

Aiaraldea elkar elikatuz

Gabonetako gehigarria

Gabon garaiari begira publizitatez
osatutako gehigarri komertziala

Sarrera



Izar

Mendiguren Cosgaya
KAZETARIA

_Inuzenteak

Gabonak gurasoak dira. Gutxi falta da jende guztia zoratzeko, presak ito eta kontsumo kateari lotzeko. Polboroi ogitarteko bat irenstea baino zailagoa zait horrela bizi den jendea ulertzea. Pena ematen didate poza garai jakin batekin lotzen duten pertsonak. Izango da zoriona mezu batekin opa baino, nahiago dudalako edonoiz ideia txoro batekin oparitu.

Aitortzen dut: 28 urte behar izan ditut jai zoriontsuak nola areagotu jakiteko. Aurrera ditzagun “kanpaikadak”, bazkal dezagun edonoiz elkartzeko gogoia dugun horrekin. Bihar, berandu izan liteke eta.

Urtea egunero hasten da. Tamalez, berriro ahaztuko dugu ez dugula abenduaren 31n denok urtez aldatzen, bizilagun ditudan txinatarrek kasu; eta arazoak argitu orde, kaleetan eta gure etxeetan apaingarriak jartzera dedikatuko gara.

Inuzente eguna abenduak 28 izatea erabaki zuenak ederki sartu zigun ziria. Opariak jaso edo emateko urtebetetze edo Gabonak arte itxaroten dugun bitartean, denak gara inuzente, egunero. Nik ez dut panpin bat izan nahi. Urte berria ona izan dadin eta jaiak zoriontsuak izan daitezen, balio dezala zutabe honek haur izaten ikasteko; gogoari erantzunez muga eta presa gabe jan, lo eta gozatzeko.

Aiaraldea ospetsu egin duten “produktu bereziak”

Bertakoentzako zein kanpoko bisitarientzako famatu bilakatu diren hainbat jaki eta edari ditu eskualdeak. Horren adibide dira, besteak beste, txokolatea, milojak, odolosteak edo txakolina.



Eskualdeko hainbat produktu tipiko. Argazkia: aiaraldea.eus

Leku bereziek ez ezik janari zein edariak ere egin dute eza-gun Aiaraaldea. Asko dira eskualdeko “produktu tipikoak” eskuratu asmoz hurbiltzen diren bisitariak. Luzea da bertako herriarren artean ere, ospakizun egunetan presente egoten diren jakien zerrenda.

Gozogintza

Urduñara, esaterako, pertsona asko joaten dira txokolatea erostera. Sobatuak ere dira eza-gunak. Foru plazako dendetan topa litezke gutizia horiek. Bate-tik, txokolatea ardatz duten trufak, bonboiak, tabletak edo pastelak. Eta, bestetik, hirian bertan ekoizitako sobatuak.

“Milojak” dira eskualdean gozogintzak utzi dituen beste erreferenteetako bat. Laudio-ko gozotegietan egiten dituzten hostopilak. Berez, hostorea eta krema tartekatuz osatzen diren pastelak dira, gainean glass azukrea eta txokolate beltza dituen. Nerbioi ertzeko herrietan kokatutako jende ugariren jomuga izaten da azkenburuko gisa. Haatik, Arrigorriagako gozo-dendetan ere topa liteke postre hori.

Orozko edo Zuhatzako base-rriko ogia da tokiko produktuen beste ikurretako bat.

Orozkon, adibidez, egurrezko

Urduñako txokolatea, Aiaraaldeko txakolina, Artziniegako odolosteak, Orozkoko ogia, Laudioko milojak... Asko dira eskualdea ospetsu bihurtu dituzten produktuak

labearekin egiten dute oraindik ogia, aintzina moduan, hain zuzen.

Edariei dagokienez, Aiaraaldeko txakolina eta Amurrioko likore etxea dira nagusi.

