

ek!

...eta kitto!

Euskara Elkartearen astekaria

2021eko azaroak 26 • 1207. zenbakia

INOIZ BAINO GEHIAGO ZAINDU BERTAKOA

eslaban

eslaban.com
T. 943 820 407

Igogailuak Fatxadak Teilatu berritzeak eta aldaketak
Erreformak Proiektuak Konponketa bereziak
Lantokientzako lan bereziak Eraikinen mantentzea



bista eder

clinica dental - hartz klinika

20 urte baino gehiago zurekin.

Profesional talde handi bat
zure irribarrea zaintzen.

Deitu | 943 70 00 82
bista eder, 19
www.bistaeder.es

Eibarko

PROFESIO LIBERALAK



ABOKATUAK

CRISTINA BAZ LARRAÑAGA

Fermin Calbeton 4, 3 esk.
Tel. 943 12 80 55
www.cristinabaz.com
cristinabaz@icagi.net

AHOLKULARITZAK

GAURVE

Fermin Calbeton 13-15
Tel. 943 20 24 61
www.gaurve.es
consultores@gaurve.es

ETXE ADMINISTRAZIOAK

CRISTINA BAZ LARRAÑAGA

Fermin Calbeton 4, 3 esk.
Tel. 943 12 80 55
www.cristinabaz.com
cristinabaz@icagi.net

EGUREN&ASOCIADOS

Urtzaile 1, 2
Tel. 943 20 41 94
Fax. 943 82 00 06
egurenyasociados@gmail.com

GESTILAN

Zezenbide 4
Tel. 943 20 70 02
www.gestilan.es
gestilan@gestilan.es

M^a MERCEDES ARIÑO SANZ

Toribio Etxebarria 3, 1 ezk.
Tel. 943 20 17 03
Fax. 943 70 20 49
m_ari_sanz@hotmail.com

Hemen zure lekua

Informazioa: 943 20 09 18 (...eta kitto!)



Euskararen Eguna bertan behera gelditu da

Bizi dugun egoera dela-eta, Euskararen Egunerako aurreikusita genituen kaleko ekintzak bertan behera gelditu dira. Hala ere, Eibarko Euskalgintzak dei egiten dizue euskaltzaleoi, euskara maite duzuenoi, ospa dezazuen eguna, beste era batera bada ere: lagunartean, lanean edo familian, eutsi euskarari, maitatu euskara eta gozatu euskaraz! Gauzak ondo bidean, Tantantantz Eibarko euskararen aldeko olatuak elkartuko gaitu berriro, maiatzean.

Eibarko Euskalgintza

Gurean zaila baino zailagoa da kulturaz gozatzea

Ostegunean, 2021ko azaroaren 18an Coliseora joan nintzen antzezlan bat ikustera, *Kopaz kopa*, hain zuzen ere. Nahiz eta lagunek ez zuten etortzeko asmorik, nik ikustera joatea erabaki nuen.

Antzezlan bat Eibarren eta euskeraz! Ezin nuen galdu. Baina, diruedinez, "patuak" edo, hobe esanda, kultur kudeatzaileen seriotasun faltak, ez zuen nahi ni hara joatea. Zergatik? Oso zaila delako data eta ordua zehatz-mehatz jakitea. Nik begiratu nuen Eibarko kultur gidan, eta hor 18an izango zela jartzen zuen, arratsaldeko 8etan, alegia.

Ostegun horretan bertan lagun batek esan zidan antzerkira joateko, antzezlan hori ikustera, ostiralean, arratsaldeko 8etan, egunkari baten irakurrita, *El Diario Vasco*-n. Nola da posible?

Badazpada, ostegunean, 19:45ean han nengoen ni, sarrera erosteko prest. A zer sorpresa hartu nuena!! Takila itxita, eta antzezlan ia bukatuta zegoela esan zidatenean 7etan hasi zelako.

Mesedez, esaidazue nora jo behar dudan datak egiaztatzeko, norbaitek baldin badaki, ez dudalako nahi berriro gauza bera errepikatzea.

Kultur eskaintza eskasa da, eta are gutxiago euskarazkoa; horregatik pentsatzen dut ez dela hain zaila data ondo jartzea, edo nik behintzat horrela deritzot. Gainera ez zen akats bakarra kultur gidan.

Eskerrak ostiralean Ermura joan nintzen, han, behintzat, datak ez dira aldatzen. Nire herrian, ordea, zaila baino zailagoa da kultur ekin-tzaz gozatzea.

Ainhoa San Martin

Abiadura Handiko Trena Azitainen?

Eusko jaurlaritzak Euskadiren susperraldirako programa -Next Euskadi- aurkeztu zuenetik hainbat gauza idatzi eta esan dira. Gaurko honetan Eibarri buruz bertan agertzen dena komentatu nahi dut.

Zer jartzen du? Ba hauxe:

- (1)Estaziño-Azitain arteko trenbidea estaliz eta alboko ezpondak "taludes" jarriz gero, trenak abiadura handiagoa hartuko zuela. **Zer?** Nola demontre da hau posible? Trenbidea estali kilometro batean eta trena azkarragoa joango da? Hau dok hau!!!

- (2)Honetaz gain, trenbidea estaltzeak trenen maiztasuna erraztuko lukeela. Hau ere bajonau? - galdetzen dit ondoan daukadan nire lagunak.

- Ez da ez hemen amaitzen marabilla hau. (3)Trenbidea estaliz gero, egesturura honek inguruari eta hiri egiturei koherentzia emango ziela esaten zaigu. Trenak maizago eta azkarrago pasatzen badira, bertan bizi garenek, orduan eta zarata handiagoa eta zarata gehiago jasan beharko genuke. Eibartar batzuen etxebizitzak zuzenean kaltetzeak inguruarekiko koherentzia ematea al da? Bai horixe!

Hori da European Euskadi Next programa barruan Eibarri buruz aurkeztu dena mugikortasun jasangarri atalean. Burugabekeri honen aurrean Eibarko Udalak ez al dauka ezer esateko? European txundituta lagako ditugu horrelako proiektuekin:

Estaziño-Azitain arteko trenbidea estaliz kilometro batean, herri egiturak koherentzia hartuko luke, trena azkarrago joango litzateke eta honen maiztasuna erraztu. To!!!

Uste dut hiru puntu horiek komentario askotarako ematen dutela, komentario barregarriak; eta, gainera, gauzak nola egiten ari diren azaltzen digute.

AHT Azitainen gelditu!

Iturria: irakurri nahi izanez gero sarean dago. Next Euskadi (112. orrialdea) (euskaraz 97. orrialdea).

Oskar San Martin

Gure aurrekoek erabiltzen zuten euskera

NOIZTIK NORA.- Denbora tarte baten hasiera eta amaiera adierazteko. "Noiztik nora iraungo dabena kontratuak izentau biharra dogu, gero auzixetan ez ibiltzeko".

Noiztik. Esangura enfatikua dauka. "Noiztik nora ni zure laguna?".

NOIZTIK NORA.- Noraezean. "Itxuan dabil nora ez da, txingor eta inbrizka artian".



Euskara Elkartea

ARGITARATZAILEA

...eta kitto! Euskara Elkartea

HELBIDEA

Urkizu, 11. 20600 Eibar

TELEFONOAK

943 20 67 76 / 943 20 09 18
603 598 285

FAXA

943 20 28 72

ASTEKARIAREN E-MAILAK

erredakzioa@etakitto.eus
komunikabideak@etakitto.eus
publizitatea@etakitto.eus

ELKARTEAREN E-MAILAK

elkartea@etakitto.eus
normalizazioa@etakitto.eus

ERREDAKZIO-KONTSEILUA

Ana Aizpurua, Ekhi Belar,
Jose Luis Gorostegi, Silbia Hernandez eta Yanire Sagredo

ADMINISTRAZIOA

Marisol Uriarte

KOORDINATZAILEA

Ana Aizpurua

ERREDAKZIO-BURUA

Silbia Hernandez

DISEINUA

Maku Oruezabal

MAKETAZIOA

...eta kitto! astekaria

ARGAZKI ARLOA

Maitane Campos eta
Malen Illaramendi

HIZKUNTZA ARDURA

Maider Aranberri

PUBLIZITATEA

Belen Ulazia

TELEFONOA

943 20 67 76

AZALEKO ARGAZKIA

Periko Iriondo

BANAKETA-ARDURA

Idoia Labado

TIRADA

8.150 ale

INPRIMATEGIA

GERTU koop. (Oñati)

COPYRIGHT-A

...eta kitto!

LEGE-GORDAILUA

SS/430/92. ISSN: 1132 - 1679

("...eta kitto!"k ez du bere gain hartzen aldizkarian adierazitako esanen eta iritzien erantzunkizunik)

Eibarko Udalak, Gipuzkoako Foru Aldundiak eta Eusko Jaurlaritzako Kultura eta Hizkuntza Sailak diruz lagundutako aldizkaria



EIBARKO UDALA



GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIA



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

KULTURA ETA HIZKUNTZA POLITIKA SAILA
(HIZKUNTZA POLITIKARAKO SAILBURUORDETZA)



Parrokiako erloju zaharberriua udaletxeko patioan ipiniko dute

>>> San Andres parrokiako erlojua zaharberri dute eta abenduaren Iean jendeak ikusteko moduan ipiniko dute udaletxeko patioan.

Albisturgo Ignacio Zubillagak egin zuen erlojua eta 1910. urteko maiatzaren 18ko Udalarren aktan jaso zuten hura elizan jartzen zuten momentuaren gertaera: "Albisturreko erloju-gileak amaitu du dorreko erloju-jartzen".

Ego Ibarra batzordeak 2020an erlojua berreskuratzearabaki zuen eta Udalak

Rejería Industrial Nervión enpresari eman zion lehengoratzelana egiteko ardura. Zaharberritze lanen ondoren, erlojua urdina da, bere jatorrian bezala. Adituek diotenez, sasoi hartan horrelako erloju handiak beltzak, gorriak, urdinak edo grisak izaten ziren.

Erlojua behin-behinean jarriko da udaletxeko patioan, Juan Manuel Martínez forjari eibartarrak diseinatutako euskarri-mahai berezi baten gainean, behin betiko kokalekura eramanez.



Santa Zeziliaren omenezko emanaldi biribila

>>> Santa Zeziliaren omenezko kalejira barik geratu baziren ere, domeka arratsaldean Usartza Txistulari Taldekoek kontzertu berezia egin zuten, musikarien zaindaria gogoan. Errebal Plazan eskainitako emanaldian, txistulariekin ba-

tera, Musika Eskolako txistu ikasleak, metal boskoteak eta perkusioa aritu ziren eta, gainera, Kezkako dantzariak eta Jon Martinez abeslariak ere hartu zuten parte. Maitane Camposek egindako argazki sorta eta kitto-eus webgunean ikus dezakezue.

Untzagako jubilatuek haurrak izan zituzten lagun pasarelan

>>> Asteburu betea izan zuten Untzagako jubilatuek aurrekoan. Barixaku arratsaldean moda desfilea egin zuten Dandara, Roca eta Twins dendetako jantziak bertatik bertara erakusteko eta oraingoan, gainera, haurrekin batera aritu ziren pasarelan. Eta zapatuan, nagusie egindako omenaldiaz gain, Einer Rodriguezen Eibarko argazkiekin erakusketa zabaldu zuten. Abenduaren 3ra arte ikus daiteke, astegunetan 19:15etik 21:15era eta asteburuan 12:00etatik 14:00etara.



Saharako familiei laguntzeko liburu-azoka egingo da

>>> Eibar-Sahara elkartekoek liburu-azoka ipiniko dute asteburuan Untzagan, Debako Gaztelekuko laguntzarekin. Gaur 16:30etik 20:30era egongo dira, bihar 11:00etik 20:30etara eta domekan 11:00etatik 14:00etara. Ateratzen den diruaren zati bat abenduaren 3an Gasteiztik irtengo den "Caravana 4x4" proiektura bideratuko dute. Edurne Uzkudun elkarteko kideak gidatuko du kanpamentuetaraino joango diren 50 ibilgailuetako bat eta,



azaldu duenez, behar gehien duten hango familien artean banatuko da dirua.

Pentsio duinen aldeko manifestazioa

>>> Martitzenean Debaldea eskualdeko hainbat eragilek (pentsiodunak, gazteak, sindikatuak, feministak...) bilera egin zuten, abenduaren lehenegingo den eskualde mailako manifestaldia prestatu eta ezaugarritzeko. Arratsaldeko 18:00etan abiatuko da Untzagatik, "Lan, pentsio eta bizi baldintza duinen alde" goiburuari jarraituta. Pentsioen erreformarako lege proiektua abenduaren 2an "ziurrenik" onartuko dutela eta, horren kontrako



mobilizazioak deitu dira bezperarako. Sindikatuek deituta, goizean mobilizatuko dira hiriburuetan eta arratsaldean, berriz, eskualdeko manifestazioak deitu dituzte.



Atzegi elkartearen sentsibilizazio kanpaina berria aurkeztu dute

>>> Martitzenean aurkeztu zuten Atzegi elkartearen aurtengo sentsibilizazio-kanpaina, "Geroz eta gehiago gara eta nonahi gaude" izenekoa Eibarko Txolartean, eta bertan egon ziren Carmen Simon Debarrena mailako arduraduna, Josu Mendicute zinegotzi, musikari eta atzegizalea, Lucia Juarez Atzegiko kidea, Jon Iraola Eibarko alkatea eta Izar Zubieta Atzegiko ordezkaria. Azaldu zuten, kanpainak "atzegizalearen figurari garrantzia eman nahi dio. 2000. urtean sortu genuen atzegizalearen figura, adimen desgaitasuna duten pertsonetik jarraera positiboa duten pertsonak identifikatzeko. Atzegizaleak nonahi daude eta adin eta itxura ezberdinak dituzte. Adimen desgaitasuna duten pertsonak diren bezala onartzen dituzte, ez dituzte epaitzen, eurengan sinesten dute eta gizartean parte hartzeko aukerak ematen dizkiete. Gauza txikiak direla ematen duenez, atzegizale batzuek oraindik ez dakite atzegizaleak direla, baina ez da zertan boluntarioa izan edo Atzegiko ekin-tzetan parte hartu atzegizalea izateko".

Hori da jendeari helarazi nahi dioten mezua eta, horretarako, Gipuzkoa osoan zehar 4.000 kartel ipiniko dituzte,

horietako 205 Debarrenean. Lan hori egiteko atzegizaleen eta Atzegiko familien laguntza izango dute eta Debarrenean ordezkari zabalak dauka elkarteak: 125 familia, adimen desgaitasuna duten 127 lagun, 113 kolaboratzaile eta 723 atzegizale, hau da, 1.088 lagun. Horrez gain, udaletxeko fatxadan ere kanpainari lotutako banderola ipiniko dute, Eibarko Udala aspalditik atzegizale dela erakusteko eta jendearen arreta erakartzeko asmoz.

Aurtengo kanpainarako marrazki bizidunak aukeratu dituzte, "baina marrazki horien atzean benetako pertsonak daude". Kasu honetan Igone, 29 urte dituen neska irundarra irudikatzen du kartelero marrazkiak. Horrekin batera, animazioko pieza sortu dute eta, azken lau asteotan, astero bideo-pilularen bat aurkezten joan dira, atzegizaleen bizitzako arlo ezberdinak ezagutzera emateko. Atzegiren webgunean, "Atzegizalearen txokoa" izeneko atalean ikus daitezke.

Bestalde, iaz ezin izan zuten 60. urteurrena ospatu, baina aurtengoa izango da jaia, abenduaren 20an, 19.00etan Kursalean. Gonbidapenak eskatzeko atzegizale@atzegi.eus helbidera idatzi edo 943 42 39 42 telefonora deitu daiteke.



Helmholtz organoari eskainitako kontzertu berezia martitzenean

>>> Helmholtz CV Church organo eibartarra eraiki zeneko 60. urteurrena ospatzeko kontzertu berezia egingo da martitzenean, San Andres egunean. Coliseoan izango da, 20:00etatik aurrera, eta sarrerak 10 euro balio du (7 euro Coliseoaren Laguna txartelarekin). Aldez aurretik zein egunean bertan eros

daiteke. Helmholtz organoaren omenezko kontzertuan Juan Luis Aguirre eta Kezka Dantza Taldea, Mikel Azpiroz eta Elkano Browning Cream, Julián Maeso, Olatz Salvador, MZM (Maite Arroita jauregi, Zaloa Urain, Miren Narbaiza), Qui-co Puges, Iraide Ansorena eta Mikel Erentxun arituko dira.

Bandaren serenata domeka eguerdian izango da

>>> Eibarko Musika Bandak aurreko asterako prestatu zuen Santa Zezilia serenata azken unean bertan behera laga eta gero, azkenean izango dute egiteko aukera, moldaketekin: kaleko errepertorio berbera joko dute, baina Coliseoan. Domekan izango da, 12:30ean.



"Epa txiki!" musikala Coliseora aldatu dute

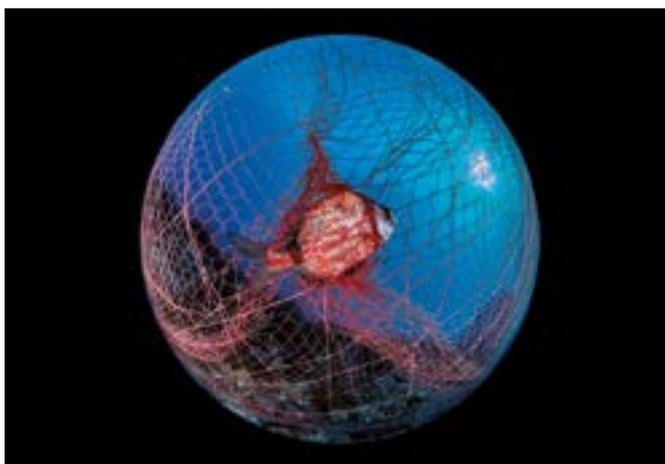
>>> Azken orduko aldaketa tartean, "Epa txiki!" Demodé Quartet taldearen ikuskizuna Coliseoan egingo da, Erreal Plazan beharrean. Familia osoarentzat pentsatutako musikala domekan, 18:00etan hasiko da eta sarrerak 3 euro balio du.



