



eskerrik asko danori! • eskerrik asko danori! • eskerrik asko danori! •

BERTSOLARIAK SAN MARTIN
PLAZAN

ARDO ETA THAKOLIN DASTAKETA



JENDEZ BAINETZA EGON ZEN PLAZA



BASERRIKO PRODUKTUAK EROSTEN

POSTUAK ONDO
ATONDUTA EGON
ZIRENETORRIZUNERO
TELOGILEAKTALOEN POSTUA
JENDEZ BATETA
GOIZ OSOA

SAIHESKIA ERATZEN

SAIHESKIA ERATZEHO
PREST

TALOGILE GAZTE, UGAIN GON ZEN

ZANPAINTZAREN HAU BILAK BUKATU
ETA GERO

JUANITA IBAIBARRIAGA

Euskal Birusak urtero antolatzen duen Juanita Ibaibarriaga Literatur Lehiaketan 134 lan aurkeztu dira guztira. XV. edizio honen irabazleak: 3. mailan, Sara Segura (Ongarai Eskola); 4. mailan, Irene Piñeiro (Eskolabarri); 5. mailan, Naroa Beitia (Anaitasuna Ikastola); 6. mailan, Javier Arrieta (Anaitasuna Ikastola); DBHko 1. mailan, Itziar Ruiz (Anaitasuna Ikastola); DBHko 2. mailan, Itziar Horrillo (Anaitasuna Ikastola); DBHko 3. mailan, Garazi Marin (Ongarai) eta DBHko 4. mailan, Yeray Juaristi. Helduen modalitatean ez da saririk banatu.

TXERRIAREN ERRIFAREN IRABAZLEAK

Urtero egiten den txerriaren errifan aldaketak egin ditu aurtren Euskal Birusak, sariak handituz. Lehenengo saria, txerria edo 300 euro, Iñigo Izagirrek irabazi du, 6025 zenbakiarekin. Bigarren sariaren (landetxe batean asteburu pasa bi lagunentzat) irabazlerik, berriz, ez da oraindik agertu. Zenbakia 1088 da eta Sorgin tabernan saldu zen. Erreserba zenbakia 11865 da.

SAN MARTIN AZOKAKO SARIAK

Aurtengo epaimahaian honako hauek izan ziren: Bizkaiko Erlezain Elkarteko Jose Benito Beobide, Mendi Nekazaritza Elkarteko Juan Mari Totorika, Idiazabalgo gazta epailea den Jose Ramon Agiriano, Ziriako Ortiz de Zarate, Juan Fernández herriko ordezkari gisa eta Asier Ibaibarriaga Euskal Birusaren izenean. Euren erabakia:

FRUTA ETA ORTUARIAK

1. saria: Alejandro Arrieta, Markinako Xemein-Gain baserrikoa.
2. saria: Mila Amillategi, Mallabiko Barrenetxe baserrikoa.

GAZTA

1. saria: Florencio Txurruka, Markinako Barroeta Torre baserrikoa.
2. saria: Patxi Baskaran, Markinako Santa Marina baserrikoa.

OGIA

1. saria: Lourdes Egia. Berriatuako Elizburu baserrikoa.

EZTIA

1. txillar ezti saria: Valentin Llona, Zornotzako Urikoa baserrikoa.
1. milalore ezti saria: Igor Merino, Basaurikoa.

SAGARDOA

1. saria: Jose Antonio Bilbao, Markinako Axpe baserrikoa.

THAHOLINA

1. saria: Jose Antonio Bilbao, Markinako Axpe baserrikoa.

AIPIAMEN BEREZIA (SALTOKIRIK THUKUNENA)

Miren Intxaurraga, Berrizko Errotabarri baserrikoa.

ESKAPARATE LEHIAKETA

1. saria: Mariasun Ioradenda.
2. saria: Txutxerias.



San Martin kulturalaren barruan, azokaren osteko astelehenean, betiko legez, GAZTAÑERRE ospatu zen.

2006tik aurrera leku 'beroago' bat topatzeko asmoz Erre-tena elkarte gastronomikora (mila esker elkartekoei!!) eramandako ekitaldian umorea, sariak, kantzak eta gaztainak ez ziren falta izan eta, astelehena izan arren, adoretzu aritu ziren bertaratutakoak.

Azken urteko ohiturari jarraituz, lehen beranduago hasten baitzen, 19.30ean antolatzaileek, Kaltxango euskaltegiak eta Berbalagun egitasmoak, atonduta zituzten mahaiaik lagun taldez betetzen hasi ziren. Ordu erdiren buruan ia ez zegoen esertzeko tokirik eta jendeak etxetik ekarritako jakiak ere desagertzen joan ziren mahaietatik. Jarraian etorri ziren gaztaina banaketa, Kaltxango euskaltegiak antolatutako 'San Martin kiniela'-ren irabazleari, Juan Jose Zumeagari, banatutako saria, kafeak eta kantuak. Giro ederrean joan zitzailgun, beraz, arratsalde-iluntzea.

Hurrengoan gehiago eta hobeto, ea 100 bat elkartzen garen.

Gora Gaztañerre!



SAN MARTIN AZOKAKO EPAIMAHAIAN, JUAN FERNÁNDEZ ARITU DA HERRIKO ORDEZKARI GISA AURTEN. BERTAN, AZOKAKO HAINBAT PRODUKTU DASTATU ETA BALORATZEKO AUKERA IZAN ZUEN, ADITUEK EMANDAKO ARGIBIDEEI JARRAITUZ.

- Zelan definituko zenuke esperientzia?

Oso esperientzia polita. Azoka barne-barnetik bizi izan nuen egun berezi horretan.

- Zein irizpide jarraitzen da produktuak baloratzeko?

Produktu bakoitzean irizpide konkretu batzuk kontuan hartzen dira. Hau da, ogia puntuatzeko lau ezaugarritan oinarritu ginen: kanpoko itxura, mamiaren itxura, usaia eta zaporea. Ardoan: kolorea, usaina, dastamena eta ikumena (ahoa eragiten dituen sentazioak). Ezta baloratzeko: kanpoko itxura edo kolorea, kristalizazioa duen, zaporea... eta horrela produktu guztiekin.

- Zaila da balorazioa egitea?

Bai zaila da. Izan ere, puntuaketa egitea baino, produktu bakoitzaren ezaugarriak aurkitu eta deskribatu ostean (berez zaila dena) aldeko edo kontrako puntuaketaren zergatiaren arrazoiak ematea da zailena. Agian zailena, gaztak baloratzeko da, zortzi ezaugarri ezberdin baloratu behar direlako.

- Gauza berriak ikasteko aukera izan zenuen?

Askok ikasi nuen. Uste baino askoz gutxiago dakizula konturatzeko zara. Oso aberasgarria izan zen.




HORTZklinika
nerea iñiguez

San Ignazio, 4
943 03 05 12

ERMUA



LEIRE MAYORA
PODOLOGOA

San Pelayo 8C, beheak
48260 Ermua

943 17 47 44

clinica dental
San pelayo
hortz klinika

oblate y ordo erretan

San Pelayo 5, 1º
943 17 04 04



Clínica Oftalmológica
RECALDE
Oftalmologi Klinika

Plaza Barria, 2 - 2º - EIBAR
Tfnoa.: 943 201 844
www.clinicarecalde.com