

Sagardoa eta euskara, festarako konbinazioa

Martxoaren 21ean Ermuak txotx egingo du. Botilak goian, edalontziak behean eta sagardoak egin dezala bere bidea. "Belaunaldi berriko II. Sagardo Eguna" ospatuko da herrian. Horrela definitu dute antolatzaileek behintzat. Iazko erronkari eutsi eta apustua bikoiztu dute aurten: goiz eta arratsaldean egongo da sagardo festa Orbe Kardinalaren plazan. Egun osoko euskal festa.

Aspaldi egiten bazen ere, Gazte Asanbladak iaz berreskuratu zuen Sagardo Egunaren ohitura Ermuan. Ilusio handiz ekin zioten eta jendeak ederki erantzun zuen. Eguraldiak lagundu ez bazuen ere, jardunaldi arrakastatsua izan zen. Aurten, beraz, errepikatzea ia derrigorrezkoa

zen. Jendea zain zegoen eta antolatzaileek ez dute hutsik egin.

II. edizio honetan, omen-
duak izango direnek egingo dute Sagardo Egunari hasiera emango dion ohorezko txotxa. Euskal Birusa eta Sagardo Egunean bertan sukaldari bezala aritzen diren Santos Vega, Elias Uriarte eta M^a Jose Airas izango dira omenaldia jaso eta egun handiari hasiera emango diotenak. 12:00etan izango da hori. Euskararen alde egindako lana eskertu nahi diete horrela antolatzaileek, "eta, gainera, 200 pertsonentzako bazkaria egitea ez da erreza!". Ondoren, 12:30etatik aurrera, Gipuzkoa, Bizkaia, Nafarroa eta Asturiaseko 17 sagardotegi ekoizleren sagardoak egon-

ERMUKO
II. SAGARDO EGUNA
MARTXOAK 21
ORBE KARDINALAREN PLAZAN

Kendu egarria eta hantzez gora jarri herria!

EGITARAILA
12:00
TXOTXI!
12:30 - 14:30
SAGARDO GUNEAK ZABALIK
18:30 - amaitu arte
SAGARDO GUNEAK ZABALIK
19:30
TRIKIPOTEOA
23:00
ERROMERIA
Alai taldearen eskutik
Txosna egun osoan zehar

SAGARDOTEGIAK
ANOTIA, HARATEGI, OTEGUI, etc.

LAGUNTZAILEAK
Laguntzaileak

ANTOLATZAILEA
Antolatzailea

go dira dastagai bertara hurbiltzen direnentzat. 14:30ean lehenengo txanda amaitu eta 18:30ean berriro ekingo dio festak Sagardo Egunean edaria amaitu arte. Gero, gainera, erromeria egongo da Ermuko Alai taldearen eskutik.

Sagardoaz gain, txistorra eta txorizo pintxoak ere egongo dira eskuragai, edariari laguntzeko. Baina,

zer egin sagardo eta pintxoek gozatzeko? Antolatzaileek 800 edalontzi prestatu dituzte eta festan parte hartzeko modu bi daude. Batetik, 5 euro ordainduta, edalontzia jaso eta nahi beste sagardo edan daiteke. Eta bestetik, 6 euro ordainduz gero, nahi beste sagardo edateaz gain, pintxoak jateko aukera ere egongo litzateke. Egu-



