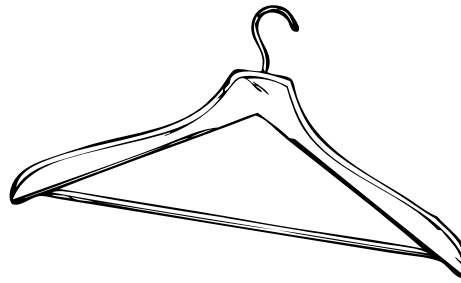


Zinera, ezkontza batera edo
edonora joateko jantziak,
tendentziak eta markak.



MODA

Estilo adibideak:



1. Moda klasikoa: Denboragabea eta dotorea den estiloa, arropa sinpleak eta ondo egituratuak biltzen dituena. Normalean trajeak, alkandora zuriak, zuzen moztutako prakak eta kolore neutroak barne hartzen ditu.

2. Moda informala: Erosoa eta lasaiagoa, eguneroko arropa barne hartzen du, hala nola bakeroak, kamisetak, jertseak eta kirol oinetakoak. Praktikoak eta erraz janzteko modukoa da.

3. Goi-mailako moda: Esklusiboa eta luxuzkoa den estiloa, diseinatzaile ospetsuek sortua. Arropak neurrira egiten dira, kalitate handiko materialekin, artisautzan eta originaltasunean arreta jarritz.

4. Kirol-moda: Kirol- eta arropa informalaren konbinazioa, eroso eta funtzionala izateko diseinatua, baina ukitu dotore batekin. Adibidez, legging-ak, kirol-jertseak eta diseinu dotoreko zapatilak.

5. Moda bohemioa: Lasaiagoa den estiloa, hippie eta bohemio kulturatik inspiratua. Arropa zabalak, lur-koloreak, estanpatu etnikoak eta osagarriak, hala nola lepokoak, eskumuturrekoak eta kapelak, nabarmentzen dira.



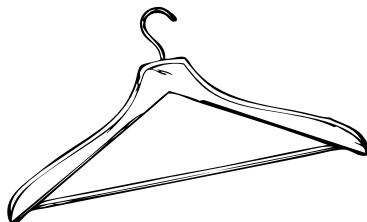
Moda-klasikoa



Goi-mailako moda



Kirol-moda



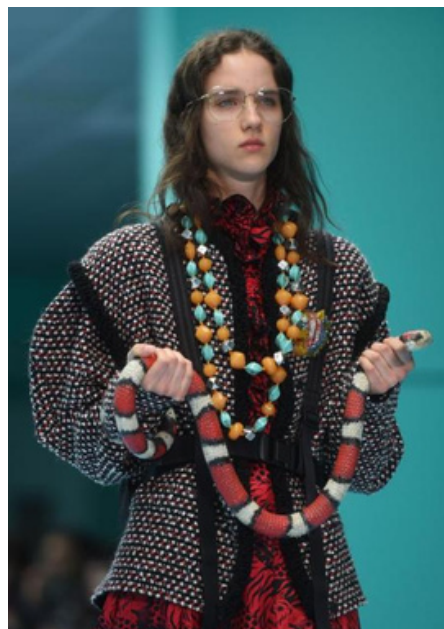
1. Gucci: Luxuzko marka italiarra, estilo berritzaile eta ausartagatik ezaguna. Elementu klasikoak diseinu modernoekin uztartzen ditu, eta nabarmentzen dira bere logotipo ikusgarriak, estanpatu bereziak eta osagarri ikonikoak, hala nola poltsak, gerrikoak eta zapatilak. Oparotasunarekin eta eksklusibitatearekin lotutako sinboloa da.

2. Nike: Arropa eta oinetako kirolgintzan liderra den marka, berrikuntza teknologiko eta diseinu funtzionalagatik ezaguna. Estiloa eta errendimendua uztartzen dituzten produktuak eskaintzen ditu, bai jarduera fisikoetan bai moda urbanoan. Bere "Swoosh" logotipoa eta "Just Do It" lema mundu osoan ezagunak dira.

3. Zara: Espainiako moda azkarreko marka, gizonezkoentzat, emakumezkoentzat eta haurrentzat gaur egungo era merkean arropa eskaintzen duena. Diseinu modernoak ditu ezaugarri, eta mundu mailako joeretara azkar egokitze duen gaitasuna nabarmentzen da. Inditex taldeko kide da, munduko modaren marka handienetako bat.