Odoloste eta txorizoak

Euskal Herriko beste hamaika txokotan bezala, txerriak marka handia utzi du nola kulturaren hala gastronomian. Artziniegako odolosteak dira horren adibide, herrian zein inguruko supermerkatu handietan ere aurki litezkeenak.

Arrankudiagako Ulibarri auzoan egiten diren txorizoek ere izena dute, baita Amurrioko San Jose auzuneko saltxitxek ere.

Gabon garaian zein urte osoan zehar, ugariak dira Aiaraaldean txerriaren bueltan egiten diren ospakizunak: Amurrioko San Anton azoka, Laudioko San Blas eguna, Artziniegako txarri-boda...

Gabonetako azokak

Eskualdeko artisauen eta ekoizleen produktuak ezagutu, dastatu eta erosteko datozen egunetan zenbait azoka egongo dira eskualdean. Orozkoko Santa Luzia azoka izango da aurreneko hitzordua larunbatean; eta igandean Laudioko “Gabonetako azokak” hartuko dio lekukoa.

TXOKOLATEA

Herria: Urduña

Bitxikeriak: Trufak, txokolate pastelak, bonboiak... egiten dituzte, lehengaiaz gain.



MANTEKAUAK

Herria: Urduña

Ezaugarriak: Bertan egin eta biltzen dituzte, paperean.



ODOLOSTEAK

Herria: Artziniega, Zollo

Bitxikeriak: Artziniegako odolosteak supermerkatu handietan ere saltzen dira.



TXAKOLINA

Herria: Okondo, Laudio, Amurrio, Lezama, Urduña, Artomaña, Lezama,

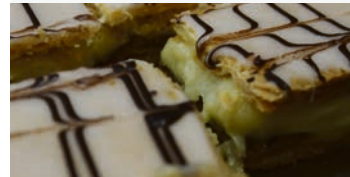
Bitxikeria: Eskualdean txakolin upategi asko daude



MILOJAK

Herria: Laudio

Bitxikeria: Eskualdetik kanpo, hainbat gozo-dendetan Laudioko pastelak saltzen dira



GAZTA

Herria: Izoria, Agiñaga..

Bitxikeria: Gaztandegiak ezagutzeko bisitak antolatzen dituzte.

"Non kontsumitu aukeratzean eskualde eredua erabakitzen ari gara"

Aiaraldeko Enpresen Federazioak tokiko dendetan erosketak egiteko deia luzatu du. Eskualdeak hazten jarrai dezan ezinbestekotzat jo dute bertako produktu eta zerbitzuen alde apustu egitea. Zentzu horretan, nabarmendu dute komertzioek enplegu asko sortzen dutela eta herritar ugari hornitzen dituztela.

Inork imajina al lezake denda, taberna, jatetxe edo zerbitzu enpresarik gabeko herririk? Galdera bakarrean erantzun asko bildu ditu Aiaraldeko Enpresen Koordinaziorako Federazioak (AEKO). Laudioko, Amurrioko eta Artzi-niegako merkatari elkarteek osatzen dute federazioa, hots, APILLeK, APYMCAk eta AEMEk.

2011n erabaki zuten sortzea erakunde berria, elkarteekintzak koordinatu eta udalerrien arteko lotura indartzeko asmoz. Hala, eskualde izaeradun proiektuak sortzen dituzte, Aiarako komertzioak dinamizatzen laguntzeko. Esaterako, gaboron garaian komertzio zein kaleek disdira berezia izan deza-ten erakusleihen lehiaketa antolatu ohi dute.

Herri bizitzan eragin handia

"Non kontsumitu aukeratzen dugunean, eskualde eredua erabakitzen ari gara", diote. AEKO-ren arabera, herri bizitzan eragin handia dute komertzioek: "Guk hautatzen dugu bizitzeko edo lo egiteko herriak izatea. Egunerokoan ez gara konturatzen erabaki txiki horiek duten garrantziaz eta eraginaz".