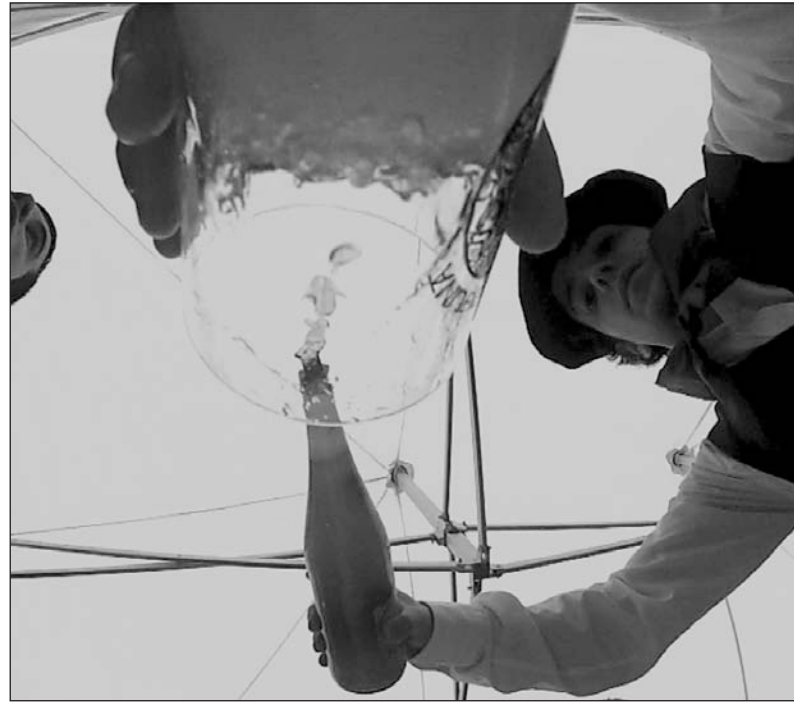
CITROËN
AUTOS AMEDI
Zearreko buelta erailina 3, L8 pab.
Telefonoa 943 17 04 14

Ferreteria
ANBOTO
Burdindegia

Orain
KOTXEKO GILTZEN KOPIAK ere egiten ditugu

943 17 69 76
607 33 11 77
ZUBIAURRE, 25 ERMUA (BIZKAIA)
www.ferreteriaanboto.es

Montis
DQ
Mouth



nean zehar, iaz bezala, irrintzi lehiaketa egingo da eta baita txapel jaurtiketa ere. Era berean, antolatzailerik euskal jantziarekin joateko gonbidapena luzatzen die Sagardo Egunean parte hartuko dutenei. Euren iritziz ohitura

polita izan daiteke eta euskal giroarekin guztiz bat egiten du proposamenak. Izan ere, ezin da ahaztu Sagardo Eguna berriz ere bultzatu dutenen helburua: euskal giroa sortu eta, noski, Sagardo Egunaren ohitura berreskuratzea.

Sariak irabazteko txartela

Berrikuntza bezala, edalontzia erosten dutenen artean txartel bana banatuko da aurten. Bertan, antolaketan lagundu duten okindegi, harategi eta tabernen izenak agertzen dira eta

zozketa antzeko bat antolatuko da euren inguruan. Sagardo Egunean bertan txartel horretan agertzen diren taberna guztietara doazenen artean zozketa egin eta saria banatuko da. Halaber, txarteletan agertzen diren okindegi eta harategi guztietan Gazte Eguna baino lehenago kontsumituz gero, beste zozketa bat egingo da, "sari potoloagoarekin".

Modu horretan Sagardo Egunaren prestakuntzan lagundu dutenei bueltan zer bait eman nahi izan diete antolatzailerik. Euren biziki azpimarratzen dute antolatzailerik eta laguntzailerik guztien lana: Gazte Asanblada, Kaltxango AEK, Euskal Birusa eta boluntarioak. Lan handia egin dute denek aurretik eta orain disfrutatzeko momentua heldu da. Txotx egiteko momentua.

Ekhi Velar



ILEAPAINDEGIA
Izaskun
 Goienkale, 9 (Plaza San Martin)
 48260 Ermua Bizkaia
 Tel. 943.17 66 90
ILEAPAINDEGIA

T XALAPARTA
 ABERNA

Eta asteburuetan
 pintxoak, afariak
 eta bokatak!

- Itsaskabra pudina.
- Txipiroiak.
- Piper beteak: okela edo onddoak.
- Fritoak: urdaiazpikoa edo onddoak.
- Redondo saltsan.
- Sagar tarta.
- Gazta tarta.
- Tortila patata...

Erdikokale 13 (Ermua) **ENKARGYAK 943 030 299**

Enter
 INFORMÁTICA

SALMENTAK / IRAKASKUNTZA / ZERBITZU TEKNIKOA

VI Centenario 19, behea
 Tel. 943 17 90 37
 e-maila: enter-i@arrakis.es