4. Chanel: Luxuzko marka frantsesa, Coco Chanelek sortua, betiko dotoreziagatik ospetsua. Tweedeko traje ikonikoa, 2.55 poltsa, eta Chanel No. 5 lurrin ezagunak ditu. Bere diseinuek sofistikazioa eta sinpletasuna islatzen dituzte, arropa klasikoetan eta osagarri eksklusiboetan arreta jarritz.

5. H&M: Suediako moda azkarreko marka, adin guztietarako arropa merkea eta modernoa eskaintzen duena. Moda demokratizatzea du helburu, egungo joerak publiko zabalarentzat eskuragarri eginez. Luxuzko diseinatzaileekin lankidetzak eksklusiboak ere egin ditu.



Gucci



Zara



Chanel

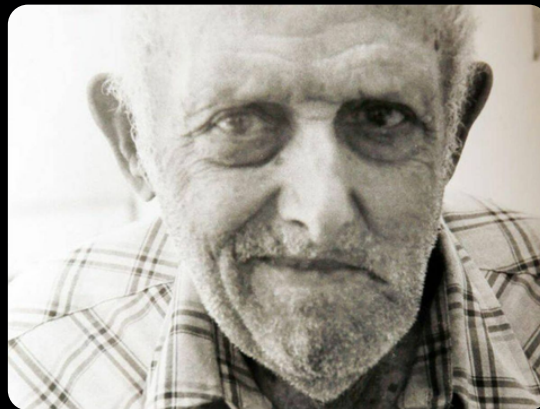
HAMAIA IRAKURTZEKO JAI OAK!

**DUELA 5 SEGUNDU EZ
ZEN EKIZKIEN 11 KONTU.**



1

Charles Osborne
68 urtez egon
zen zotina ezin
kendurik.



2

Sabrina
Carpenter-en
“Espresso” kanta
izan zen 2024an
gehien entzun
zen abestia,
spotifyren
arabera.





3

Walt Disney da
gaur egun
Akademiako sari
gehien dituen, 26
Oscar jaso zituen
eta 56 Oscarretara
izendatua egon
zen.

4

“Intensamente
2” pelikula izan
zen 2024an
gehien ikusi zen
filma.



5

Paris da
Europar
gehien
bisitatzen den
hiria.



7

Edozein
eskuetako hatz
lodiak gorputz
bereko sudurra
bezainbeste
neurtzen du.

6

Tripofobia
elkarren artean
gertu dauden
zuloei beldurra
da.

8

Ostruka baten
begia bere
garuna baino
handiagoa da.



9

Munduan
gehien
erabiltzen den
pasahitza
“123456” da.



10

Flamenkoek
orkatiletik
tolesten dituzte
hankak, ez
belaunetik.



11

Koalek beraien
bizitza osoa
ura edan gabe
pasa dezakete.





KUXKUXEROAK

Ikastolako amodio
eta desamodioen
zerrenda
jostagarriena!

Ikastolako harremanak

- Saioa eta Xabat
- Iker eta Deiane
- Xanet eta Akane
- Enara eta Lur
- Malen eta Hodei
- Unax eta Izaro



Gustuko pertsanak

- Mikel Erkizia
- Ander Elizondo
- Oihan Gil
- Lur Leon
- Oier Legarreta
- Alaitz Fernandez
- Ander Segurola
- Jon Labaka
- Shelsy Soriano
- Laida Eskarmendi
- Eneko Irasuegi
- Anje Cia



Gezur handiena

TOP 3 errepikatuenak

- 1- “MAITE ZAITUT”
- 2- EZ ZEGOELA BESTE BATEKIN
- 3-“EZ ZAITUT INOIZ BESTE BATENGATIK ALDATUKO”



GEHIAGO

- Aldatu zela
- “Faltan botatzen zaitut”
- “Lagun bat bakarrik da”
- “Ez da berriro gertatuko”
- “Ez da gaizki aterako”
- Ez dela beste batekin geratu
- Ez didala min emango
- Ez duela bere mutil edo neskalagun ohiarekin hitz egiten