Zerbitzuen sektoreak osatzen du batez ere Aiaraldeko Enpresen Koordinaziorako Federazioa. Horien artean daude komertzioak, tabernak, jatetxeak edo zerbitzu enpresak. "Maila

indibidualean negozio txikiak gara, baina denak elkartuz gero Aiarako errentaren zati handi bat osatzen dugu".

Ez hori bakarrik. Adierazi dutenez, tokiko establezimendu guzti horiei esker bizi dira eskualdean familia asko: "Pertsona ugari dute enplegua horri esker. Gure eskualdeko edozein enpresa handik baino lanpostu

gehiago sortzen dugu, eta baidararako bizilagun guztiei eskaintzen diegu zerbitzua". Illo bere-rik, azpimarratu dute kaleetako bizitza denentzako onuragarria dela. Izan ere, AEKOren aburuz, mugimendua egoteak "segurua-goa" bilakatzen du herria, karri-kean pertsonak pilatzen baitira.

Tokikotasuna, balio erantsi

Federazioaren iritziz, tokikotasunaren balio erantsi dira gertutasuna eta konfidantza. "Etiketiku gertu behar dugun guztia topatzeak desplazamendu handiak saihesteko aukera ematen digu. Gainera, horrela, bizi eredu jasangarriago baten alde egi-

ten da, eta bizitza erraztu". Hori dela-eta, herritarrei deia luzatu nahi izan diete: "Denok egin dezakegu ekarpena, puska txiki bat bada ere. Behar dugun guztia gertu izateak duen garrantziaz ez diogu erreparatzen. Gauzak eskuratzeko ez dugu urrunera jo behar".

Onura bikoitza du tokiko produktu eta zerbitzuen alde egiteak. Batetik, enplegua sustatzea; eta bestetik, herritarren beharrak urrunera jo gabe asetzea



Argazkia: aiaraldea.eus

ESKUALDEAREN ALDE EGIN AIARAK HAZTEN JARRAI DEZAN!

Komertzioa da bizitza

LAUDIO COMERCIO Y OCIO

APYMCA

aeme



María

Ortega Elexpe

MODA DISEINATZAILEA

_Moda

Globalizazioak, hau da, XXI. mendeko gizarte eta kultural fenomeno nagusiengatik, masiboki interferitu du gure egun ezagutzen dugun modan. Baita berau kontsumitzeko eran ere.

Orain dela 100 urte baino gutxiago, gure aroko diseinatzaile handienek, Coco Chanel edo Cristóbal Balenciagak kasu, "Alta Kosturako" jantzi ikonikoak sortzen zituzten; gutxi batzuen eskura zeudenak.

Historiak, ordea, azkar asko eboluzionatu du; eta moda demokratikoa izatea eta guztien eskura egotea lortu du. Baina, zer da benetan modara joatea?

Modara joatea ez da nahitaez azkeneko tendentziako jantzia erostea. Modara joatea masa handi baten portaera ereduak jarraitzea da. ZARA bezalako denda haundietan erostea modan dago, interneten erostea modan dago, gizonek bizarra eramatea modan dago, gizarte sareak modan daude, "vegan" elikagaiak modan daude, iPhone bat izatea modan dago, eta abar luze bat.

Artaldeko zati bat izateari uko egin diezaiokegu, portaera horiek aspaldikoak direla esan dezakegu, baina bilakaera sozio-kulturalak bide batera garatzen dira; eta gustatu hala ez, gutako bakoitzak "modara doa".

Eguberrietako tripakadei aurre egiteko ohitura sanoak

Gabonetan egiten den gehiegizko janari kontsumoa dela-eta, urtea osasuntsu bukatu eta hasteko hainbat pautak lortu dituzte adituek



Salda eta infusioek gorputz garbiketan laguntzen dute. Argazkia: Aiaraldea.eus

Mahaiaren bueltan elkartzeko sasoia ohi dira Gabonak. Datozen hiru asteetan bazkari zein afari ugariarekin egingo dute topo aiaraldeen gehienek; lagun, lankide zein familiako hitzorduekin, hain zuzen. Festa-ekin lotutako garaia da Eguberria. Egun garrantzitsuenak markatuak ditu: abenduak 24, 25, 31 eta urtarrilak 1. Horri, urtarrilaren 5 eta 6ko ospakizuna gehitu beharko litzaioke, errokoia jateko ohituraz gain. Ba al da janari eta edari gaitasunak aurre egiteko gomendiorik?