Itsaspeko Zinemaren Nazioarteko Zikloaren 20. edizioa antolatu dute

>>> Martitzen eguerdian aurkeztu zuten Klub Deportiboko lokaletan ohikoa bihurtu den Itsaspeko Zinemaren Nazioarteko Ziklo berri bat, abenduaren 1etik 4ra arte izango diren proiektzioen berri emanez eta, horrez gain, hilaren 5etik 19ra Untzagako Jubilatuen Etxean ikusgai izango den argazki-erakusketa iragarritz. Datoren asteko eguazten, eguen eta barixakuan, 19:00etatik 20:30ak arte, hiru proiektzio izango dira Coliseoan, guztietan ere sarrera doanekoa izango delarik (proiektatuko diren

lan guztien sinopsia www.cimasub.com helbidean aurkitu dezakezue). Horiez gain, hurrengo egunean (abenduak 4, zapatua) "Txikiciclo ekitaldia familia osoarentzat" antolatu dute, toki berean, Coliseoan, egingo dena goizeko 10:00etatik 11:30ak arte; horko sarrera ere doanekoa izango da. Bestalde, hilaren 5etik 19ra bi aste iraungo duen argazki-erakusketa ikusgai izango da Untzagako Jubilatuen Etxean, itsas-mundua gaitzat hartuta aukeratutako argaki on eta politenekin.



Eibar FT-k Girona hartuko du Ipuruan San Andres bezperan

>>> Gaizka Garitanoren taldeak astelehen gauean, 21:00etatik aurrera, talde kataluniarra jasoko du asteburu honetako jardunaldiaren azken partiduan. Girona gero eta sendoago dago eta, kanpoan jokatutako azken lau partidutik, hirutan garaile izan da. Hala ere, eibartarrak ere ez dabilta makal azken aldian Ipuruan, aurreko denboraldia ahaztuta etxean jokatutako azken bederatzit partiduetatik zazpi irabazi dituztelako.

Zuzendaritzak ere, jokoan dagoenaz jabetuta, sarrerak eskuratzeko promozioa zabaldu du eta, horrela, partidu horretarako sarrera erosten duenak Malagaren aurkako hurrengorako beste bat jaso ahal izango du, 10 eurotan. Gironaren aurkako partidua ikusteko sarrerak 18 eurotik 25era arteko prezioan lortu daitezke. Malagaren aurka abenduaren 11n jokatuko duen partidurako sarrerak, bestalde, hilaren 6an jarriko dira salgai.



Asola Berrikoak nagusi Lehendakari Txapelketan

>>> Aurreko zapatuan Zior-tza-Bolibarren dagoen Iruzu-bietako bolatokia jokatu-ko Euskal Herriko Hiru Txirlo Txapelketari amaiera ematen dion Lehendakari Txapelketan Asola Berriko ordezkariak joko ona erakutsi zuten eta, horren ondorioz, Alex Campos nagusitzen zen bitartean, Bergaran bizi den Olaitz Rodriguez ei-

bartarrak hirugarren amaitu zuen; euren artean sailkatu zen, bigarren postuan, Markina-Xemeingo Boni Plaza. Aipatzekoa da aurtengo edizioan emakumezkoek erakutsitako maila, Olaitzek lortutako emaitzari gehitu behar zaiolako Aitziber Olaizola elgoibartarrak jantzi zuela Euskal Herriko txapela aurreko asteburuan.



Ehun aldiz Urko puntan aurten

>>> Aurreko domekan lortu zuen, neguko eguraldia "lagun" zuela, 2021eko urte honetan ehungarren aldiz 791 metroko Urko gainera igotzea Jose Andres Urkia eibartarrak. Aukera izan zuen baita familian eta lagun giro onean ospatzeko ere. Berak dioen bezala, "pandemiaren urtea izanik, herrian baino denbora gehiago egin izan dut mendi inguruetan, Urkorako igoerak ohikoak bihurtzeraino". Modu horretan hasi zuen

ibilbideak uztailearen 31n Urko 50. aldiz zapaltzea ekarri zion. Behin horraino helduta, "fami-liakoek eta lagunek 100 igoera egitera bultzatu ninduten" eta eibartarrak baita erronkari eutsi ere. Erritmo biziagoan egin behar izan du azken tarte; baina, errodatuago ere dagoenez, urtea amaitzeko hilabetea baino gehiago geratzen denean lortu du helburua betetzea. Zorionak, beraz, hain lorpen bitxia esku-ratzeagatik!

Emakumezkoen goi mailako eskubaloia ikusteko aukera izango da bihar Ipuruan

>>> Argentina, Brasil, Finlandia, Luxemburgo eta Euskadiko selekzioek martitzenean hasi zen Basque Country International Women's Cup izeneko txapelketan dihardute parte hartzen eta, Berangon eta Leioan jokaturako jardunaldien ondoren, Ipuruako kiroldegia bihar txapelketa agurtuko duten bi partidu hartuko ditu: Euskadi-Brasil 15:30etik aurrera eta Argen-

tina-Finlandia bi ordu geroago, 17:30ean. Maila handiko eskubaloiaz gozatzeko aukera izateaz gain, Arrate Eibar Eskubaloitako taldeko Irune de Castro eibartarrak zaleen aurrean jokatzeko minutuak izango ditu. Liga txapelketan eibartarrek egiten diharduten denboraldi bikainaren ondorio izan da De Castro Euskadiko selekzioaren deialdian sartu izana. Eibar Eskubaloientzat



hain berezia den denboraldi hau janzteko jardunaldi ezin aproposagoa izango da biharkoa. Gainera, "klubeko bazkide bakoitzari bi neurketetarako

sarrera bat doan eskuratze-ko aukera eskaintzen diogu; bestalde, bazkide bakoitzak sarrera bakarra hartzeko aukera izango du".



Teran eta Cuevas ARTXIBOA

Asier Cuevas herri-lasterketak ehundik gora parte-hartzaile izan zituen 8. edizioan

>>> Aurreko zapatuan jokatu zen VIII. Asier Cuevas herri-lasterketan parte hartzeko izena eman zuten korrikalarietatik 111 helmugaratu ziren. Proba Toribio Etxebarria kalean hasi eta amaitu zen, lasterketa antolatzeko arduradun Klub Deportiboaren parean, eta jokonezkoetan

lehenen Julen Teran Belastegi izan zen (0:23:34). Bigarrena, berriz, Pello Berrizbeitia Apellaniz (0:24:17) eta hirugarrena Kalaka Gonzalez Gonzalez (0:24:54). Eta emakumeen artean, lehenen Izaskun Aizpiri Olivan izan zen (0:31:14), bigarrena Maialen Zubizarreta Gisasola (0:31:33) eta hiruga-

rena Onintza Zebario Arretxe (0:31:49).

Bideoa Youtuben ikusi daiteke.



Ospatu, bizi, gozatu
SANANDRESAK!!!

Otaola Hiribidea, 13
www.goikoluziluminacion.com
943200883

GOIKO LUZ

BENICOBA
etxeke tresnak

Juan Gisasola
12-14

Ondo pasa
SANANDRESAK!

Tel.
943
203902



Bakailaoa nahieran

Azkenean ezin izango da San Andres Bakailao Txapelketarik egin, baina aurreko asteburuan bakailaoa protagonista izan zuten bi jarduerarekin gozatu genuen. Polito ibili ziren zapa-tuan Errebal Plazan jokatu zen XVII. Eskolarteko Bakailao Lehiaketako partaideak, bakailaoa pil-pilera prestatzen. Txapeldunak aukeratzeko ardura Ramon Roteta, Josema Azpeitia, Tiburcio Eskisabel, Iñigo Kortabitarte, Xabier Gutierrez eta Mireia Alonso epai-mahaikideek izan zuten: Nerea Diez eta Ane Peribañez (Eibar BHI) eta Nerea Galindo eta Maider Simon (Aldatze). Eskola onenaren garaikurra La Salle Azitain ikastetxeak jaso zuen. Eta jarraian jokatu zen Bacalaos Alkorta IV. Pintxo Lehiaketaren Finala: "Pintxo onena" eta "Bakailaoaren tratamendu onena" sariak David Rodriguezek (Danako, Irun) eramán zituen eta "KMO produktuen aurkezpen onena" eta "Tokiko pintxo onena" sariak Dorelin Castillok (Viento Sur, Elgoibar). Bi ekitaldiak dinamizatzen Nerea Ariznabarreta aktoreak jardun zuen. Finalaren bezperan afari-dastaketa berezia eskaini zuten lehiakide guztiek, Unzaga Plaza hotelean. Bideoak ikusteko QR kodeak eskaneatu.





**SAN ANDRESETAN ERE
BAKAILU TXAPELDUNA!**

www.bacalaosalkorta.com





IDURRE IRIONDO

Aurten ere San Andres gosez

Dena prest zegoenean, jaiak berotzen hasiak zirenean, San Andres jaien egitaraua bertan behera laga zuen martitzenean Udalak. Azken asteotan hazi egin da koronabirusaren intzidentzia-tasa Euskal Herrian eta, Eusko Jaurlaritzak ekitaldi jendetsuak ospatzeko ardura Udalen esku laga ondoren, Sanandresak ez ospatzea erabaki du Eibarko Udalak. Beste urtebete itxaron beharko dugu.

Jon Iraola alkateak prentsaurreko berezia eskaini zuen martitzen goizean udaletxean, Udalak San Andres jaiak bertan behera lagatzea erabaki zuela hedabideei iragartzeko. “Erabaki gogorra eta zaila izan da, baina arduraz jokatu behar dugulako hartu dugu”, adierazi zuen alkateak.

Egun batzuk lehenago Jaiak Herrixak Herrixandako plataformak aurreratu zuen Udalak iragarri ziola ez ziela lagako prestatutako egitaraua martxan jartzen eta beste herri batzuetan ere hasi ziren jaietako egitarauak bertan behera lagatzen.

Eibartar batzuek azokaz gozatzeko esperantza zuten, hori gutxienez, baina Iraolak Sanandresen inguruan ekintzarik egingo ez zela azpimarratu zuen, ez asteburukoak, ez San Andres bezpera eta egunekoak. Egin ahal izan den ekintza bakarra ...eta kitto! Euskara Elkartearen eskutik atzo egin zen Bertso Jaialdia izan da.

Alkatearen esanetan, “ekin-tza guztiak segurtasun osoz egiteko gai izango ginen arren, ezingo genituzke ekitaldien inguruan sortuko ziren jende pilaketak kontrolatu”, eta zera gehitu zuen: “Ez dugu nahi datuek gora egiten laguntzea”.

“Erabaki gogorra eta zaila izan da, baina arduraz jokatu behar dugulako hartu dugu”

Sanandresetako ale berezia
Udalak hartutako neurriak baserritarren, herriko eragileen eta beste hainbaten asmoak hankaz gora laga ditu, eta baita gureak ere neurri batean. Izan ere, San Andres jaiei begira landutako aldizkari honetan, azokaren eta baserri munduaren inguruko informazioa landu nahi izan dugu.

Azkenean, aurten ere, ez da azokarik egingo, baina baserritarrek, ekoizleek eta landa-gunez arduratzen direnek hemen jarraituko dute eta aldizkari honek euren jarduna islatzeko balio dezala espero dugu. ■



ZURICH

Lejardi S.L. Aseguru Agentzia

Tel. 943 20 11 49 / Plaza Barria, 8 / Eibar

90 urte
zuekin!



EIBAR

**HORTZ KLINIKA
CLÍNICA DENTAL**

**San Andres
Zoriontsuak!**



Odontologia
orokorra



Ortodontzia



Hortz zuritzea
eta estetika



Haur
odontologia



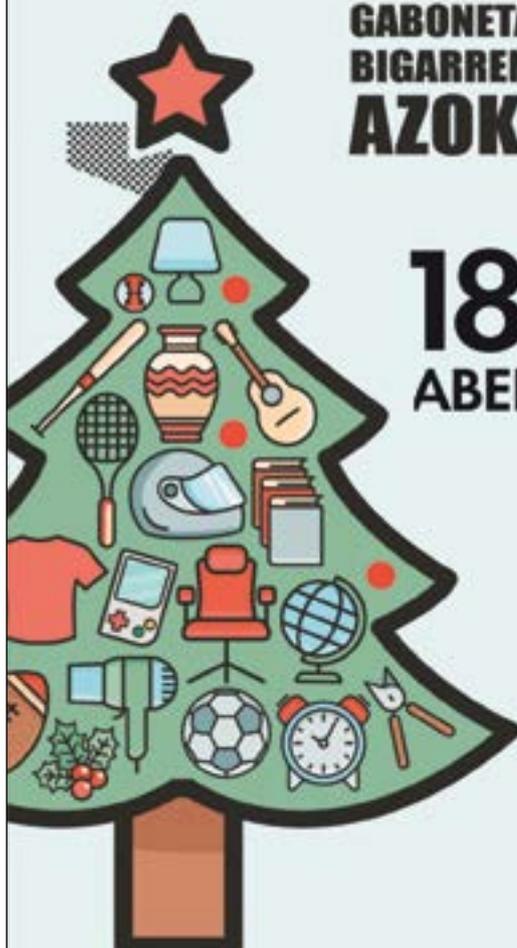
Protesi fijoja
eta kentzekoa



Zirugia
eta inplanteak

📍 San Agustin Kalea, 4 Behea Ezkerra
20600 Eibar (Gipuzkoa)

☎ 943 537 076 · 688 884 808
✉ info@eibarclinicadental.com



**GABONETAKO
BIGARREN ESKUKO
AZOKA**

**18
ABENDUA
2021**

EIBAR

**ERREBAL PLAZIA,
10:00etatik 14:00etara**

Erreserbatu mahai bat, behar ez dituzun gauzak saltzeko, haien bizi-iraupena luzatuko duzu horrela. Eibarko elkarte, ikastetxe eta herritar guztiek har dezakete parte. Bi aukera:

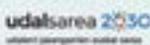
1. Erreserbatu salmenta-postu bat (mahai bat) **eta zerorrek saldu** erabilitako zeure gauzak.
2. Gordailu-salmentan utzi zure objektuak (10 gehienez) eta antolakuntza-taldekoak arduratuko dira salmentaz. Ezin dira eraman: arropa eta osagarriak, bolumen handiko altzariak... Egunean bertan eraman gauzak 9:00etatik 10:00etara. Oharra: aukera batean zein bestean parte hartzeko, nahitaezkoa da aurrez erreserba egitea eta adin nagusikoa izatea. Hitzordua emango da.

Izena emateko epea:
azaroaren 29tik abenduaren 13ra (biak barne)

Tailerra: Egin gabonetako apaingarriak material birziklatuekin **11:00-13:30, Errebal Plaza, DOAN**
Bi tailer: 3-6 urteko haurrentzat (heldu batez lagunduta) eta 7 urtetik aurrerakoentzat Iraupena 25 min. Bost txanda aukeran, 11:00etatik 13:00etara. Plaza mugatuak. Hartu zure txanda egun berean!

Informazioa eta erreserbak **943 670 249**

Egoera onean dauden erabilitako objektuak beriz ere erabiliz, hiri-hondakin gutxiago sortzea lortzen dugu



<<< AIZPEA IZAGIRRE • Sosola baserria >>>

“Motibaziorik handiena jendeak zure produktua estimatzen duela ikustea da”

Lasartearra jaiotzez, 19 urte daramatza Aizpea Izagirrek gure artean bizitzen, Sosola baserrian. Bere bi pasioak, baserri-mundua eta elikadura, uztartzea lortu du, okingintzan espezializatuz. Nekazaritza aukera bat dela aldarrikatzen du eta nekazari, kontsumitzaile eta erakundeen arteko elkarlana ezinbestekoa dela uste dio.

Nekazaritza bizi zarete Sosola baserrian. Zertan aritzen zarete eta zenbat pertsona zaudete lantaldean?

Soldatapeko bi ekoizpen mota ditugu momentu honetan: gazta eta ogia. Lau langile gabilta, bat artzaintzan eta hiru okintzan. Horrez gain, autokontsumorako ortua, frutarbolak eta oiloak ditugu. Bi aktibitate horiekin nahikoa daukagu, gure helburua ere badelako lan-baldintza duinak izatea.

Biolur elkarteko bazkideak zarete. Zer ematen dizue Biolurrek bazkideei?

1994an, ni oraindik Sosolara iritsi aurretik, ekologikoaren aldeko apostua egin zuen Enrikek. Sasoi hartan sortu zen Biolur, eta elkarteko kide egin zen. Enrikek hasieratik oso argi izan zuen ekoizpen ekologikoaren bidea egin nahi zuela, azken batean bere aitxita eta amamaren eredu zelako. Lurrak ematen duen hortan eta inguruneari egokitutako ekoizpen-prozesu bat izatea

nahi zuen. Biolur elkarteari dagokionez, baserriarren arteko elkarlana azpimarratu nahiko nuke: elkar laguntzeko eta elkarrekin ikasteko aukera ematen digu. Bakarka motz geratzen zara, eta Biolurrek hain beharrezkoa den babes hori ematen digu. Ez gara konpententzia gisa ikusten. Horren harira, produkzioari muga bat jartzearen aldekoa naiz, baserri bakoitzak eduki dezakeen muga. Eta eskaera handitzen bada, bizi daitezela baserri gehiago hortik. Produkzio handiko eredueta- ra ohituta gaude eta uste dut beste eredu bat egon beharko litzatekeela.