Esperientzia onak

TOP 3 errepikatuenak

- 1-NIRE ONDOAN DAGOENEAN
- 2- BESARKADA EMATEA
- 3-TXORTAN EGITEA



BESTEAK

- 10 segunduko musua
- Berarekin egunero hitz egitea
- Musika taldean elkarrekin egotea
- Elkarrekin dantzatzea
- Berarekin lo egitea
- Igogailu batean berarekin harrapatuta geratzea
- Donostiara joatea
- Elkarrekin parrandan ateratzea
- Ateratzea eskatzea
- Elkarrekin planak egitea
- Ikasbidaiara elkarrekin joatea
- 2010eko batekin egotea
- Berarekin egotea



Esperientzia txarrak

TOP 3 errepikatuenak

- 1- ADARRAK JARTZEA
- 2- BESTE BATENGATIK UZTEA
- 3- MUSU BAT



BESTEAK

- Niri ezetz esan eta nire aurrean beste norbait musukatzea
- Bata bestearengandik urrun egotea
- Bere etxera joan nintzenean
- Norbait maitatzea
- Bost ordu tardatzea erantzuten
- Nire lagunari berdina gustatzea
- Gustuko ez nuen mutilak ateratzea eskatzea
- Penagatik maite ninduela esatea
- Mugikorretik utzi ninduen
- Intimitate harremanak gaizki ateratzea
- Gustuko nuen pertsonak ni gustuko ez izatea
- Utzi ninduenean



Neska politenak:

- Alaitz Fernandez (8)
- Andrea Soto (7)
- Garoa Juanena (5)
- Lide Santamaria (5)
- Aiora Martin (5)
- Iraide Ormazabal (5)
- Emilia Reyes (4)
- Aroa Moral (4)
- Irati Irasuegi (4)
- Nere Sanchez (3)
- Malen Castaño (3)
- Ibone Herce (3)
- Maialen Garro (3)
- Maiana Gracia (3)

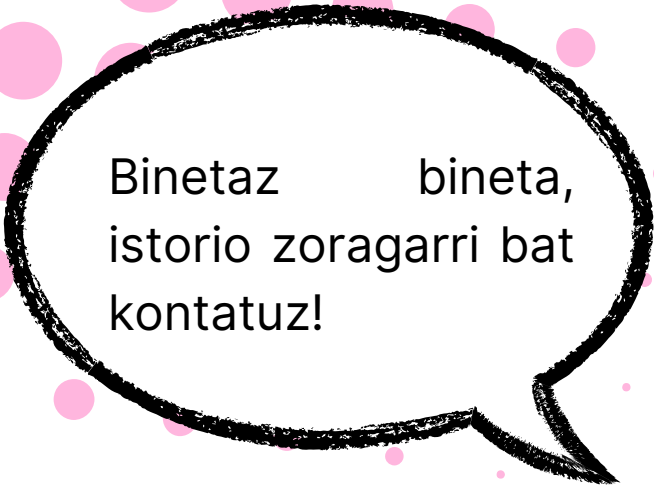
Mutil politenak:

- Ibai Lamadrid (11)
- Oihan Gil (7)
- Teo Vallejo (7)
- Ekain Garcia (6)
- Urko Arrizabalaga (5)
- Gari Gartzia (5)
- Unax Alkorta (5)
- Kepa Erkizia (5)
- Lur Leon (4)
- Ibon Bandres (4)
- Telmo Carrascoso (4)
- Markel Martinez (4)
- Luca Murillo (4)
- Ander Villar (3)
- Ander Segurola (3)
- Alain Coelho (3)
- Jon Cortes (3)
- Oihan Urkizu (3)
- Ekain Gordaliza (3)

SHIPS

- Oihan eta Nere (2)
- Martin Vallejo eta Helene (2)
- Iker eta Garoa (2)
- Iker Gorrotxategi eta Leire Alejos(2)
- Maialen Garro eta Aiert Mendizabal (3)
- Zuhaitz eta Dayne (2)
- Telmo Velasco eta Shelsy Soriano
- Lide eta Unax (3)
- Alain eta Illari (10)
- Enara eta Lur (20)
- Aimar Rodriguez eta Maren Pousibet (3)
- Aratz eta Jon Leonet
- Telmo eta Oihan
- Daniela Gonzalez eta Ekain Murillo
- Sua Echave eta Unax Azkona
- Peru eta Gari Gartzia

KOMIKIA



Binetaz bineta,
istorio zoragarri bat
kontatuz!



Directed by
ROBERT B. WEIDE



Laster arte!