Karbohidratoak hartzea eta oheratu aurretik ura edatea dira ajearen kontrako sendagairik onenak

Maite Garciaurduñarrak medikuntza naturala du ogibide. Haren esanetan aintzat hartu beharreko lehen gomendioa sabela hutsik dagoela ez edatea da, "elikagaiak alkoholaren xurgatze prozesua atzeratzen baitute". Horrez gain, karbohidratoak (ogia, zerealak...) hartzea ona dela dio, glukosa igotzeaz gain biharamuneko ajea murrizten baitute, glukosa areagotuz. Biharamuna deshidratazioaren ondorio da. Horregatik, oheratu aurretik ura edatea zein menu "astunen" ondoren

infusioak hartzea aholkatzen dute. Bestalde, gibela zaintze aldera, salda hartzea da beste soluzioetako bat. "Alkatxofak, apioa... badira gorputzeko organoak garbitzen laguntzen duten hainbat osagai".

Ariketa fisikoa

Edozelan ere, ariketa fisikoa egitea da tripekadei aurre egiteko modurik onena. Eskualdean hainbat hitzordu berezi daude horretarako: urtea agurtzeko mendi txangoak, Orozkoko San Silvestre duatloia...

1971: Modarekin bat egiteko gunea

Laudiok moda denda berri bat du: 1971. Nuria Rivera arduradunaren esanetan, gizonezko zein emakumezkoen "azken moda" eskuratzeko geldialdia izan nahi du Pio XII kalean egokitu duen saltokiak.

Denentzako eskaintza

Sexuaren arabera espazio ezberdinak egokitu dituzte: "Laudioko eta inguruko gizonek zein emakumeek modara joateko gama zabalarekin egingo dute topo".

Era berean, bestelako opariak egiteko eskaintza daukatela dio Riverak, "unisex" artikulua, besteak beste.

Artikulu bereziak

"Opari berezi bat egiteko jendeak bilatzen dituen detaileak ditugu", adierazi du Riverak. "adibidez, tablet-entzako vintage fundak, argazkietarako marko bereziak... Orijinalak eta bereziak izateko jendeari falta ohi zaiona aurkitu liteke 1971 dendan".



Jatetxeen txokoa

Handia da Gabonetan jaki bereziak prestatzeko joera. Ohiko menuetatik at, janari edo osagai tradizionalekin errezeta berritzaileak osatu litezke. Sukaldean aritzea edo gauza berriak probatzea maite dutenentzako, eskualdeko hainbat jatetxeetako platerak eta sukaldari buruen sekretuak bildu ditugu paperean.

Abiaga

JATETXEA

Abiaga Kalea, 7, 01470 Amurrio, Araba
ERRESERBAK **945393618**



Errege eguneko menu berezia



SARRERAKOAK

Urdaiazpiko iberikoa
Etxeko kroketak
Txangurru entsalada epela

ARRAINA (ERRAZIO 1/2)

Lupia piña eta arto txigortuarekin
HARAGIA (ERRAZIO 1/2)
Behi azpizuna patata gratenarekin

POSTREA

Karameludun madari tarta izozkiarekin
Errege errosoia

Kriantza ardoa, ura eta kafe edo infusioak

45€+BEZ

TXIPIROI KANELOIAK

OSAGIAK (4 LAGUNENTZAKO)

- Arroz olata
- 8 txipiroi
- Tipula bat
- Piper berde bat
- Porru bat
- Berakatz hagin bat
- 2 tomate heldu
- laurela
- Gatza
- Olio
- Ardo txuria



PRESTAKETA

Barazki guztiak txikitu (tomatea izan ezik) eta frijitu. Urre kolorea hartzen dutenean txipiroi txikitua eta laurela gehitu; eta samur geratu arte egosi. Azkenik, tomate xehetua gehitu, bost minutu sutan utziz; eta gatzarekin nahastu.