Zu lasartearra izanda, nola etorri zinen Eibarrera?

Garai hartan Lasarten kontsumo-tade bat sortzeko nahia genuen eta baserriarrek ekologikoaren gaia nola bizi zuten ezagutzearen hurbildu nintzen EHNEra. Han ezagutu nuen Enrike. Handik urte batzutara Eibarrera eto-



ROBERTO LEZAMIZ MONDRAGON

1. urteurrena: 2020-11-25

“Gure bihotzetan bizirik jarraitzen duzu”

ETXEKOAK



ri nintzen. Kaletarra nintzen, baina txikitatik baserri-mundua ezagutzen nuen familiari esker. Nire burua baserrian eta baserriatik bizitzen ikusten nuen, nahiz eta erizain bezala nenbilen lanean. Nutrizio eta dietetika ikasketak ere eginak nituen, eta elikaduraren gaia beti izan da motibagarria niretzat. Baserriak gustuko dudan hori egiteko aukera eman dit; ogigintzan zentratu naiz, beti ere ekoizten dugun horretan benetan sinistuz eta kalitatezko produktuak eginez.



Gazteek nahiko konplikatuak daukate nekazaritzan jardun nahi badute...

Hemen oso zaila da lurra lortzea, nekazaritza- edo abeltzaintza-proiektu bat aurrera ateratzeko beharrezkoa den oinarri hori. Iparraldean nekazaritza eta abeltzaintzaren kontzientzia hori askoz ere gizarteratuagoa dago eta errekonozimendu handiagoa dauka. Haiek argi daukate lurraren portzentaia bat nekazaritzara bideratua egon behar dela, eta horretarako baldintzak eskaini behar direla. Industria izan da hemen beti erreferente nagusia, eta nik ez diot industriari ezer kendu nahi, baina aldarrikatu nahiko nuke nekazaritza ere estrategikoa dela.

Zer egin beharko litzateke nekazaritza eta abeltzaintza sustatzeko?

Nekazaritza aukera bat da eta eta administrazioak apostu batzuk egin behar ditu. Gaur egun hainbesteko garrantzia hartzen ari duen natura eta ingurunearen zaintza kudeatu

"Nekazaritza aukera bat da eta administrazioak apostu batzuk egin behar ditu"

dezaketen enpesak nekazaritzan eta abeltzaintzan oinarritzen dira. Landa-eremuak zabalik eta zainduta egoteko baserriek bizirik egon behar dute nahi eta nahi ez, administrazioek berez ez daukatelako horretarako baliabide nahikorik. Erakundeek, eta kasu honetan Eibarko udalak, lurra erosi beharko lituzkete, publiko egin eta nekazaritza edo abeltzaintza sustatuko duten proiektuei eskaini. Bestetik, herritar bezala bertako produktuen aldeko apostua egin beharko litzateke, hori baita baserri horiek bizirik irauten laguntzeko modua. Herritarren, baserriarren eta erakundeen aldeko elkarlana

"Landa-eremuak zabalik eta zainduta egoteko baserriek bizirik egon behar dute"

beharrezkoa da. Agroekologiaz dihardugunean, gauza askori buruz hitz egiten dugu: klimaldaketaz, osasunaz, ingurugiroaz eta baita hor lanean ari diren pertsonen duintasunaz ere. Errekonozimendu hori denon artean lortzen da, elkarlaren bidez.

Nola merkaturatzen dituzue zuen produktuak? Eta zein da kontsumo-taldearen zeregina?

Eskualde mailan saltzen dugu denda txikien eta tabernen bitartez. Gure lanerako oinarritzeko pilareak dira, oso garrantzitsuak, eta egiten duten lana aitortu behar zaie. Zer lirateke gure herriak tabernarik eta denda txikirik gabe? Kontsu-

mo-taldeena beste aukera polita da. Talde hauetan kontzientziazatuta dagoen jendea egoten da, eta prest egoten dira, produktuak kontsumitzeaz aparte, beraiek ere zerbait emateko. Horrelako jendea oso balio-garria da zure produktu horri beste zentzu bat emateko.

Zein da azoken zeregina?

Azoka mota desberdinak dauka. San Andres bezalako azoka puntaletara produktua saltzera baino gehiago bezeroekin urtean zehar eduki ez duzun aurrez aurreko harreman hori lantzera zoaz. Aldiz, eguneroko edo asteroko azokak bizimodua ateratzera bideratutako azokak dira eta etengabeko harreman zuzen hori oso garrantzitsua da: bezeroak ekoizlea ezagutzen du, bere aurpegia ikusten du eta, gainera, heziketa bat ematen da harreman horretan; baserriarrentzat, berriz, hartueman hori oso motibagarria da. Motibazio-rik handiena jendeak zure produktua estimatzen duela ikustea da.

Nola irudikatzen duzu Erreal Plazia?

Erreali herriko plazaren zentzua eman behar zaiola uste dut. Familientzako eta harremanetarako gune bat izan beharko luke, ez bakarrik salmentarako gune bat. Merkatu-plaza batek bizia izan behar du. Helduentzako eta zaharrentzako gune bat izateaz gain, umentzako ere prestatu daiteke; erosketak egiten diren bitartean tailerren bat egon daiteke entretenitzeko edo irakurketa saioak, esate baterako.

ATEVN
EIBAR
Romualdo Galdos, 12
943 206194
MARKINA-XEMEN
Artibal, 3
94 6167689
ONDARROA
Iparragirre, 10
94 6833523

**HARATEGIA
URDAITEGIA**

helvetia
Zure aseguru-etxe suitzarra
Gorka Errekalde Cid
F0 4000760 zenbakidun aseguru-agente eskusiboa
Helvetia Seguros
Bidebarrieta, 20 - soliaruartera ezk.
644 71 47 87
g.errekalde@gmail.com



Aza eta Porrua, gertukoaren alde

Aza Ta Porrua elkarteak produktu ekologikoen kontsumoan eta horien hedapenean interesatuta dauden hainbat kontsumitzaile biltzen ditu: "50 bazkide gara une honetan", bertatik esaten digutenez.

Gure inguruko ekoizleekin harreman zuzena sustatzea eta indartzea interesatzen zaie bereziki eta bazkide eta bitartez funtzionatzen dute. "Elkarteko kidea izan nahi duenak honako baldintzak bete behar ditu: 30 euroko sarrera kuota ordaintzea eskatzen dugu eta, horrekin batera, lokalaren kuota ere eskatzen zaio". Kuota hori 12 eurokoa da hileroko. Eta, "elkartearen egonkortasuna ziurtatzeko", bestalde, bazkideei kontsumoari begira gutxieneko konpromisoa izatea eskatzen zaie.

Azken urteotan gure herrian funtzionatzen diharduen elkarte horrek produktu ekologikoak erosteko aukera eskaintzen die bazkideei trukean,

Juan Gisasola kaleko 10 zenbakian duen lokalean. Astean birritan, astelehen eta eguenean, eta arratsaldeko 17:00etatik 20:00ak arte, egoten dira txanda betetzea tokatzen zaientzako zerbitzu hori betetzen. Egun horiek aprobetxatzen dituzte, gainera, hurrengo astean jasotzeko produktuen eskaerak hartzeko.

Kilometro 0-ren bueltan mugitzen dira Aza Ta Porrua taldekoek euren produktuak biltzeko orduan: "Eibarko Solsola baserriko ogia, esnea, gazta eta behi esnearekin egindako jogurtak eta Itziarko Doniene Berri baserriko arrautzak eta barazkiak ez dira falta izaten. Baita Olaberriko egindako Behieko jogurtak, Soraluze-ko Egotzako ahuntzaren gazta,

Mutrikuko marmeladak, Jose Lizarralderen intxaurrak, Nafarroako Martinelli pasta, Artzuagarren sagar-zukua, Ezkiko Ariztizabaletik ekarritako sagarrak... "Sasoia arabera, gainera, laranja, mandarina, okela eta beste hainbat produktu eskatzeko aukera ere izaten dute. Hobe esateko, "denetarik erosteko aukera dago: ezitia, fruitu lehorrak, kafea, arroz eta arto tortitak, zerealak, lekaleak, ardoa, garagardoa, algak azukrea, txokolatea, tofua, tofu hanburgesak edo saltxitxak, oliba olio..."

Ekologikoaren alde egin dute elkarteak, guztiz, eta ez da moda kontua bakarrik: "Pestizidak eta horrelakoak erabili barik, ahalik eta modu naturalenean hazitako produktuak

kontsumitzen ditugu". Eta garrantzia ematen diote urte osoan denetarik jateari, baina "urte sasoi bakoitzean horri dagozkion produktuak jaten ikasteari ere". Taldekoek badakite "etxera eramaten ditugun produktuak beste toki batzuetan saltzen dituztenak baino naturalagoak eta garbiagoak direla" eta horrek segurtasuna ematen die.

Gure herrian egiten diren hainbat azokatan ere parte hartu izan dute Aza Ta Porruakoek, "batez ere azoka solidarioetan. Horrelakoetan produktua erakusten dugu, saldu barik". Txandaka egiten dute jarduera hori elkarteak, urteko urtera elkartearen fideltasuna erakusten dioten Aza eta Porruakoek. ■



• Nexa Autocolor
 • Pintura industrialia
 • 3M produktuen banatzailea

PINTURAS ARRATE, S.L.

MATSARIA, 34 behea - A
 info@pinturasarrate.com
 Tel. 943 20 41 04 Faxa: 943 70 06 89



LORA ETA LANDARE
 NATURAL ETA
 LEBORRAK
 EZKONTZETARAKO
 LORAK
 ZENTROAK
 ERRAMUAK

San Juan, 1 Tel. 943 20 33 29

Entzuguak etxera

**FOR
CHE
TTA**
BAR/PIZZERIA

Aragueta 18
(SARRERA BIDEARRIATIK)



943 25 77 55

ITALIAR PIZZA TRADIZIONALA
osagai fresko eta naturalekin

EGUNERO EGINDAKO ARTISAU
PASTA unean eskuz luzatua.



**BAR
EZDOK
BERRIA**

Toribio Etxebarria, 18

**Bezero Guztiendako
San Andres zoriontsuak!**

Ego gain, z/g

GASTROTEKA **BO
SSA**

**Ongi etorriak
zuen etxera!!**

943 20 67 53



— casa —
BANAKA
.BAR.

Aupa Sanandres! Datorren urtera
Animo!!! **Calbeton, 26** arte!!!

**GURE
LEKU**

Isasi, 3 EIBAR ☎ 943 20 71 89



lanegunetan 07:00etatik asteburuetan 08:00etatik
ASTEBURUETAN MENU BEREZIAK
Gosariak, Plater konbinatuak, Razioak,
Bokatak, Hanburgesak, Pintxoak...

**Garbi dakagu
gauzak ondo egiten
lagunduko diguzula**



Giro ezinhobea,
musika bikaina...

AMETSA
Gin Bar

Toribio Etxebarrian



<<< AGURTZANE ETXANIZ • DEBEMENeko gerentea >>>

“Errelebo edo belaunaldi aldaketa da nekazaritzak egun duen erronkarik handiena”

Debemen Debabarreneko landa-garapen elkarte da. Elkarte Debabarreneko sei udalerrietako ordezkariak osatzen dute (Mutriku, Deba, Mendaro, Elgoibar, Soraluze, Eibar eta Itziar udal auzoa), sindikatuetaordezkariarekin eta baserriaren elkarteetako ordezkariarekin batera. Elkarte 1991n sortu zen gure eskualdeko landa-guneko biztanleen bizi kalitatea hobetzeko asmoz,

30 urteko ibilbide luzea egin eta gero zeintzuk dira Debemen lan-ildo nagusiak?

Gure zeregina eskualde osoko landa-eremuaren garapen integrala sustatzea da. Plangintza estrategikoan lau lan-ildo ditugu: nekazaritza-jardueraen sustapena; landa-eremuaren dibersifikazio ekonomikoa eta ekintzazailtza bultzatzea; azpiegiturak eta zerbitzuak eskaintzea; eta, azkenik, gure lana ere bada nekazaritzak gi-

zarteari eta gainontzeko herritarrei eskaintzen dizkien onurak azpimarratzea: elikagaiak ekoizteaz gain, pasaia, ingurua, ohiturak eta hizkuntza zaindu egiten dugula nabarmentzea, hain zuzen.

Zer da baserriarrek gehien eskatzen dutena?

Landa-eremuan bizi direnen artean oso gutxi bizi dira erabat nekazaritzaatik. 2018. urtean egin genuen azterketaren

arabera, Eibarren 224 baserri inguru daude eta horietatik zortzi besterik ez dira bizi nekazaritzaatik. Beraz, "baserriar" esaten dugunean oso profil anitza da, eta gehien eskatzen dutena azpiegiturak eta oinarritzko zerbitzuak dira: bideak, ura, telefono-estaldura, banda zabala azkarra... Eibarren Andirao nekazarien elkarte da bitartekaritza-lana egiten duena Udalarekin. Landa-eremuak

Eibarko azalera osoaren %80 baino gehiago hartzen du; ostera, oso lagun gutxi bizi dira bertan, 300 lagun inguru. Eta jakina da inbertsioak egiterako orduan lehenesten den irizpidea biztanle-kopurua izaten dela. Biztanlegoaren %2ra iristen ez den horrek kudeatzen du udalerriko eremuaren %90. Lurralde-oreka horri eusteko oso garrantzitsua da beraiek gutxieneko zerbitzuak izatea.

Zein nekazaritza-jarduera mota egiten dute Eibarko baserritarrek?

Familia nekazaritza-eredua da Eibarren ematen dena, eskualdean bezala. Erabat nekazaritza bizi direnek barazkiak, okela, gazta eta ogia ekoizten dute, eta horietatik batzuk ekologikoan ekoizten dute. Gai-nontzeko gehienek aktibitate mistoa daukate: lana baserritik kanpo egiten dute eta, aldi berean, autokontsumorako bada ere, baserria mantentzeaz arduratzen dira. Animalia gutxi batzuk izaten dituzte, zolua, basoa..., eta egiten duten lan horri esker ingurua garbi mantentzen da. Adibidez, San Andres azokara animaliekin etortzen diren gehienek aktibitate mistoa daukate.

Aspadiko kontua da nekazaritzan erreleboa falta dela, zaharkitutako sektorea dela.

Sektorea zahartze-prozesu sakon batean sartuta dago. Ez dago belaunaldi aldaketarik, eta hori da nekazaritzak momentu honetan daukan arazorik nagusienetakoa.

Zergatik ez da ematen hain beharrezkoa den erreleboa?

Lur onenak azken hamarkada hauetan etxebizitzek, lantegiek eta errepideek hartu dituzte. Eta daudenak ez daude eskuragarri. Oso zaila da lur baten jabe ez den batek lur horiek eskuratu ahal izatea. Bultzada handia behar da hor. Bestetik, errentagarritasun baxua eta beste sektoreekin konpetitibeharra ere badago. Beraz, momentu honetan nekazaritza ez da oso erakargarria gazteentzat. Gizarteak zeresan handia dauka. Beraiek ekoiztutakoa kontsumitzen badugu, lagunduko dugu nekazaritza bultzatzen. Gizarteak barneratu behar du nekazaritza sektorea estrategikoa dela herri garatu eta burujabe batentzako.

Zer nolako ekimenak daude martxan erreleboa sustatzeko?

Esate baterako Gaztenek programa dago. Gazteen inkorpo-



“Eibarren 224 baserri daude eta horietatik zortzi besterik ez dira bizi erabat nekazaritza bizi”

raziorako Eusko Jaurlaritzak eta hiru Aldundiek Hazirekin batera bultzatzen duten programa da. Hainbat laguntza daukate, baina oraindik ere laguntza edo babes gehiago behar du aurrerapauso hori eman nahi duen gazteak. Baserriak enpresa txikiak dira eta ekoiztu eta saldu egin behar dute aurrera egiteko. Ondo funtzionatzeko negozio ikuspegia ezinbestekoa da, eta nekazaritza jarduerak garatzeko behar beharrezkoa den lur baliabidea eskuratzeko programak aktibatu behar dira

Zelako garrantzia daukate azokek eta merkatuek baserritarrentzat eta tokiko ekonomia sustatzeko?

Garrantzia handia daukate baserritarrentzako, lehenik eta behin euren produktuak saltze-

ko eta merkaturatzeko bide bat direlako. Horrez gain, harreman zuzenak ematen dira baserritar ekoizle eta kontsumitzaileen artean, eta elkarrezagutza horrek ere asko laguntzen du. Eskaparate bat ere badira. Azoketara hurbiltzen bagara garaian garaiko produktuak zeintzuk diren ikusten dugu, eta bertokoa bertan kontsumituz herriko ekonomiari lagundu egiten diogu. Gaur egun bizitzen ari garen krisi klimatikoarekin eta garraioak eragiten duen kutsadurarekin berebiziko garrantzia hartzen dute azokek eta eguneroko merkatuek. San Andres bezalako azokak urtean behin izaten dira, baina baserritarrek urtean zehar ere euren produktuak zuzenean saltzen dituzte plazetan edo herriko denda txikien bitartez. Tokiko denda eta jatetxeak oso

eragile garrantzitsuak dira zirkuitu laburreko kate horretan.

Gure baserritarrek prest daude herritarren eskaerari aurre egiteko?

Zenbat eta gertuagokoa eta bitartekari gutxiagokoa izan produktuen balio-katean, orduan eta konfiantza handiago ematen du. Gero eta jende gehiago arduratzen da jaten duenaren jatorriaz eta horiek ekoizteko moduz. Momentu honetan ez dago ekoizpen nahikoa eskaera osoa asetzeko. Asko gara eta asko kontsumitzen dugu. Euskal Herrian jaten dugunaren %5 baino ez da ekoizten. Gakoa pixkanaka oreka bat bilatzean datza: eskaria sortu ahala eskaintza ere igotzen doa. Kontsumitzaileok bertakoa kontsumitzen badugu beti animatuko dira zenbait gazte honetan aritzera. Eta baserriak errentagarriagoak izateko modu bat salmenta zuzena edo zirkuitu laburreko salmenta horiek dira.

Zeintzuk dira martxan dituzten proiektu nagusiak?

Eskualde mailako zereginaz gain, gero eta gehiago egiten dugu lan lurralde mailan. Sei landa-garapen gaude Gipuzkoan eta denon artean Landaola Federazioa osatzen dugu. Momentu honetan, adibidez, plastiko-bilketa egiten ari gara, eta baita artile-bilketa ere. Kooperazio proiektuetan gabilitza artile horri nolabait ere balioa eman nahirik. Latxaren artileak lehen zeukan balioa galdu egin du eta hondakin bat izatetik beste produktu batzuek sortzeko lehengaia kontsideratzeko lanean gabilitza. Horrez gain, merkatuak eta azokak indartu nahian gabilitza. Erika Fundazioaren koordinaziopean Gipuzkoako azoken sarea osatzeko ari gara lanean 17 udalekin batera. Helburua da udalen eta ekoizleen artean azoka horiek indartzea eta sarea sortzea. Alor desberdinak lantzen dira: azpiegiturari dagozkion beharrak, araudia, komunikazioa, digitalizazioa...



Merkatu plazako baserritarrak

Kilometro 0 terminoa ahoz-aho badabil sasoi honetan, akaso izan daiteke hainbat kilometrotan desbiatu garelako azken urteotan. Konturatu arte gertuenekoa bezalakorik kostatuko zaigula aurkitzea; gainera, esku-eskura izanda, merkeagoa ere suertatu daitekeela azken batean. Edozein produktu, bestalde, zenbat eta gutxiago mugitu, orduan eta sanoagoa izango dugulako; eta freskoagoa izateko aukera ere, jakina, orduan eta handiagoa izango delako.

Hamarkada eta erdi egon dira eurek ere in eta landutako produktuak aurrez-aurre saltzen espazio ez-aproposenean. Kexatzeko motiboak ere ez zituzten gu-

txi izango, baina aurre egin diote euren eguneroko zerbitzu publikoa eskaintzeari, eguraldiaren menpe egon arren. Horregatik eskertzen dute azkenaldian ipini zieten

estalki antzerakoa urteotako "egoitza probisionalean". "Bizi izan ditugu urte txarragoak, eta honek behintzat gutxieneko babesa eskaintzen digu", diote Rialtoaren kanpoaldean,

euren postuen aurrean, dau den baserritarrE k. Gehienak emakumezkoak dira, egunero euren produktu eguneko eta freskoenak eskaintzeaz gain, eurak ere freskotasunetik asko

●●●
FUNEUSKADI
Grupo Anitza

●●●
FUNERARIA MUGICA
Funeraskadi

24 orduko zerbitzu iraunkorra T. 943 201 951
www.funeuskadi.com

<p>Eibar: Otaola, 27</p> <p>Eibarko bulegoa: Bidebarrieta, 20</p>	<p>Elgoibar: Xixilion, s/n. SIGMA Industrialdea (Olasoko hilerriaren ondoan)</p> <p>Ermuako bulegoa: Marqués de Valdespina, 16</p>
---	--

Eibar · Elgoibar · Ermua · Bilbo · Barakaldo · Leioa · Getxo · Sestao
Portugalete · Santurtzi · Basauri · Galdakao

BOLINTXO
OKINDEGIA
GOZOTEGIA

Eguneroko
ogia

☎ 943 20 40 66 (Errebal) ☎ 943 20 36 06 (Legarre)

ek!
...eta kitto!
Euskara Elkartearen astekaria

Jarraitu gaitzazu
SARE
SOZIALETAN

dakitenak, hotzez orduak eta orduak pasatzen ohitutakoak.

Errebalgo merkatu zaharra egin zenean ere, Regiones Devastadas-ekoen eskutik erakina jaso zutenean, 1945eko uztailaren 1etik bertatik, izan ziren baserritarrak bertan. Ekoiztutako baserriko produktuak bildu eta Merkatu Plazara jaitsi ziren haiek hainbat hamarkadatan hutsik egin barik jarraitu dute kaletarrok eguneroko harremanetan eta, urte hartakorik oraindik hor segitzea erraza ez bada ere, euren senideetako askok haiek zabalduko bideari jarraitzen diote, egunero kalerik egin gabe.

Emakumeak nagusi

Eta gaur egun bizi dugun moduko egoerari ere aurre egin jarraitzen diote, segurtasun-neurri guztiak jarraituta. Zeinek pentsatuko halakorik! Baina moldatu dira eta, arazoak arazo, egunerokoari ondo eusten diote. Jaisten diren gehienak emakumezkoak izaten jarraitzen dute, urteetako ohiko bidetik, "baratze edo ortutik zuzenean" postuetara heldu eta "ia-ia gure mahaian jartzeko". Produktu fresko eta kalitate onenekoak direnak gure begi aurrean jartzzen dizkigute.



Bezero fidelak dituzte Rialton "probisionalki" hainbat urte eman dituztenek.

Astelehenetik zapatuetara izaten dira baserritarrak gurean, Eibarko Plazian. "Bariakuetan eta zapatuetan postu gehiago izaten ditugu, jakina; astelehena izango da baserriar gutxien izango garena", dioskue. Eguneroko 10-12 postuak aipatutako bi egun horietan 15 izatera pasatzen dira, jendearen mugimenduak ere gora egiten duelako egun horietan: "Igartzten da bezeroek ere egun berezitat dituztela egun horiek". Baserritarrak, jakina, eibartarrak dira nagu-

siki, "Berrizetik eta Mallabiatik datozenak ere baditugu, Gernikatik datorrenarekin batera". Mendigoitxi, Gisasola, Sumendixa, Lezeta, Alzubarren, Barrundi, Mandiolatik bi... izen ezagunak egingo zaizkizue gehienoi urteak daramatzatelako "jaitsi eta igo" euren produktuak eskaintzen gure sukaldeetarako mesedegarri.

Urteetan aurrera doazenez, oraindik euren lanari eusten dieten baserritarrek gogo biziz itxaroten dute Errebal Plaza eurentzat ere zabaltzea, ber-

tan "leku aproposagoa" izango dutelakoan euren handik eta hemendik ekarritako barazki, fruta eta bestelako produktuak erakusteko. Badirudi guztiak izango dutela euren tokia erakin berrian. Euren aldeko manifestua ere sinatu zen herrian guztiak zeregin horretan jarraitu ahal dezaten.

Jakina, hala ere, gaur egungo egoera ez dela aurreko Merkatu Plaza itxi zenekoa. 1995ean, plaza zahar hark mende erdia betetzen zuenean, bota baino pixka bat lehenago, 83 salmenta postu zeudelako bertan: 25 harategi, 15 arraindegi, 15 nekazal produktuenak, zazpi frutadenta, bi okindegi, produktu biologikoko postu bat, beste bat Galiziako produktuekin eta, azkenik, zelan ez, baserritarrak. Beste sasoi batzuk ziren, badakigu, ez zegoen kilometro 0-arena aipatu beharrik, hainbeste ere ez ginelako urrundu bertatik. Jakina, astoarekin merkatura etortzen ziren lehenengoko baserriar haiek bere tokia egin zieten Lanrover eta ondorengoei, baina sasoi hartan globalizazioarena ere ez zegoen oraindik indarrean. Ea baserritarren globoari eusten diogun, gure osasunak eskertuko digu! ■

 **centro médico eibar**

URKIZU PASEALEKUA, 13
Orbeako dorreak / 1. solairua
☎ 943 12 02 00 – 943 12 02 04

- Análisi Klinikoak	- Kirurgia baskularra
- Dermatologia	- Koloproktologia
- Dietetika / Nutrizioa	- Neurofisiologia
- Erizaintza	- Otorrinolaringologia
- Familia medikua	- Psikologia
- Fisioterapia	- Radiologia
- Foto-depilazio Unitatea	- Traumatologia
- Kardiologia	- Urologia
- Kirurgia	

Urkizu, 18
943120194

MUGIKA

Harategia - Urdaitegia
Carnicería - Charcutería



Baserriko Haragia

<<< BEINAT SABAN ETA JOSE GUIMARE • Zaizoi taberna >>>

“Ekonomia zirkularra sustatzeko ahalegina egiten dugu”

Toribio Etxebarria kaleko Ez Dok taberna itxi eta abentura berriari ekin zioten Beinat Sabanek eta Jose Guimarek. Bittor Sarasketan, labaderuaren alboan, bertako produktuetan oinarritutako taberna ireki zuten pandemia sasoi betean. Edatekoaz gain, jatekoa ere ematen hasi dira, eta inguruan dugunari balioa ematen diote km 0 filosofiari jarraituz.

Zein da Zaizoi tabernaren filosofia?

Konfinamendua eta gero kontratuturatu ginen berebizikoa zela bertako produktuei babesa ematea eta sustatzea, denok egon garelako estualdian. Bezeroek guregana jo zuten kontsumitu ohi zutena erostera eta pentsatu genuen guk ere gertuko produktuekin lan egiteko ahalegina egin behar genuela. Ekonomia zirkularra sustatzen saiatzen gara.

ditugu), ginebra, whiskya, vodka, vermoutha, ardoa, gazta, marmelada, ogia... Ia denetik dugu inguruan eta, gainera, kalitatekoak! Gure produktuen %100a ez da bertakoa, baina %90 baino gehiago bai. Km 0 kontzeptua nahiko berde dago oraindik eta batzuek esango dute ez dugula hori guztiz betetzen, baina gehien kontsumitzen diren produktuak bertakoak izatea da gure helburua nagusia.

Tabernaren toki aldaketak horretan lagundu du?

Toribio Etxebarrian geundenean hasi ginen bertako produktu gehiago ekartzen, baina Zaizoi zabaldu genuenean produktu hauekin lan gehiago egiteko aukera gehiago genuela ikusi genuen.

Zeintzuk dira tabernan eskaintzen dituzuen bertako produktuak?

Garagardoa (Euskal Herrian demaseko artisau-garagardoak

Nolako lana egin behar izan duzue produktuak ekartzeko?

Bilaketa lana egin behar izan dugu, aliantzak sortu... Ez da lan txikia izan eta, agian, praktikoa baino, erromantikagoa da, baina guk aukeratu dugu bide hori eta, begi-bistako abantailaz gain, beste batzuk azpimarratu daitezke: ekoizleak zuzenean ezagutzen dituzu eta eurek beste ekoizle batzuk gomendatzen dizkizute, bezeroen eta ekoizleen artean gu gara bitartekari bakarrak (bata eta



bestearen nahiak, beharrak... hurbilduz), ez ditugu gaur egun beste batzuek dituzten hornidura arazoak (ia egun batetik bestera ekartzen dizkigute produktuak)... Hasieran lana eskatzen du, baina azkeneko lan atsegina da eta hainbatetan ekoizleek guregana jotzen dute gauzak eskaintzen.

Bezeroek nola hartu dute filosofia aldaketa hau?

Oso ondo! Askok baloratzen dute

gure proposamena eta, batez ere, beste toki batzuetan eskaintzen diren produktuak aurkitu ditzaketela. Batzuei hobeto iruditzen zaie, beste batzuei okerrago, baina ondo azalduz gero beti iristen gara adostasun puntu batera. Gauzak ilusioz egiten dituzunean eta produktuak bilatzeko lana maitasunez egiten dituzunean, bezeroek erantzun egiten dute eta, azkenean, familia giroa sortzen da eurekin eta baita ekoizleekin ere.

Arregi - Dominguez
arraindegia

Mariskoak
Arrain freskoa/izoztua
Enkarguak
Ondarruko arraina

Bidebarrieta, 4
943 201138
Ego-Gain, 9
943 203209

PELUQUERIA BLENDA

943 206331
Ubitza, 1



Etxeak zure esku

Inmobiliarien gehigarria

Eibarren gaur egun daukagun etxebizitzaren eskaintza oso zabala da. Bigarren eskuko etxebizitza zein berria nahi izanez gero, herrian ditugun inbiliarrietara jotzea besterik ez daukagu. Horietan diharduten profesionalak behar dugun informazio guztia emango digute: etxebizitzaren kokapena, orientazioa, metro karratuak, ezaugarriak, zein egoeratan dagoen, prezioa.. Eskuartein daukagun gehigarri hau lagungarri izango zaizuela uste dugu. Eta informazio gehiago nahi izanez gero, konpromisorik gabe joan zaitezke sektore honetako adituengana: zeuen premiei erantzuteko prest egongo dira.



Toribio Etxebarria, 1
943 20 03 58
fincas@euki.com
www.euki.com



**ETXEBIZITZA, GARAJE
eta LOKALEN**
Salerosketa eta alokairua

Gestio inbiliarrioa: alokairuak,
erosketak, salmentak, tasazioak,
kontratuak...

Galdetu zure etxebizitzaren
Finantziatorako Bidea:
mailegu hipotekarioak, pertsonalak...

Informazio Pertsonalizatua

30 urtetik goragoko esperientzia


Urki. Ref. 2015

3 logela. Guztiz kanpoko.
 Trastelekua eta igogailua
 0 kotara.
 156.000€


Ipurua. Ref. 1963

2 logela. Altzariekin.
 Kalefakzioa, trastelekua
 eta igogailuarekin.
 155.000€


Karmen. Ref. 1890

3 logela. Erreforma egiteko.
 Eguzkitsua. 2 balkoiekin.
 Trastelekua eta igogailua.
 110.000€


Legarre. Ref. 1915

3 logela. Pisu eguzkitsua eta
 argitsua. Kalefakzioa eta
 trastelekua. Garajea aukeran.
 130.000€


Ipurua. Ref. 2021

2 logela, komuna, egongela
 eta sukaldea. Altzariz erdi
 hornitua. Behe solairua.
 125.000€


Isasi. Ref. 2020

3 logela. Igogailuarekin.
 Irisingarritasun ona.
 145.000€


F. Calbeton. Ref. 2027

3 logela, 2 komun. Igogailua
 0 kotara. Berriztua.
 185.000€


Juan Gisasola. Ref. 2028

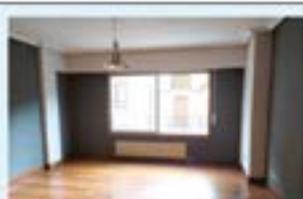
3 logela. Terrazarekin.
 Igogailua 0 kotan.
 220.000€


Barrena 178.000€

Estreinatzeko. 87 m².
 3 logela, 2 komun, balkoi
 eguzkitsua. Garajea aukeran.
 Igogailua 0 kotan.


Bista Eder 210.000€

82 m². 3 logela, 2 komun,
 2 balkoi. Eguzkitsua.
 Panoramika zabalak.


Estaziño Kontsultatu

98 m². Etxebizitza zabala.
 Balkoia, garajea eta trasteroa,
 etxera sarbide zuzenarekin.
 Igogailua 0 kotan.


Ipurua Kontsultatu

50 m². Logela bat, komuna.
 Inbertsionistendako
 aproposa.


Ipurua ingurua 145.000€

57 m². Pisu altua, balkoibxo-
 rekin. Igogailua eta trasteroa.
 3 logela, komuna. Eguzkitsua.
 Igogailua.


Legarre 114.900€

72 m². 3 logela, komuna.
 Orientazio ona. Eguzkitsua.
 Balkoiarekin. Dena kanpora
 begira.


Sansaburu 68.000€

61 m². 3 logela, 2 komun.
 Bista zabalak. Oso eguzkitsua
 Dena kanpora begira.


Urkizu 165.000€

Estreinatzeko. 70 m².
 2 logela, komuna.
 Igogailua 0 kotan.



Barria Plaza 190.000 €
125 m². Trastero handiarekin. Igogailua eta berogailua.



Bidebarrieta 79.000 €
Azken pisua. Igogailua eta berogailua.



Bidebarrieta Kontsultatu
150 m². 2 etxebizitza egiteko aukerarekin. Igogailua.



Bista Eder 90.000 €
Atikoa igogailuarekin.

Bista Eder 45.000 €
Buhardila igogailuarekin.



Zuloagatarren Kontsultatu
Atikoa terrazarekin. 3 logela, egongela, sukaldea, 2 komun. Igogailua kaletik.



Fermin Calbeton Kontsultatu
2 logela (bat balkoiarekin), egongela, sukaldea (balkoiaz), 2 komun. Igogailua kaletik.



Iar-Kale 125.000 €
2 logela, sukaldea (balkoiaz), komuna. Igogailua, berogailua eta ganbara.



Isasi 94.500 €
Azken pisua. Eguzkitsua. Berritzeko. 2 balkoiekin. Igogailua kaletik.



Isasi 88.000 €
Balkoia eta begiratokiarekin. Igogailua.



Jardineteta 120.000 €
2 logela, egongela, sukaldea, balkoia, komuna. Igogailua eta berogailua.



Jose Ant. Gisasola 260.000 €
3 logela, egongela, sukaldea balkoiekin, 2 komun, ganbara. Garajea trasteroaz.