Saltsaren prestaketa: Beharrezko osagaiak bildu (txipiroi tinta, tipula, porrua, piper berdea, baratzuria, ardo zuria eta olio). Barazkiak txikitu eta frijitu erre kolorea hartu arte. Tinta gehitu eta barazkiekin suztitu. Jarraian, ardo txuria gaineratu (alkohola lurrundu arte). Amaitzeko, trituratu eta iragazi.

PLATERERATZEA

Arroz olatak ur gatzatuan utzi minutu batez. Gero, txipiroiekin bete, udaberri biribilkiak bezala. Ez lehortzeko filmarekin estali berotzean. Zerbitzatu aurretik gehitu tintaren saltsa (oso bero dagoenean).



MARTA JULIÁ RODRIGUEZ

Marta Juliá Rodríguez (Bartzelona, 1981) Abiagako sukaldari burua da.

Zeintzuk dira "txef" on baten ezaugarriak?

Lana gustatzea, bestela erre egiten zara. Denbora eta dedikazio asko eskatzen du. Plater bat ona izateko sekretua maitasuna da. Gauza oso sinpleekin egin daitezke plater bereziak.

Nire errezetarik gogokoena, adibidez, kaneloiak dira. Katalunian oso ohikoak dira Gabonetan, nire amonaren omenez beti sartzen ditut menuan.

Jaten duguna garela diote.

Bai. Zientifikoki frogatua dago dietak pertsona baten izaera eta animo egoera aldatu dezakeela.

Gustuko duzuna jateak poztu egiten zaitu. Dastamena memoriarekin lotua dago, jaki askok oroitzapen edo momentu bereziak ekartzen dizkigute gogora.

Kataluniako gastronomiak ere lekua du zuenean, beraz?

Bertako produktuekin eta mediterraneoko zertzeladekin sukaltzea gustatzen zait, tradizionala denari buelta bat ematea. Gakoa esperimentatzea eta tek-

nika berrieekin berritzea da. Hori bai, neurrian; bestela, jendea aztoratu egiten da.

Zergatik kutsu mediterraneoaren aldeko apustua?

Produktuak zaporeak baino garrantzia gehiago hartzen duelako.

Belarrekin aritzea gogoko dut, baina jakiaren zaporea mantenduta, protagonismoa produktu nagusiak izan dezan. Saltsak erabiltzerakoan kantitatea zaintzea gustatzen zait, jendea ez dadin betekada sentsazioarekin gera-

tu, gozamenarekin baizik. Euskaldunak janariaren maitaleak zarete. Dena eztabaidatu edo erabakitzen duzue mahaiaren bueltan. Beti dago janari edo edaria tartean.

Tabernak zein jatetxeak Euskal Herriko gune garrantzitsuak dira orduan, ezta?

Bai, jakina. Txikiteoa, poteoa... Otorduak kanpoan egiteko joera sozial handia dago. Horregatik gomendatzen da hemendik kanpo ondo jateko Euskal Herri- ra etortzea.

Abiagan zein zerbitzu eskaintzen duzue?

Eguneko menua, karta, ospakizun bereziak... denetarik. Degustazio menuan gauza berritzaileak txertatzen ditugu. Ezkontza zibilak, jaunartzeak... egiteko ere gune bereziak ditugu. Azpiegiturei dagokierenez aparkalekua, terraza, lorategia, klimatizatutako karpa itxia, behar bereziak dituztenei egokitutako jantokia... Barazkijaleentzako, zeliakoentzako eta bestelakoentzako jakiak ere lantzen ditugu.