Jose Antonio Iturrioz 87.000 €
Berritzeko. Balkoi handia.



Julian Etxebarria Kontsultatu
4 logela, egongela, sukaldea balkoiekin, 2 komun. Igogailua kaletik.



Karmen kalea 195.000 €
Duplex bitxia. Azken pisua. 3 logela, egongela, sukaldea, 2 komun.



Mekola Kontsultatu
Eraikin berria (bista onenak). 2 logela, egongela, sukaldea, 2 komun. Terraza (31, 12 m²). Garajea eta trasteroa.



Miguel Aginaga 130.000 €
Berritzeko. 4 logela, egongela, sukaldea, 2 komun. Igogailua.



Muzategi Kontsultatu
Eraikin ia berria. 2 logela, egongela, sukaldea, 2 komun. Sarrera Errebal kaletik. Bikaina.



Errebal Kontsultatu
Eraikin ia berria. Eguzkitsua. 2 logela, egongela, sukaldea, 2 komun. Garajea eta trasteroa.



Sautxi 158.000 €
Estreinatzeko. 3 logela, egongela, sukaldea, 2 komun. Ganbara handia, duplexa egiteko aukera, 2 garaje.



T. Etxebarria Kontsultatu
Pisu altua, balkoia eta ganbararekin. Igogailua eta berogailua.



T. Etxebarria 130.000 €
Etxebizitza handia. Berritzeko. Igogailua kaletik.



Txonta Kontsultatu
Atikoa, terraza handiarekin. 3 logela, egongela, sukaldea, komuna. Igogailua kaletik.



Urkizuko dorreak Kontsultatu
Pisu altua, parkerako bistekin. 4 logela, egongela handia (terrazarekin), sukalde handia, 2 komun.



San Kristobal 70.000 €
Buhardila. 3 logela, egongela, sukaldea, komuna.



Urkizun garajeak 26.000 €
Itxiak. 20 m².

Urkizun garajeak 12.500 €
Marradunak.

IBAIONDO

INMOBILIARIA & HOME STAGING

Bidebarrieta, 24

Tel. 943 201213



633 483 956

www.inmobiliariaibaiondo.com
info@inmobiliariaibaiondo.com



Bista Eder 205.000 €

Gutziz berritua. Espazio zabalekin. Egongela-sukaldea-jantokia barra amerikarekin. logela handiena balkoiarekin, beste 2 logela eta komuna. Bistak eta eguzkitsua. Berogailua eta igogailua.



Armagin 195.000 €

Erdigunetik gertu. Gutziz berritua, bizitzera sartzeko moduan. Leiho handiko egongela, 3 logela, sukalde ekipatua, 2 komun. Igogailua 0 kotan. Gas berogailua. Trastero gutziz ekipatua.

Legarre 154.000 €

Apartamentua, Untzagatik minutu batera. Gutziz kanpora begira. 2 logela, egongela, sukaldea eta komuna. Berogailua eta igogailua. Prezio interesgarria. Lehen etxebizitza izateko oso aproposa.



Urkizu 180.000 €

Kanpora begirako etxebizitza. Logela bat terrazarekin, beste 2 logela, egongela-jantokia terrazarekin, 2 komun eta sukaldea office-arekin. Igogailua eta berogailua. Sarbidea 0 kotan.



Errekatxu Berri

**ERAIKITZE LANAK MARTXAN
AZKEN ETXEBIZITZAK TERRAZAREKIN**

Estasiñu eraikin berria

2 eta 3 logelako etxebizitzak, terrazarekin. Izaera eta bizitza-estilo bakarreko etxearekin gozatzeko, Eibarko tren-geltokiaren ondoan. Garaiea eta trasteroa aukeran.



Urkizu, 4 **AZKEN ETXEBIZITZAK**

**3 logelakoak, atiko duplexak
garaie plazak, terraza atseginak hegoaldera**



EIBAR
ISASI KALEA 1
B. MARTELIA

Zezenbide Isasi

Hurrengo eraikina

■ 2 ETA 3 LOGELAKO
ETXEBIZITZAK
ETA DUPLEXA

■ BEGIRATOKI EDERRAK



IBAIONDO

943 20 12 13

633 48 39 56

Bertako produktuak gertuko establezimenduetan

Eibar eta inguruko elikagai-ekoizleek ez dute lan samurra. Gero eta supermerkatu handi gehiago dituen herrian tokia aurkitu behar dute maitasun handiz ekoiztiko produktuak saltzeko. Zorionez, herriko denda txiki batzuek, aspaldikoak izan edo orain dela urte gutxi sortuak izan, urte hauetan zehar eskainitako kalitateari eusteko asmoz eta, bide batez, elkarriz laguntzeko, inguruan ekoiztiko produktuak eskaintzen dituzte. Hain zuzen ere, horrek bereizten ditu beste negozioetatik: produktua ondo ezagutzea, kalitatezkoa izatea eta inguruan ekoiztua izateak ematen duen konfiantza. Artikulu honetan bertako produktuak saltzen dituzten herriko zenbait denda eta jatetxe aipatuko ditugu, baina gehiago dira inguruko ekoizleen elikagaiak saltzen dituztenak. Eman buelta bat herrian zehar eta aurkitu zure gustokoena. Merezki du.

Belardenda bat baino gehiago da Itxesi. 30 urte inguru daramatza bezeroen osasuna zaintzeko eta hobetzeko aukerak ematen, eta elikadura- (lekaleak, pastak, pureak, algak...) eta kosmetika-produktuak eskaintzen ditu horretarako, beste gauza espezifikoagoak saltzeaz gain. Gainera, ongizatearen bidean bezeroei hobeto laguntzeko, dietetika-zerbitzua ere eskaintzen du, besteak beste.

Itxesin eskaintzen diren zenbait produktu nahiko bereziak dira eta Eibar inguruan ez dago horrelakorik ekoizten duen inor, baina barazkiak, fruta eta ogia bertakoak dira. "Aspalditik daramagu bertako ekoizleen fruta eta barazkiak ekartzen. Eibartik, Bergararik... Ogia ere hemen egindakoa da, Sosolan, hain zuzen ere", esan digute Itxesin. Eta ez



hori bakarrik, inguruko beste produktu batzuk ere badituztelako; ezta, adibidez.

Ibarkurutze fruta-dendak ez daramatza martxan Itxesik beste urte, baina Jonek eta Oihanek konfiantzazko eta maitasunezko tratua dute bezeroekin, bizi guztia bertan egon izan balira bezala. Euren eskaintzan bertako produktuek garrantzi berezia dute, batez ere barazkiek. "Sumendixa baserriko porruak edukitzen ditugu, ziazerbak... eta momentu batean ez badituzte, daukanari hartzen dizkiogu", kontatu digu Jonek. Izan ere, logikoa denez, sasoiari sasoiak ekoizten dute bertako ekoizleek. "Batek ez duenean besteak du, orduan merkatu plazako beste batengana joaten gara. Normalean plazan egoten diren baserriarekin egiten dugu tratua", zehazten digu.

Elikagaiak munduko beste puntatik ekartzea geroz eta errazagoa den sasoi honetan, herritik bi pausura ditugun ekoizleen produktuak eskaintzeko hautua egiten du Ibarkurutzek. Horrela, harreman zuzena dute eurekin eta hartumana errazagoa izaten da, bitartekariarekin ibili beharrean. "Harreman zintzoa dugu. Elikagai bat amaitu behar zaiela ikusten dutenean, esan egiten digute eta beste baten bila hasten gara. Askotan euren artean komentatzen dute eta eurek lortzen dituzte alternatibak", diosku Jonek.

Ahal duten elikagai guztiak bertako ekoizleengandik jasotzen dituzte Ibarkurutzen, baina fruta-dendako eskaintza za-

 **HIGIEZINAK**
ARREGI
INMOBILIARIA

Errebal, 20

Tel./Faxa. 943 203 333

Mobila. 656 766 344

www.inmoarregi.com



Itxesi belardendan, lbarkurutze frutadendan, Mugika eta Oberena harategietan, eta Baratze jatetxean bertako produktuekin egiten dute lan neurri handi batean.

bala denez, batzuetan kanpora jo behar dute. Hori bai, ez oso urruti. “Adibidez, alkatxofak, neguko karduak... ez dira hemen ekoizten, eta Nafarroako jendearekin egiten dugu tratu”, diosku dendariak.

Jonek esan digunaren arabera, bertako produktuak ekartzeara ez da gertukoari laguntzeko keinu soila. “Produktuen kalitateari dagokionez, ez dago kolorerik. Bertako porruen eta Almeriatik datozenen (dendak berdinak direnak) artean ez dago kolorerik, jaterako orduan asko igartzen da”, dio zintzo. Bezeroek asko balartzen dute arlo hori. “Askotan gertatzen da bertako produktu bat amaitzen dela eta horren ordez kanpotik ekarritako zerbait dugula dendan, baina bezeroek ez dute eramaten”, diosku irribarrez. “Bihar ekarriko duzu?”, galdetzen diote, “ba bihar etorriko naiz”.

Kontserben prezioei dagokionez, badago aldea bertan edo kanpoan ekoitzia izan. “Gabonetan eta horrelako data berezietan gehiago erosten dira bertakoak, baina egunerokoan besteak gehiago, nahiz eta kalitatearen aldetik badagoen aldea”, aitortzen du Jonek. “Barazkien kasuan, ostera, prezio aldetik ez dago ia alderik, produktu puntaletan bakarrik”.

“Hemengo txekorraren edo kanpotik datorrenaren artean alde handia dago”

Ogia ere, noski, bertakoa dute, Sosolakoa. “Martitzen eta eguenetan ekartzen dugu. Hori bai dela ogia, lehen egiten zen moduan egindakoa”, amaitzen du.

Haragian kolorerik ez

Urkizun kaleko Mugika harategian, haragia saltzeaz gain, kontserbak, arrautzak (Eusko Label), edariak, lekaleak, gozokiak eta beste hainbat gauza saltzen dituzte. Eta ez hori bakarrik, zenbait lehiaketatan txapeldun izan dira ere (2019an XXII. Euskal Herriko Txistorra Lehiaketan bigarren saria eraman zuen eta XXI. Gipuzkoako Odoloste Lehiaketan, berriz, bosgarrena).

Mugika ikur da Urkizun eta eskaintzen dituen produktuekin dute horren errua neurri handi batean. “Haragiari dagokionez, hemengo txekorrak dira denak, Euskal Herrikoak.

Gero, Egotzako gazta ere saltzen dugu, Mausitxakoa, Beizamakoa, hiru Idiazabal gazta ditugu eta Gorbeia beste bat”, azaldu digu harategiko Aitorrek. “Bestetik, udan Loixola baserrikoen tomatea eta bestelako produktuak saltzen ditugu”, gehitzen du.

Aitor baserrikoa da eta ondo ezagutzen du nolakoa den baserri mundua. Beraz, harategira zerbait ekarri behar duen momentuan beti begiratzen die bertako produktuei. “Alde batetik, elkarri laguntzearen kontua dago; eta bestetik, produktuen kalitatea. Hemengo txekorraren edo kanpotik datorrenaren artean alde handia dago. Adibidez, batzuetan kanpotik ekarri behar izan dugu hemen ez zegoelako, eta asko igartzen da”, aitortzen duenez.

Harategia hornitzeko, Mugika harategian ez dute arazo larregirik izaten bertako produktuekin. “Inguruko lau baserriekin eta txahalak hazten dituzten bi abeltzain indartsurekin egiten dut lan batez ere. Ia denbora guztian berdinekin nabil tratuan”, azaldu digu. “Gero, beste ekoizle batzuk ere etorri izan dira produktuak eskaintzen, baina toki murrizta dugu dendan”, dio esker onez.

Herriko zenbait dendarik eta jatetxek bertako produktuen aldeko hautua egiten dute. Ez bakarrik elkarri laguntzeko, baita kalitate kontuagatik ere

Mugikak bezala, Oberena harategiak ere urte asko daramatza martxan, Bidebarrieta kalean euren kasuan. Eusko Label okela eskaintzen dute eta, ondorioz, Euskal Herriko baserrietatik hornitzen dira. “Animalia hemen jaio, hazi eta hildakoa izan behar da”, azaldu digute harategian.

Oberenak abeltzain batekin du tratua aspalditik eta ganadua falta zaionean ingu-

ruko beste batera jotzen du (Zestoako Urkaiko hiltegi komertzialaren bitartez, kasu honetan). Dena dela, inguruko herrietatik ekarritako okela izaten da (Deba, Bergara...). Ekoizleekin harreman zuzena dute Oberenan, konfiantzazkoa, eta bezeroek igartzen dute.

Bertako produktuekiko konpromisoa du Oberenak, bai haragiekin bai harategian eskaintzen dituzten barazkiekin. “Merkatu plazako baserriarekin lan egin izan dugu beti eta, harremana izaten jarraitzen dugunez, porruak, piperrak eta bestelako produktuak ekartzen dizkigute, sasoiaren arabera, harategian saltzeko”, azaldu digute.

Aipatu ditugun beste saltaileek esan digutena berresten digute Oberenak: “Bertako produktuen kalitatea askoz ere handiagoa da”. Bezeroek ondo dakite hori eta, harategian komentatu digutenez, “inguruko ekoizleek ekartzen dizkiguten produktuak ondo saltzen dira eta bezeroek errepikatu egiten dute”.

Haragiaz eta barazkiez gain, Mausitxa, Xoxote eta Mallabiko gaztak era aurkitu daitezke Oberenan, besteak beste.

Bertako elikagaiak dastatzen
Bertako elikagaiak erosteko aukera edukitzeaz gain, errekin landutako jaki ederrak dastatzeko aukera dugu herriko zenbait jatetxetan. Bertako produktuek protagonismoa dute herrian prestatzen diren zenbait platerretan eta Baratze jatetxean, hain zuzen ere, indar berezia ematen diete bertako produktuei.

Herrian zerbait ezberdina eskaintzeko asmoz zabaldu zituen ateak Baratze eta horretarako ez du munduko beste puntara joan beharrik izan. Bertako produktuekin eta sasoiaren sasoiko eskaintzarekin, guretzat hain ezagunak diren zaporeei beste ukitu bat eman diete.

Inguruan aurkitu ditzakegun produktuek eta herriko elikadura-ekoizleek egiten duten lanak duen balio handiaren erakusle da hori. Betikoa eta bertakoa, betikoa eta bertakoa izanagatik, ez da beste edozer baino gutxiago, guztiz kontrarioa. Gure esku dago bertako produktuei behar den balioa ematea eta horiek ekoizten dituztenei benetako aitortza ematea. Ikusi dugunez, badugu hori non egin. Aprobetxatu dezagun.



Itxesi belardendak
Bidebarrieta, 6
Centro Dietetico-n
Julian Etxeberria, 8
Tarte kafetegian
Legarre, 19
Aza ta Porrua kontsumo elkartean
Juan Gisasola, 10
Ibarkurutze frutadendan

Nahaste kafetegian
Romualdo Galdos, 14

Amañako harategian
Tiburzio Anitua, 7

...ETA GAZTA

Artamendi harategian
Bidebarrieta 12

Isasiko okindegian
Ego Gain, 2



Salmenta zuzena etxetik



Bazkide berriak egiteko kanpaina abiatu du Biolur elkarteak

Biolur elkarteak ekoizpen ekologikoari babesa ematen dioten 31 bazkide ditu Debabarrenean, eta horietatik gehienak ekoizleak dira. Itziarren egin berri duten topaketarekin bat egin dute 'Gure lurriña' bazkidetza kanpainarekin.

Ekologikoan ekoizten duten Debabarreneko nekazariak eta hainbat herritar familia-argazkia ateratzeko elkartu ziren aurreko igandean. Argazkia ateratzea baino, helburua beste bat zen, ordea: babes eta elkargune duten Biolur elkartearen *Gure lurriña* kanpaina aurkeztea. Gizarteari elkartearen berri ematea, eta bazkide berriak erakartzea dira kanpainaren helburuak.

Gipuzkoako nekazaritza ekologikoaren aldeko irabazi asmorik gabeko elkarte da Biolur, 1993an sortutakoa. Ibilbide luze horren ondoren, modu ekologikoan lan egiten duten lurraldeko nekazarien, abeltzainen eta okinen erreferente nagusia da gaur egun. Guztira 278 bazkide ditu, eta horietatik 125 bazkide ekoizleak edo baserritarrak dira, eta beste 153ak, bazkide herritarrak. Debabarrenean, 31 dira Biolurkide, eta Gipuzkoako gainerrako eskualdeei dagokienez, hauxe da banaketa: Goierri 44, Debagoienean 56, Urolan

47, Tolosaldean 23 eta Donostialdean 55. Gipuzkoatik kanpora elkarte babesten duten beste 22 biolurkide ere badira.

Gure lurriña zabaltzea

Elkarte indartu nahi du orain Biolurrek, eta nahi horretan kokatzen da *Gure lurriña* kanpaina. Jendeari bere jardunaren berri eman eta bazkide egiteko gonbita luzatu die, "Euskal Herrian elikadura burujabetza lortzeko eta agroekologiaren bidea egiteko". Gaurko krisi ekologikoaren eta sozialaren testuinguruan, "eragile zein norbanako bakoitzak ditugun erantzukizunez jabetzeko eta ekintzetara pasatzeko" garaia dela uste du elkarteak.

Erronka nagusiak

Elikadura burujabetza lortzeko bidean lau erronka ikusten ditu Biolurrek: elikadura osasungarria eta eskuragarria bermatzea, nekazaritza jasangarria garatzea eta landa-eremu bi-ziak sustatzeko lehen sektoreko erreleboa edota nekazarien

Elikadura burujabetza lortzeko modu kolektiboan aritu behar garela dio BIOLUR-ek

lanaren duintasuna bermatzea. Gipuzkoako elkarte horrek "elikadura osasungarria sortzeko eta nekazaritza iraunkorretik" heltzen die erronka horiei, baina modu kolektiboan heldu behar zaiela uste du. Hortik dator bazkide gehiagoren beharra.

Bazkidetza kanpainari *Gure lurriña* izena jarri diote, "gure lurriña zabaltzea, gehitzea eta saretzea nahi dugu". Elikadura burujabetza ardatz hartuta, ekonomia sozial eraldatzailea, tokikoa, jasangarria eta bertako

lurrean eta herrietan errotua garatzea da Biolurren jarduna, eta horretan bidelagun izateko gonbidapena luzatzen du.

Ekologikoa kontzeptuaren esanahia zabala dela diote elkarte ekoizleek, baina, besteak beste, "hazi transgenikorik ezin dugu ekoizpenean erabili, ez eta ongarri kimiko edota pestizida sistemikorik ere. Eta landatzeko hursailak txandakatu egin behar izaten ditugu".

Lau lan lerroko jarduna

Elkarteko eguneroko lana aurrrera ateratzeko, hiru teknikari dituzte, eta horiez gain, baserritarren lan boluntarioa eta beste hainbat kideren laguntza ezinbestekoa. Lau lan lerro jorratzen dituzte. Baserritarrei arloz arloko aholkularitza teknikoa eta formakuntza da bat. Baratze gintzan, abeltzaintzan, frutagintzan, okintzan... ekoizpenari lotutako arazoren bat daukanean, dagokion teknikariarengana edo gainontzeko baserritarrengana jo dezake. Teknikariek, gainera, tarteka



Debabarreneko bazkideek talde-argazkia egin zuten aurreko domekan Itziazarren. ANDER SALEGI

bisitak egiten dituzte baserrietara eta formakuntza-saioak ere antolatzen dituzte bazkide zein ez bazkideentzat. Nekazaritza ekologikoaren aldeko sentsibilizazio-lana da bigarren lan ildo. Hala, ekoizpen-eredu horrek naturan eta kontsumitzaileen osasunean eragiten dituen onuren berri emateko hainbat ekimen egiten ditu urtean zehar, azoka ekologikoak horien artean. Hirugarrenik, erakundeekiko harremana dago, "baserritarren eta erakundeen arteko bitartekari lana, eta agroekologiaren aldeko apustu politikoa". Azkenik, EHKOLEktiboa, ENEEK-Ekollurra, Neiker edo Lurgintza bezalako eragile batzuekin, arloz

arलोko proiektu ezberdinetan hartzen du parte, eta, besteak beste, gazteen instalazio prozesuetan ere laguntza eskaintzen du, Gipuzkoako Foru Aldundiarekin elkarlanean.

Herritarrak Biolur babestuz

Filosofia eta teoriatik harago, giza faktorea da Biolurrek duen beste zutabe bat, bazkideak hain zuzen. Bi eratako bazkideak ditu, ekoizleak alde bate-tik, eta bestetik, kontsumitzaileak edo bazkide herritarrak. Horientzako "jaten duguna inportantea da gure bizitzarako, eta kontuan izan behar dugu lurretik bizi garela". Uste dute alde handia dagoela baserritar hauek ekoizten dituzten

Bi eratako bazkide daude elkarte-an: ekoizleak eta herritarrak

eta denda handietan erosten dituzten produktuen artean. Azken urteetan produktuak erosteko aukerak handitu egin direla diote, eta, beraz, horrek erraztasunak ekarri dizkielela: "Lehen, azoketara mugitu behar izaten genuen erostera;

orain, aldiz, denda batzuetan ere eskura daitezke bertako ekoizleen produktu ekologikoak".

Bazkide egiteko jarraitu beharreko urratsak ere azaldu ditu, gainera: 943 76 14 47 telefonora dei egin daiteke, edota biolur@biolur.eus helbide elektronikora mezua bidali. Urtean 30 euroko ekarpen ekonomikoa egiten du bazkide bakoitzak, eta trukean elkarte-ko aldizkaria, Gure lurriña, jasotzen du, besteak beste: "Noski, hori da zuzenean jasotzen duena, baina ulertzen dugu Biolurren jardunak komunitateari egiten dion ekarpena ere jasotzen duela bazkideak", adierazi digute elkartetik. ■

Maitte
arraindegia
Romualdo Galdós, 14
Tel.: 943 25 41 69

BASERRIKO PRODUKTUAK
IBARKURUTZE
frutadenda
WHATSAPP BIDEZ ESKAERAK
680 38 20 91 / 664 71 86 99



Enrike Sosola

ENRIKE SOSOLA

Errebal: Elkarlan eta elkarzaintzarako merkatu-plaza

Zutabea idazten ari naizela ez da ziurra Sanandresetako baserritarren azoka egingo ote den. Beltza dago asuntua. Txertaketa masiboa eginagatik, izurritearen 6. olatua gainean dugula dirudi. Beldurraren makinaria martxan jarri da berriro, eta erantzuleak bilatzearena, errudunak, "Miel Oxinak"; izan gazteak, izan txertatu bakoak, izan agintariak, izan...

Buffff!! Dinamika horretaz nekatu naizenez proposamen batekin natorkizue. Zabaldu dezagun lehenbailehen Errebalgo baserritarren azoka berria. Gaurko eta etorkizuneko COVIDari aurre hartzen lagunduko digun azpiegitura eraginkorra. Izan ere:

- Ohartu gara elikadura dela osasun onaren funtsa. Jaten duguna gara. Oraintxe dugu aukera ederra herri-mailan elikaduraren inguruko espazio berritzailea sortzeko. Tradizioa XXI. mendera ekarri eta egokitu gaur eguneko eskakizunetara. Ekoizle eta kontsumitzaileen aliantza eremu ezinbestekoa gauzatu. Elikaduraz ausnartu, erakutsi eta ikasteko danon herriko plaza.

"Errebalgo merkatu-plazan salmenta zuzena funtsezkoa izan daiteke hainbat baserriren segida ziurtatzeko"

- Ohartu gara arnasa hartzeko ingurune osasuntsua behar dugula. Gertuko baso, zelai, erreka, bidexka sendagarriaren bila ibili gara itxialdian. Eta aurkitu ditugu batzuk, eta gozatu. Baina paraje horiek norbaitek zaindu eta gobernatu behar ditu. Horrek lana du atzean, eta lan horri ordaina tokatzen zaio, bestela ez da egingo. Baserritarrak bere mozkinak saltzen baditu, soilik eskaini ahal izango ditu gainontzekoak erabiltzen dituzten zerbitzu ekosistemikoak. Errebalgo merkatu-plazan, salmenta zuzena funtsezkoa izan daiteke hainbat baserriren segida ziurtatzeko. Eskualdeko landa-eremuaren garapena sustatzeko palanka. Baserritarren artean elkarlana animatzeko, eta nola ez nekazari eta bezeroen arteko loturak sortuz proiektu berriak erditzeko.

- Ohartu gara zaintzaren garrantziaz. Izurriteak ekarri dizkigun ezinegon, bakartze eta tristeziarekin buruko gaitzek gora egin dute izugarri isil-isilean: estresa, antsietatea, depresioa. Aberre sozialak gara, elkar ikusi, entzun eta ikutzea baino botika hoberik gutxi. Espazio kolektiboak behar ditugu bizi-pozak kutsatzeko, bata bestea zaintzeko. Izan dadila Errebalgo merkatu-plaza elkarlanerako leku, baina batez ere elkarzaintzarako plaza.



Jaione Yeregi

JAIONE YEREGI

Betidanik izan gara KM 0

Azken urteotan, elikagaien ekoizpen eta kontsumo ereduak aldatzen joan dira eta gaur egun jende askok jaten dituen elikagaiak ez datoz gure inguruko baserri eta baratzetatik, urrutiko esplotazio industrialetatik baizik.

Askotan elikagaiak saltzen dituzten denda edo azalera handiko merkatal guneek produktuen irabaziari ematen diote lehentasuna, jakien eratorria eta honek dakartzan onurak kontuan izan gabe.

Beti egin dugu apustu gure inguruan ekoizten diren elikagaiak eta ahal den neurrian ekologikoak direnak eskaintzen, garrantzizko hainbat arrazoiengatik:

- Elikagaiek mantengai guztiak beharrezko egoeran gordezten dituztelako. Produktua naturalagoa eta gure elikadura osasuntsuagoa bihurtuz.

- Garraioan ingurugirora igortzen den kontaminazioa gutxiagotzen delako jakiak gertuagotik datozelako.

- Inguruko ekoizleen ekonomia suspertzen dugulako. Ondorioz, gure inguruaren ekonomia jasagarriagoa bihurtzen lagunduz eta gure ingurugirora zainduaz.

Guk, betidanik, inguruko elikagaiak saldu izan ditugu, oraindik KM 0 bezala bataiatu gabe zeudenean. Eta erosleen laguntzarekin ildo horretatik jarraitzea da gure asmoa.

"Erosleen laguntzarekin ildo horretatik jarraitzea da gure asmoa"

Sandorohak' Platonak' Kazuittelak' B...
 ank' Bokatlak' gurekin San C...
 Kazuittelak' Gorrink
 urikin San C... Sandorohak' P...
 Anburgesk' urikin San C...
 Platonak' Kazuittelak' Bokatlak' g...
 ank' Opatu gurekin San Andresak! C...

Trinkete
 EIBAR 1957

Erebal kalea 24 - 943 70 13 23

Su Beroa



Bista Eder, 11
 Tel. 943 47 77 79
 suberoataberna@gmail.com

NEW
 A DOMICILIO
 & TAKE AWAY
 T. 943 56 72 06

HIRUROK
 BRASS

100 etzekua
 producto KMO

ORDUTEGIA
 ostegunetik igandera
 19:30etik 23:30era
 Errekatxu, 1



ONGI ETORRI
 on eto edon

T. Etxebarria, 21
 Tel. 943 20 70 07

SOKOA
 EIBAR-ONDARRU

birjiñape, 1 behea
 tel. 943 20 71 00

SOKOA

zai-zoi
 EIBAR LABADERUA

KM.0
 TABERNA

B. Sarasketa, 1
 -behea-



Toribio Etxebarria, 18 - 1.



CASINO ARTISTA EIBARRES

Enkarguak
 hartzen
 dira

Telefona: 943 20 71 90

 **Kili Kili** 

GOSARIAK / PINTXOAK
 EGUNEKO MENUAK / AFARIAK
 MERENDOLAK / OSPAKIZUNAK...

☎ 943 20 24 01 **Ibarkurutze, 12**

SLOW

Ego Gain, 10 943 25 41 33

CHO

BALKOI



**bokatak
 kazuelitak
 tapak
 pintxoak**

...

*Ondo pasa
 Sanandresak!*

URKIZU, 11



Baserriko emakumeen ahotsa

Hitzez elkarte Urola Kostako bost emakume baserritarrek sortu zuten 2007. urtean, landa-ingurune-ko emakumeen osasuna hobetzeko. Urte hauetan formakuntza eskaini dute, partehartzea eta eztabaida sustatu, eta hausnarketarako esparru propio sortu dute. Gaur egun Gipuzkoa osoko kideak daude taldean, tartean eibartar bi: Akondia baserriko Marijose eta Areta Abeletzeko Marije.

Marije Agirregomezkorta eta bere senarra mendia asko maite zuten kaletarrak ziren, eta beti ibili izan dira gora eta behera. Behin, mendi-buelta baten ondoren Arratetik jaisten ari zirenean, erortzen zegoen baserri bat ikusi zuten. Atentzioa eman zien eta jabeen alabarekin harremanetan jarri ondoren, bederatzirete egon ziren han bizitzen. “Demaseko lana egin genuen baserria berritzeko, zementua gora eta behera denbora osoan”, gogoratzen du Marijek. Orduan, etxe-agentzia batean salgai zegoen beste baserri baten berri izan zuen, “ederra”, eta han bizi dira harrezkero.

Bikoteak hamalau urte inguru daramatza Areta Abeletxen eta, nondik datozen ondo dakiten arren, baserrian aurkitu dute euren bizitokia. “Ondo ohi-tuginen baserriko bizimodura”, diosku Marijek. Hasieran sasoi hartan zuen lanarekin jarraitu zuen, “senarraren lantegian egiten nuen lan, deiak jasotzen”,

eta gero baserri-ik jarraitu zuen lan bera egiten. Orain, jubilatua ondoren, baserriari eskaintzen dio ia denbora guztia. “Baratza dugu, berotegia, sei ardi ditugu zelaia garbitzen laguntzeko...”, azaldu digu, “domeketan bakarrik hartzen dugu atsedea”.

Hitzez, emakume baserritarren topaleku

Urte hauetan Marijek ondo ezagutu du zer den baserriko bizimodua eta zeintzuk diren baserritarren beharrak eta kezak. Izan ere, buru belarri dabil Andirao elkartearen eta bere esku dagoena egiten du besteak laguntzeko, baina bere inplikazioa ez da hor gelditu eta orain dela urte batzuk Hitzez elkartearen sartu zen. “Behin, Hitzez elkarte-ko Eli nirekin harremanetan jarri zen Eibarko baserritarren inguruko informazioa jasotzeko eta bilera egin genuen. Handik bi hilabetera berriz deitu zidan Hitzezen irteera batera joatera gonbidatzeko. Joan nintzen, asko gustatu zitzaidan

“Emakume baserritarrak ahalduntzeko balio duten ekintzak egiten ditugu”

eta elkartearen sartu nintzen”, gogoratzen du.

Hitzezek laguntza handia ematen die baserriko emakumei. “Maila pertsonalean, sozializatzeko orduan eta beste hainbat gauzatan”, Marijek dioenez. Izan ere, emakume baserritar asko bakartuta bizi dira, kanpokoekin harreman gutxirekin, lanean jo eta su, bi-zipenak eta sentimenduak (pozak, beldurrak, antsietateak...) inori adierazi ezinik, eta horrek arazoak eragiten dizkie: besteekin berba egiteko beldurra,

txiki sentitzea, euren burua ez zaintzea, eta abar.

Horri guztiari aurre egiteko, Hitzezek ekintza ugari antolatzen ditu urte osoan zehar. 2021. urtean, adibidez, yoga-ikastaroa, irteera kulturalak, nutrizio eguna, bi eguneko barne-egia eta beste zenbait ekintza egin zituzten. “Emakume baserritarrak ahalduntzeko balio duten ekintzak dira”, dio sinetsita Marijek.

Hitzezek emakumeen ardurazko gaiak izan daitezkeen gaiak landu ditu Eibarren eskainitako tailer eta hitzaldi formatiboetan. Marijek eibartarren kezak jasotzen ditu eta, gainera, Hitzez Andretxearen Emakumearen Mahaian dago. Batzuetan ez da erraza izaten urte askotako bizimoduari buelta ematea eta horrelako ekintzetan parte hartzea, baina sasoi berriekin eta atzetik datozen belaunaldien bultzadarekin, emakume baserritarren ahotsa ozen entzun dadin lan egiten jarraituko du Hitzez elkarteak. ■

Gabonetako otar ederrak eta sari mordoa zozketatuko ditu abenduarien 13an ...eta kitto!-k

HEMEN DITUZUE GABONETAKO SARIAK OSATZEKO LAGUNTZA
ESKAINI DIGUTEN HERRIKO ESTABLEZIMENDUEN IZENAK:



Akara taberna



Amaña gasolindegia



Artola jatetxea



Askasibar kiroldegia



Astelena gastrotaberna



Athletic Fundazioa



Azitain gasolindegia



Baisi taberna



Benicoba etzetresnak



Eibar KE Fundazioa



Eibar Rugby Taldea



Eibar Sasolan



Eibarbus



El Cantón de la Avenida



El Corte Inglés



El Vestidor



Emankor



Eroski Eibar



Gerritek Informatika



Gratzina jantxidenda



Guridi taberna



Ikusi ume erropa



Irei estetika



Izadi loradenda



Jaz-Zubiaurre



Jorge Vega



Kantoi gasolindegia



Kopina jantxidenda



Mail Industriak



Mugika harategia



Sosola gaitz ekologikoak



Unzaga Plaza hotela



Zorionak ludoteka

Eskerrik asko guzti-guztioi!



Aberdeen Angus arrazako behiak hazten dituzte. Abere txikiak dira eta ondo egokitzen dira gure medietako aldapetara.

<<< JOL IGARTUA • Abeltzaina >>>

“Proiektu on bat izanez gero, baserritik bizi daiteke”

Gazteak baserria laga eta kalera lanera joaten ikustera ohituta gauden garai honetan, kontrako bidea hartu duenik bada. Kanean jaio eta hazi den Jol Igartua Iriondo eibartarra da horietako bat. Mandiola auzoko Itturria Goiko baserrian bizi den gazteak, Andoni Barandika bazkidearekin batera, txahalak zaindu eta loditzen ditu, gero horien okela saltzeko. Orain artekoa nola joan den ikusita, etorkizunean ere baserrian irudikatzen du bere burua.

Nolatan animatu zinen kale-tik baserrira joaten?

Kasualitatez izan zen. Orain dela urte batzuk, 2012an, lagun batzuekin batera Ixuako baserri batera joan nintzen, alokairuan. 25 urte nituen, etxetik irteteko sasoia zen eta, beraz, aukera sortu eta horrela joan nintzen. Hasieran bizitzera baino ez ginen joan baserrira, bai-

na poliki-poliki ortuarekin hasi ginen, gero txerri batzuk hartu genituen, ikastaroak egiten hasi... Baserria gero eta gehiago gustatzen zitzaidan eta horrela animatu nintzen baserria erostera, 2015ean.