Errezeten txokoa

_GUZURTEGI



Gorobel mendizerraren magalean sutondo atsegin eta "etxeko" janaria

Guzurtegi Nekazal etxea Maroñon kokatua dago (Aiara), Gorobel mendilerroaren magalean. Jatetxe zerbitzuaz gain, lo egiteko lekua ere eskaintzen dute. Sutondoa du berezko ezau-garri, haragi zein arrain freskoa parrillan egiten baitute. Haatik, jende asko bertaratzeko da "karta" edo jaki bereziez gozatzera, baita eguneko menua jatera ere. Arduradunen esanetan, zapo-re berezi eta kuttunak uztartzen dituzte tradiziozko osagaiekin.

"Etxeko" estetika mantentzetik harago, "etxean bezala" sentiarazteko baserriaren barnealdean zein terrazan bazkaltzeko aukera ematen dute. Ibilgailuak uzteko aparkalekua ere badute. Gainera, zerbitzua areagotze aldera, umeentzako aisialdi gunea atontzea erabaki zuten duela urte asko jabeek. Jatetxeak duen arrakasta dela-eta, aurrez erreserbatzea gomendatzen dute bisitariei lekua dagoela ziurtatzeko. Horretara-

ko, 945399438 zenbakira deitu behar da.

Paisaia zoragarria

Egun pasa polita egiteko aukera ederra da Maroño. Izan ere, urtegiaren atsedean hartzeko zein Gorobel magaletik ibiltzeko bide ugari ditu. Horregatik da abenturazaleen txoko maitatua: ehi-za, arrantza, parapentea, mendizaleasuna, aladelta, mountain-bikea eta beste hainbat jardue-ra garatzeko leku egokia baita.

_ARRUGAETA



Sukaldaritza tradizionala oinarri

Janari tradizionala du sekretu Orozkoko Arrugaeta jatetxeak. Herriko plazan dute ostua. Nagusiki, okela eta arraina eskaintzen dute. Sukaldarien esanetan, sakramentudun indabak, legatza eta saiheks erre dira haien "plater izarrak". Dena dela, jantokitik at, barran ere dasta litezke pintxoetan zerbitzatutako gutziak. Asteazken zein asteburuetan dute martxan sukalea. Prezioak menuaren arabera dira. Lan egunetan, esaterako, 10.50€

balio du menuak. Asteburu eta jai egunetan, aldiz, 25 eurotan (BEZ gabe) baloratutako otordua dute ardatz.

Asteburuetan afariak

Bazkariez gain, afaltzeko aukera ere luzatzen dute ostiral eta larunbat gauetan, besteak beste, ogitartekoak, hanburgesak eta karta. Informazio gehiago eskuratzeko edo erreserbak egiteko www.arrugaeta.com webgunera bisita liteke.

GUZURTEGI

JATETXEA · LOGELAK

La Plazuela, 6 MAROÑO – ARABA
945 39 94 38 www.guzurtegi.com
guzurtegi@gmail.com

ZAINZURI BETEAK PIKILLO SALTSAN

OSAGIAK (4 PERTSONENTZAT)

- 12 zainzuri txuri
- 4 arraultza gogor
- 200 gr perretxiko
- 200 gr ganba zuritu
- Tipula txiki bat
- 200 gr urdaiazpiko
- Letxuga
- Nata dl bat
- Gatza, olioia, irina eta arraultza

PRESTAKETA

1. Olioia duen kazolan jarri tipula txikitua, arraultza pikatua, urdaiazpikoa, perretxikoak eta ganba zurituak. 10 minutuz suzaitu ondoren, jereza eta nata erantsi. Beste 15 minutuz sutan utzi eta gatza bota. Eginda dagoenean pikatzaitetik pasa.