Sasoi hartan zu industriari zinen beharrea, baserriarekin eta abeltzantzarekin ze-

rikusirik ez duen lana egiten. Nolako izan zen aldaketa?

Hasieran probatzeko behi batzuk ekarri genituen. Eta ikastaroak egiten hasi ginen, EHNE Bizkaiarekin, Biolur elkartearekin... Ikasten joan eta, haien laguntzarekin, martxan ipini ginen. Gaur egun 14 behi, idiskoa eta txahalak dauzkagu eta azken hauen okela da saltzen duguna.

Nolako behiak daukazue?

Aberdeen Angus arrazakoak dira denak, eskozesak, ganadu txikia da eta ondo moldatzen dena hemen ditugun aldapetara. Txahalak ere ondo hazten dira, horregatik aukeratu genuen arraza hau, gure baldintzetara ondo egokitzen zelako. Kanpoan egoten dira, oso eguraldi txarra dagoenean kenduta



ETXEKO LANA

Era guztietako neurri-mahaiak •

Aulki ergonomikoak •

Produktu ergonomikoak •



belarra jaten. Bakoitzak 10-15 kilo jaten ditu egunero.

Beraz, ekologikoan hazita-koak. Uste duzu kontsumitzaileek horrek zer esan nahi duen ondo dakiela?

Denetarik dagoela uste dut, batzuek beste batzuek baino argiago daukate. Azken aldi honetan oso modan ipini da ekologikoa, naturala...

Non eta nola saltzen duzue okela?

Guk hemen txahalak hazi eta, hamalau bat hilabeterekin, hiltzegira eramaten ditugu, Oñatira. Bertan hiltzen dituzte, hamar bat egun kanalean izaten dituzte eta, ondoren, guk ontziratuta jasotzen dugu okela, zuzenean bezeroei etxera eraman eta saltzeko. Hasi gineanean hiru hiletik behin hiltzen genuen txahala, baina orain hilean txahal bat eramaten dugu hiltzera. Gure bezeroek bada-kite noiz izango duten prest okela, eta guk etxeraino eramaten diegu.

Eta nola ailegatu zarete bezero horiengana?

Eibar eta inguruko 30 bat familiarekin berba egin eta, interesa zutela ikusita, horiei saltzen hasi ginen. Eibarren, Elgoibarren eta Soraluzeko kontsumo talde batean erosten digute okela eta oso pozik daude. Ahoz ahozkoari esker geroz eta bezero gehiago ditugu.

Bestela, zaila da saltzea?

Gu txikiak gara, badakigu zenbat behi ditugun eta zenbat okela produzitu dezakegun. Marka handiek ustialegu han-

“Hilean txahal bat eramaten dugu Oñatiko hiltzegira. Han dena prestatu eta ontziratuta jasotzen dugu okela, zuzenean bezeroei saltzeko”



“Lehen sektoreak benetan bultzada emango dion plangintza on bat behar du, benetan aurrera egitea nahi badugu”

diak eskatzen dituzte, gehiago produzitzera derrigortzen zaituzte eta menpekotasuna gero eta handiagoa da. Okela supermerkatu eta horrelakoetan salduz gero, esnearekin eta beste produktu guztiarekin gertatzen den bezala, guri gutxi ordainduko ligukete, gero eurak garesti saltzeko. Gurea bestelako eredu da, guk kontrolatzen dugu zenbat eta nola produzitu. Gure moduan, zirkulu osoa zuk kontrolatzen baduzu, bitartekariak albo batera lagatzen badituzu eta proiektu on bat badaukazu, besteengandik

bereizten zaituen zerbait badaukazu eskaintzeko, orduan bai, posible da baseritik bizitzea. Bestela, jai dago.

Zuena moduko proiektuei nahikoa laguntzen zaie?

Dirulaguntzak ematen dituzte, gaztea izateagatik niri ere eman didate, Diputaziotik, baina hori baino gehiago behar da, nekazaritzaren sektoreari eta baserriari benetan laguntzeko plan on bat martxan ipintzea. Eibarrek 27.000 biztanle ditu eta bakarrik sei baserri dau- de martxan, hortxe daukazue

adibidea. Gaur egun soldata baserriatik hartzen dut nik, eta Andoni nire bazkideak ere hala egingo luke, handitzeko aukera izango bagenu.

Eta zein da ba arazoa?

Ez digutela ukuilua handitzeko baimenik ematen. Baserriarekin batera lurra ere erosi nituen, eta ukuilua nireak diren lur horietan dago, baina Eibarko Hirigintza Plan Nagusian, hori aisialdiko gune bezala izendatuta dago. Plana orain dela 25 urte egin zuten eta, urte hauetan guztietan, ez da aisialdirako proiekturik egon toki horretarako. Baina, horrela izendatuta dagoela eta, ezin dugu ukuilua handitu edo hobetzeko lanik egin, gauzak aldatu eta horretarako baime- na jaso arte. Hiru urte dar- matzagu zain eta inork ez digu konponbiderik eman. Beste- la, gure baserrian bi soldata ateratzeko moduan egongo ginatke, bakar- ra ateratzen egon behar- ran.

Askotan entzun dugu baserrian lan asko egin behar dela, jairik ez dagoela... Hala da benetan?

Gaur egun hori topikoa dela uste dut, gauzak asko aldatu dira, baita baserrietan ere. Lehen eskuz egin beharreko lan asko makinek egiten dituzte eta badaude alternatibak oporrak, asteburuak... libre izateko. Hasi- ran lotura handiagoa izan daiteke, abiatzen dagoen beste edozein enpresatan bezala, baina ez du zertan horrela izan beti. Ni pozik nago, naturarekin harremanetan, sasoi- an sa- soikoari jarraituz eta beti gauza berriak ikasten.

tartak
enkarguak
etxera

Bidebarrieta, 28
☎ 943 20 79 73

PUBLI RESA
objeto publicitario

merchandising
serigrafia
lanerako erropa

www.publiresa.com
publiresa@publiresa.com
943 701 497 / 615 799 419
Armagin, 3-5 behea



<<< ANDIRAO • Eibarko baserritarren elkarteak >>>

“Ez gara estralurtarrak, sasoi honetako bizilagunak gara”

Eibarko baserritarrek Andirao elkarteak sortu zuten 2002an, euren berbek herrian oihartzuna izan dezaten eta ahaztuak izan ez daitezten. Etengabe aurrera egiten duen munduak bezala, baserri giroan ere gauzak aldatzen ari dira egunetik egunera, kezka berriak sortuz. Lourdes Urzuriagak eta Enrique Atxa Andiraoko presidenteak eta presidenteordeak, hurrenez hurren, elkartearen jardunaren berri eman digute.

Angel Gisasolak Andiraoko presidente kargua laga ondoren, zuek hartu duzue lekukoa. Nolako sasoi bizi du elkarteak?

Kargu aldaketak ez du aldaketa handirik ekarri. Eibarko bost bailarek (Kiñarra, Mandiola, Gorosta, Arrate eta Agiña) dute ordezkari Andiraon (bailara bakoitzeko kide bi) eta zuzendaritzan, gu biok egoteaz gain, idazkaria eta kontularia ditugu.

Non biltzen zarete?

Orain dela urte batzuk elkarre gastronomikoa jarri genuen

martxan Arraten dugun egoitzan. Izan ere, baserritarrok gauza asko egin behar ditugu egunero eta ia ez dugu astirik izaten herrira jaisteko. Horregatik, egoitzan biltzen gara eta, hortik kanpo ere, oso ondo datorkigu gure artean harremana sustatzeko eta beste hainbat ekintza egiteko. Elkarte gastronomikoak bizipoza ematen dio Andiraori. Diru pixka bat sortzen du, baserrietan bizi diren gazte eta umeentzat toki ona da euren artean edo kaleko lagunekin elkartzeko, eta abar.

Nola jaio zen Andirao?

Baserritarra herritar ahaztua da. Domekatik domekara egin behar dugu lan, atsedean barik. Baserri batean belaunaldi bat baino gehiago edo jende asko bizi bada, txandaka atsedean hartu daiteke, baina baserriko lanak ez du etenik. Bestetik, baserrian nahiko ohikoa da bizimodu indibidualista izatea. Hau da, beste inorekin harremanik ez baduzu, zeure kontuetan sartzen zara, gero eta indibidualistagoa bihurtuz. Lehen, baserritar bakoitza bere

aldetik joaten zen Udalera bere kexak edo eskaerak egitera, baina horrela zailagoa zen ezer lortzea. Beraz, onena elkartzea zela ikusi genuen, elkarrekin indar gehiago eduki dezakegulako eta Udalarekin hartu-eman errazagoa izan daitekeelako.

Zeintzukizan dira baserritarren behar eta kezka handienak?

Baserrietan demaseko beharrak zeuden (eta daude, zentzu batean). Batetik, uraren kontua. Baserrietan ez dugu ur publikorik eta nahi ere ez (ezingo ge-



Baimendutako
harategia
Euskal Okela
Carniceria
autorizada

Bidebarrieta, 20

Especialistak plater prestatu
eta haragi bikainetan

**ETXERA
ERAMATEN DIZUGU**

943 20 16 69

 @Oberenaharategia



nukeelako ordaindu), eta geure kabuz moldatu behar izan gara ura lortzeko: errekatik bideratuta, sondeoa eginda... Horrekin eta Udalak Debemenen laguntzarekin jarritako gordailuekin uraren arazoa ia konpondu dugu. Bestetik, bideen arazoa dago. Kaletarrek agian ez dakite, baina baserrietako bideak ez ditu Udalak ebegi, geuk egin dugu lan hori. Mantenu lanak bai, eurek finantzatzen dituzte, baina aurrekontu txikiarekin. Horregatik, herriko alderdi politikoekin berbetan gabiltza, bide egokiak eraikitzeko behar dugun aurrekontua prestatzen. Bideak baserriarrek eginak dira, baserriarren lursailetan, eta bideak konpontzeko konpromisoa lortu nahi dugu alderdi politikoen partetik.

Nolako lana egin behar da bideetan?

1988an uholdeak egon ziren eta, bideak konpontzeko to-dounua (txintorra) erabili zuten, baina gu arduratu behar izan ginen ia lan guztiaz. 20 kilometro inguru hormigoitu ziren. Salbazio modukoa izan zen, baina harrezkero bideak hondatzen joan dira eta beti eskaleak bezala ibili gara bideak konpontzeko diru eske, konponketak zatika eginez. Orain, bide guztiak konpontzeko behar den aurrekontua zehaztu dugu eta lanak 4-5 urtetan amaitzea da gure nahia. Bide egokiak edukitzea ezin bestekoa da baserriarrentzat. Norbaitek kalean lan egiten badu edo umeak eskolara joan behar badira, sarbide egokirik eduki ezean, hor konpon. Ara-

“Baserrietako erreleboa etxetik etortzen da gehien bat: seme-alabak, loibak...”



Enrique Atxa eta Lourdes Urzuriaga. EKHI BELAR

zo horrekin amaitu nahi dugu lan sozialarekin hasteko.

Zein lan sozial?

Esan bezala, baserriarrok hala nola bizi izan gara, emakumezkoak batez ere. Gaur egun, baserriko emakume askok ez du pentsiorik kobratzen. Gizonezkoek bakarrik ematen zutelako alta laborari moduan, umeak eskolara bidaltzeko dirua behar zelako... Agian kaletarrentzat ez da erraza baserriko lana ulertzea, baina baserrian pinudi zati bat saldu behar da etxean teilatu berria jartzeko edo txahala saldu behar da negurako lastoa ekartzeko, adibidez. Jendea nahiko justu bizi izan da. Horrela, emakume askok, nahiz

eta gizonezkoek bezain beste lan egin, lanean jarraitu behar dute jubilatzeke adinera heldu arren. Emakumeei informazio gehiago eman nahi diegu tailerren edo hitzaldien bitartez: zahartzen ikasteko tailerra egin da, zaharrak nola zaindu, testamentuari eta herentziari buruzkoa, ordenagailuak erabiltzeko... Laguntzea da gure asmoa eta Andiraoko kideen beharrei entzungo diegu euren beharrak asetzeko.

Ordenagailuekin eta teknologia berriekin ibiltzeko, baduzue Internet seinale egokia baserrietan?

Agiña bailaran ez dago telefono mugikorren estaldurarik, baina beste auzoetan oroko-

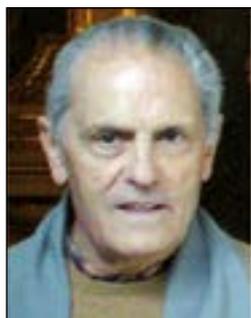
rrean bai. Zuntz optikoa sartzeko eskatu dugu, gaur egun uler-gaitza delako estaldura gabeko etxebizitzak egotea. Kalean ez litzateke horrelakorik gertatuko. Ez gara estralurtarrak, sasoi honetako bizilagunak gara. Adibidez, pandemian zehar ume batzuek ezin izan zituzten eskolako lanak egin, seinalerik ez zutelako, eta kalera jaitsi behar izan ziren.

Azken aldiaren polemika sortu da eukalpto landaketen inguruan. Nola eragin dizue horrek?

Andirao, elkarte moduan, ez da sekula sartuko polemika horretan. Gero, kide bakoitzak norberaren izenean edo zer gauza esan dezake. Elkartearen barruan iritzi ezberdinak daude, baina elkarkeak ez du alde batera edo bestera joko. Defendatzen duguna da lur-jabe bakoitzak nahi duena egin dezakeela bere lurretan, legea errespetatzen duen bitartean.

Badago belaunaldi berrien erreleboa baserrietan?

Azken aldiaren hutsik zeuden baserri batzuk erosi dituzte gazteek. Kaletarrak dira eta txapela kentzeko moduko jarrera dute. Kalean egiten dute lan eta baserrian bizi dira. Asko gustatzen zaie baserriko bizimodua eta ez da batere eroso eta gora eta behera ibiltzea. Hala ere, baserrietako erreleboa etxetik etortzen da gehien bat (seme-alabak, loibak...). Orokorrean, belaunaldi berriek beste modu batean bizi dute baserria. Alde onak ditu, baina dena ez da arrosa kolorekoa. Larrosak ederrak dira, baina arantzak ere badituzte.

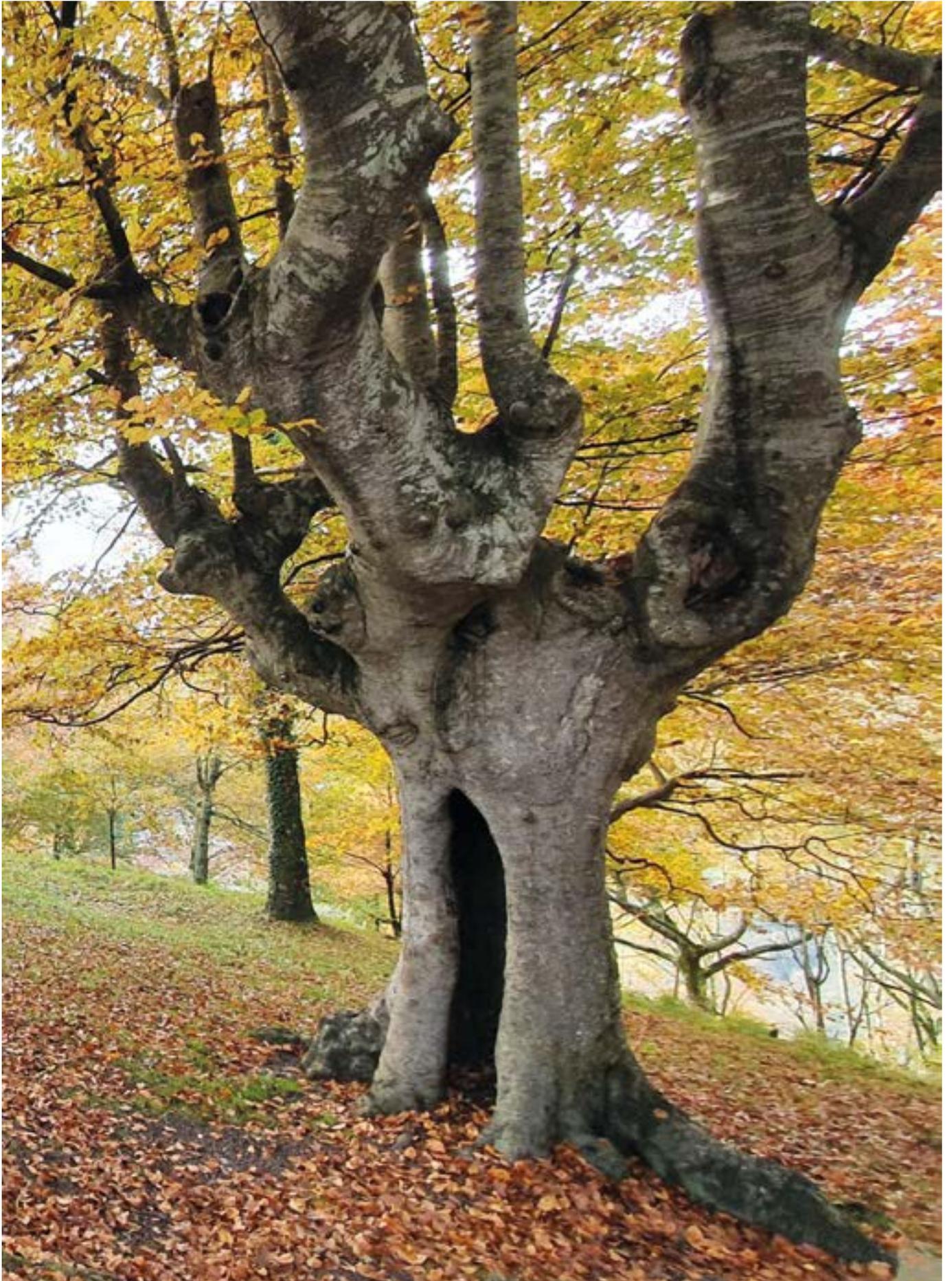


Nicolas Zurutuza Otxandorena

1. urteurrena: 2020-11-29

“Gure bihotzean betirako eramango zaitugu” ETXEKOAK





Atetxea eskatzen zuen zuhaitza. RAY MUÑOZ

Azaroak 26 / Abenduak 2

BARIXAKUA 26

LIBURU AZOKA

16:30/20:30 Eibar-Sahara Elkartearena. Untzagan.

ERREZITALDI MUSIKATUA

18:30 "Palabras dislocadas". Portalean (areto nagusian).

AZKEN OSTIRALA

19:30 Preso eta iheslariaren aldeko elkarretaratzea. Untzagan.

ZAPATUA 27

LIBURU AZOKA

11:00/20:30 Eibar-Sahara Elkartearena. Untzagan.

ESKUBALOA

15:30 Euskadi-Brasil. **17:45** Finlandia-Argentina. Basque Country International Women's Cup. 15 euro. Ipurua kiroldegian.

TOPAKETA

16:30 Foball egokituko topaketa. Desgaitasuna duten haur eta gazteei zuzenduta. Ipuruako anexoan.



KIROLA FAMILIAN

17:30/19:30 2-5 urteko haur eta familientzat. Ipurua kiroldegian.

ZAPATUKO IPUINA

18:00 "Bizar Urdin eta beste zenbait gaiztoren hamaika ipuin", Maite Frankoren eskutik. Portalean (areto nagusian).

DOMEKA 28

EXFIBAR

11:00/14:00 "Exfibar 2021. LII. Seilu erakusketa" dela eta, Eibarko herriaren sorreraren 675. urteurrenari eskainitako posta-marka ipintzeko aukera. Portalean..

LIBURU AZOKA

11:00/14:00 Eibar-Sahara Elkartearena. Untzagan.

MUSIKA

12:30 Santa Zezilia serenata, Eibarko Musika Bandaren eskutik. Coliseoan.

PATINAK IPURUAN

17:45/19:45 Patinatzeko aukera. Ipurua kiroldegian.

MUSIKALA

18:00 "Epa txiki!" musika-ikuskizuna, Demodé Quartet taldearen eskutik. 3 euro. Coliseoan.

MARTITZENA 30

MUSIKA

20:00 Helmholtz organo kontzertua. Parte-hartzaileak: Julian Maeso, Olatz Salvador, Mursego, Miren Narbaiza, Zaloa Urain, Mikel Erentxun, Juan Luis Agirre, Kezka dantza taldea. 10 euro (7 euro Coliseoaren Laguna txartelarekin). Coliseoan



EGUAZTENA 1

ELIZAKO ERLOJUA

San Andres elizako erlojua zaharberritua ikusgai egongo da. Udaletxeko patioan.

MANIFESTAZIOA

18:00 "Lan, pentsio eta bizi baldintza duinen alde". Untzagatik.

CIMASUB EIBAR

19:00/20:30 tsaspeko Zinemaren Nazioarteko Zikloa. Doan. Coliseoan.

EGUENA 2

LIBURU AURKEZPENA

19:00 "Renta básica: una herramienta de futuro", Julen Bollain ekonomialariaren liburu aurkezpena. Portalean (areto nagusian).

CIMASUB EIBAR

19:00/20:30 tsaspeko Zinemaren Nazioarteko Zikloa. Doan. Coliseoan.

ERAKUSKETAK

Azaroaren 28ra arte:

– "KOMUNIKATU SALTZEKO" (Armagintzaren Museoa)

Azaroaren 30era arte:

– **DEPORREKO ARGAZKI TALDEA** (Klub Deportiboa)

Abenduaren 3ra arte:

– "EIBAR ATZO ETA GAUR", **Einer Rodriguez Ponceren argazkiak** (Untzagako Jubilatuen Etxea)

28tik Abenduaren 5era arte:

– **EXFIBAR 2021. LII. Seilu Erakusketa** (Portalea)

26tik Abenduaren 12ra arte:

– "HONDARTZAN", **Jose Luis Irigoienaren argazkiak** (Toaplekua)

ESKUALDEKO agenda

DEBAN

ELEKTROPOTEOA

27an (zapatua) / 19:00-20:30
Plaza Zaharretik abiatuta "Ttek" taldearekin. Debako Gazte Asanbladaren XXI. urtemugaren baitan antolatutako hitzordua.



KONTZERTUA

27an (zapatua) / 22:30-00:00
Gaztetxea "Debrass Band". Ondoren, "Bassque Reggae Kultur". Gazte Asanbladaren XXI. urtemugaren inguruan.

SORALUZEN

KONTZERTUA

20an (zapatua) / 20:00etan
Herriko Antzokia "Koko-Jean & The Tonics". Blues Hotsak jaialdiko azken kontzertua.



ELGOIBARREN

JOSTAILU ERAKUSKETA

Domekara arte / 17:00-19:30
Kultur Etxea (0-8 urte) eta Aita Agirre Kulturgunea (9 urtetik) Atxutxiamaikak, Ludoteka eta Gaztelekuak antolatuta. Domekan goizez (11:30-14:00).

Telefono jakingarriak

SOS deiak	112
Pegora	010
Udaletxea	943 70 84 00
Portalea	943 70 84 39
Udaltzaingoa	943 20 15 25
Mankomunitatea	943 70 07 99
Debegesa	943 82 01 10
KIUB	943 20 38 43
Epaitegia	943 03 34 10
Iberdrola	900 17 11 71
Naturgas	902 12 34 56
DYA Larrialdiak	943 46 46 22
Gurutze Gorria	943 22 22 22
Eibar Ospitalea	943 03 29 00
Mendaro ospitala	943 03 28 00
Anbulategia	943 03 25 00
Torrekua	943 03 26 50
Errepideak	902 11 20 88
Ertzaintza	943 53 17 00
Eusko Tren	944 33 33 33
Lurraldebus	900 30 03 40
Pesa	900 12 14 00
Taxiak	943 20 30 71 / 943 20 13 25
Andretxea	943 54 39 28
Alkohol. Anon.	629 14 18 74
Al-Anon/Alateen	650 26 59 63
Grupo Egun Bat (Jokozale	
Anonimo eta Familiak)	699 37 75 20

Eguraldia (euskalmet.net)

OSTI 26



LARUN 27



IGAN 28



ASTELE 29



ASTEAR 30



Hildakoak

- **Maria Carmen Iturriaga Alberdi.** 91 urte. 2021-11-17.
- **Jose Luis Olano Irazabalbeitia.** 75 urte. 2021-11-18.
- **Leandro Luengo Sainz.** 61 urte. 2021-11-20.
- **Alicia Arean Fernandez.** 85 urte. 2021-11-21.
- **Valentina Sanchez Fernandez.** 90 urte. 2021-11-22.
- **Luis Garcia Cillerros.** 87 urte. 2021-11-22.

Farmaziak

BARIXAKUA 26

EGUNEZ | Azkue (T. Etxebarria, 4)

ZAPATUA 27

EGUNEZ | Elortza (J. Gisasola, 18)

DOMEKA 28

EGUNEZ | Iraundegi (Calbeton, 19)

ASTELEHENA 29

EGUNEZ | Mendiñueta (Urkizu, 6)

MARTITZENA 30

EGUNEZ | Castaño (J. Etxebarria, 7)

EGUAZTENA 1

EGUNEZ | Barandela (Z. Agirre, 4)

EGUENA 2

EGUNEZ | Morgado (San Agustin, 3)

BARIXAKUA 3

EGUNEZ | Castaño (J. Etxebarria, 7)

GAUEZ BETI, 2021ean,
Izpizua (Ibarkurutze, 7)

MARITXU LARRAÑAGA LARRAÑAGA

1. urteurrena: 2020-11-26

“Laga diguzun hutsunea ezin izango dugu inoiz bete, Ama”



Roberto Isasi Gisasola

1. URTEURRENA: 2020-11-27

“Betirako gure bihotzetan”

ETXEKOAK



688 62 76 89

publizitatea@etakitto.eus



Zure senide edo lagun bat zoriontzeko aukera ezin hobe eskaintzen dizugu. Argazki arruntaren prezioa 4 eurokoa izango da; argazki bikoitzarena, 8 euro (bazkideentzat %20 ko deskontua). Argazkia eta testua eguaztena baino lehen egon beharko da ...eta kitto!-n. Zorion-agurrak etakitto.eus webgunean ere argitaratzeko aukera daukazu.



Zorionak, **UNAX!** Martitzenian 4 urtetxo beteko dozuz-eta. Jarraitu beti bezain alai izaten. Patxo haundi bat famelixaren partez.



Zorionak, **IZAR,** San Andres egunian 4 urte beteko dozuz-eta. Musu haundi bat, gure printzesa, etxeko danon partez.



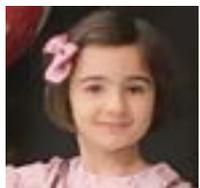
Zorionak, **BEÑAT,** eguaztenian 12 urte egin zenduaz-eta. Musu haundi bat etxeko danon partez.



Zorionak, **NAIA,** atzo 8 urte bete zenduaz-eta. Musu haundi bat aitxitxa, amama eta Zumaren partez.



Ongi etorri **JULEN,** azaruaren 16tik gure artian zagoz-eta! Laztan bat famelixaren eta, batez be, zure anaixa **LUKA**ren partetik. Maitte zaittugu!



Zorionak, **ANE** Artetxe, San Andres egunian 5 urte egingo dozuz-eta. Maialen eta Aizearen bere lehengusiñen partez.

ek!

688 62 76 89

publizitatea@etakitto.eus

ZINEA COLISEO

1 ARETOA

- **27an:** 19:45, 22:30
- **28an:** 20:00
- **29an:** 20:30

"Spencer"

Zuzendaria: Pablo Larraín



2 ARETOA

- **27an:** 17:00, 19:45, 22:30
- **28an:** 20:00
- **29an:** 20:30

"Eiffel"

Zuzendaria: Martin Bourboulon



ANTZOKIA

- **27an:** 17:00 (1 Aretoa), 19:45, 22:30
- **28an:** 17:00 (1 Aretoa), 20:00
- **29an:** 20:30

"Ultima noche en el Soho"

Zuzendaria: Edgard Wright



ANTZOKIA

- **27an:** 17:00
- **28an:** 17:00 (2 Aretoa)

"El lobo y el león"

Zuzendaria: Guilles de Maistre



Iragarki laburrak


943 20 09 18

publizitatea@etakitto.eus

Atal honetako iragarkiak doan dira, etxeen, lokalen, autoen eta irakaskuntzako eskaintzen kasuan izan ezik. Azken horietako PREZIOAK, beti ere 4 ASTERAKO, honakoak dira: Etxeak, lokalak eta garajeak: alokatu, 12 euro; saldu, 17 euro. Autoak eta irakaskuntzako eskaintzak: 12 euro. Doako iragarkietan, 12 hitz onartuko dira gehienez. Iragarki guztiak etakitto.eus webgunean ere argitaratuko dira.

1. ETXEBIZITZA

- 1.1. Salgai
- 1.2. Errentan
- 1.3. Konpartitzeko
- 1.4. Etxe trukaketa

2. MOTORRA

- 2.1. Salgai

3. LOKALAK

- 3.1. Salgai
- 3.2. Errentan

4. LANA

- 4.1. Lan bila
- 4.2. Langile bila

5. IRAKASKUNTZA

- 5.1. Eskaerak
- 5.2. Eskaintzak

6. DENETARIK

- 6.1. Salgai
- 6.2. Eman
- 6.3. Galdu/Aurkitu
- 6.4. Bestelakoak

1. ETXEBIZITZA

1.1. Salgai

- Pisu salgai Sallabenten (Ermua). 3 logela, egongela, sukaldia eta koina. Pisu altua eta eguzkitsua. Bista ederrak. Dena kanpora begira. . Tel. 605711422.

3. LOKALAK

3.2. Errentan

- Lokala/gela alokagai Ugan Klub-ean. Fisioterapiarako edo masajeak egiteko aproposa. Tel. 943820452.

4. LANA

4.1. Lan bila

- Gizonezkoa eskaintzen da zaintza lanetarako eta eraikuntzan lan egiteko. Esperientzia. Tel. 692932984.
- Emakumea eskaintzen da garbiketarako egiteko. Tel. 603347268.
- Emakumea eskaintzen da goizez nagusiak zaintzeko eta garbiketarako egiteko. Orduka. Tel. 641821288.
- Emakumea eskaintzen da nagusiak zaintzeko (tituluarekin) eta garbiketarako egiteko. Orduka. Esperientzia. Tel. 632415374.
- Emakumea eskaintzen da garbiketarako egiteko, sukaldari-laguntzaile moduan (esperientzia hotelean) eta nagusiak zaintzeko. Tel. 642846905.
- Emakumea eskaintzen da asteburuetan nagusiak zaintzeko. Orduka. Tel. 631425686.

- Emakumea eskaintzen da 15:00etatik aurrera umeak eskolan jasotzeko eta nagusiak zaintzeko. Tel. 602353585.
- Emakumea eskaintzen da nagusiak zaintzeko eta garbiketarako egiteko. Orduka. Esperientzia eta erreferentziak. Tel. 640760403.
- Emakumea eskaintzen da etxe eta bulegoetan garbiketarako egiteko eta nagusiak zaintzeko (tituluarekin). 10 urteko esperientzia. Tel. 603514085.
- Emakumea eskaintzen da garbiketarako egiteko eta nagusiak zaintzeko. Esperientzia handia eta erreferentziak. Tel. 722630678.
- Emakumea eskaintzen da garbiketarako egiteko eta nagusiak edo umeak zaintzeko. Baita asteburuetan ere. Orduz gabala. Autoarekin. Erreferentziak. Tel. 689571882.
- Emakumea eskaintzen da goizez nagusiak zaintzeko (ziurtagiri sozio-sanitarioarekin). Esperientzia. Tel. 642855788.
- Emakumea eskaintzen da garbiketarako egiteko, eta umeak edo nagusiak (ziurtagiriarekin) zaintzeko. Autoarekin. Tel. 612223075.

6.2. Langile bila

- Ilea-paintzailea behar da. Esperientzia baloratuko da. Tel. 943254776.
- Kamarera/o euskalduna behar da Eibarko taberna batean. Tel. 661955980.
- Lan egiteko honako hiru perfilak behar ditugu. Ezagutza informatikoak dituen (.net, Java, Python eta Redes lengoaietan aditua), elektromekanikan aritua eta, azkenik, komertzial bezala. Bidali curriculumak: urkotronik@urkotronik.com. Berehala hasteko moduan.
- Estetizista behar da Eibarko ilea-paindegi baterako. Esperientziare-

kin. Lan giro bikaina. Tel. 943208125 eta 678674250.

- Modeloa behar da (mutila/neska) Giza Irudiaren marrazki klaseetarako. Tel. 622053933. Maite.
- Ilepaindegiako ofiziala behar da El-goibarko ilea-paindegi batean. Jor-nada osorako. Berehala hasteko. Tel. 943246225.
- Langilea behar da Eibarko harategi batean. Curriculumak bidali: eibarharategia@gmail.com
- Komertzial munduan lanean hasteko pertsonen bila gabiltza Eibarko aseguru bulego baten. Tel. 649780971.

5. IRAKASKUNTZA

5.2.. Eskaintzak

- DBH eta Batxilergo laguntza klaseak ematen dira. Talde txikiak. Tel. 678937827. Patricia.
- DBH, Batxilergo eta Unibertsitateko Matematikak, Fisika, Kimika, etab.-eko klaseak ematen dira. Banakako klase egokituak edo 2-3 ikasleko taldekoak. Goizez ikasteko aukera. Tel. 677592509. Alberto.

6. DENETARIK

6.1. Salgai

- Seta M tamainako binoepreno, C-skins markakoak salgai. 619673058. Gorka.
- 20 kaxa White detergente salgai, elikagaien industriarako eta osasun arloetarako egokia den detergente profesionala, edozein motatako orbanak kentzeko bikaina. 619673058. Gorka.


688 62 76 89

publizitatea@etakitto.eus



FISIOTERAPIA

ZENTRUA

Ane Mendia

970 kol. zkoa.

Arragueta, 20 - behea

943 530642



ane_mendia@hotmail.com



INDIBA TERAPIAK **ARTIKULAZIO**
TENPOROMANDIBULARREKO ARAZOAK
TRATAMENDU PERTSONALIZATUAK
K-STRETCH KLASEAK BAKARKA
HIPOPRESIBOAK ETA FISIOTERAPIA
OROKORREAN **ERGONOMIA**
HOBETZEKO KLASE PERTSONALIZATUAK

ARTZAI GAZTA
CREATED

BENETAKO ARTZAI GAZTA
Zapore handiko kutixia
Gurea!

Zorionak eta urte berri on !

IDIAZABAL **BAKOSKOP**

EUROPEAN UNION
Produced in accordance with the Protected Designation of Origin (PDO) regulations

UNION EUROPEENNE
Produit en conformité avec les réglementations de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

eskatu eskaini EUSKARAZ



BETIKOA, GERTUKOA.



#EibarrenBadakagu
www.erosieibarren.eus