2. Zainzuriak luzetara erdibitu eta aurrez egindako nahasketarekin bete. Letxuga orri berdeak ur irakinean busti eta zainzuriak uhazarekin bildu. Irina eta arraultzarekin nahastu eta frijitu

Pikillo saltsa: Beharrezko osagaiak bildu (tipula erdi, 12 pikillo piper, zainzuri ura eta olioia). Tipula potxatu, piperrak eta zainzuri ura zartaginera gehitu eta irabiagailuarekin saltsa bihurtu.

PLATERERATZEA

Pikillo saltsa plateraren behealdean ipini zainzuriak gainean jartzeko.

JATETXEA RESTAURANTE

ARRUGAETA

Zubiaur Plaza, 8
48410 Orozko, Bizkaia
Tel: 946 61 00 01

ARRUGAETA ENTSALADA

OSAGIAK (4 LAGUNENTZAT)

- Zuritutako pipak, koilarakada bat
- Zuritutako intxaurrak, koilarakada bat
- Korinto edo sultan mahaspasak, koilarakada bat
- Oliba olioia
- Mango zuritu bat, laukietan
- 4 hirugihar arba zatikatuta
- Ahuntz gazta zilindro diskoa
- Modena ozpina koilarakada bat
- Letxuga nahasketa

ELABORAZIOA

1. Oliba olioan fruitu lehorrak salteatu, eta jarraian, mangoa bota.
2. Gatza eta piperra gehitu eta itxaron.
3. Ahuntz gazta markatu zartagina oso bero dagoenean, xigortu kolorea har dezan
4. Modena ozpina eta olioarekin emultsioa egin.

PLATERERATZEA

Uztai bat ipini, eta letxugen nahasketa sartu. Fruitu lehorrak gehitu, mangoa eta hirugiharra barne. Ahuntz gaztaren erruloak gainean jarri eta modena eta olioarekin gatzozpindu

On egin

_OLETA

Gosari eta bazkariaren Luiaondoko geltokia



Gosari eta bazkarietarako geltokia da Luiaondoko Oleta jate-txea. Errepide ertzean egonagatik aparkaleku handia du.

Hori dela eta, asko dira eguneko menua jatera joaten diren langileak, Oiane Mimenzaren hitzetan.

Astelehenetik larunbatera 10.30€ balio du bertan bazkal-tzeak. 80-90 lagunentzako edukiera du. 06:30ean irekitzen dute gosariak zerbitzatzeko.

Mimenzaren iritziz, Luiaon-

don ezaguna da haien jantokia: "Familia negozioa da. Nik lau urte daramatzat, baina nire ahizpak hamalau".

Errezetaren bat nabarmen-tzekotan arroz-esnea aipatzen du Mimenzak, oso ona dagoela diote eta.

Brasa, merke

Otsailean, baina, haragi zein arraina brasan prestatzeko azpiegitura gehituko diote jate-txeari: "Eguneko menuetan zein

taldeentzakoetan txertatzea da asmoa. Era honetan artxo txule-tak, barazki erreak, lupiak... modu berezi eta merke batean eskaini ahalko ditugu; beste tokietan ez bezala".

Bertako produktuak

Mimenzaren arabera, produktuen hautaketan dago gakoa: "Guk barazkiak familiako negu-tegi batetik hartzen ditugu". Afa-riak enkarguz soilik prestatzen dituzte bazkarietara.

OLETA JATETXEA



Astelehenetik larunbatera eguneko menua 10,30€.

Adosturiko menuak.

Zorionak eta urte berri on!

Restergo kalea 6

Luiaondo (Aiara)

Tel: 945 39 35 64

_BIDEKO



Lezamaren puntan, puntako sukaldaritza

XII.mendeko baserria da Bideko, Historia eta tradizio gastro-nomikoz betea. Gorbeia eta Go-robel mendizerren bistek edertzen dute jatetxea. Baserriaren barnealdean hainbat areto dituzte, jarduera ezberdinako ospa-tzeko: jaunartzeak, bazkari bereziak...

Puntako sukaldaritzaz gain, eskualdeko eta inguruko pro-dukтуak baliatzen dituzte: Lezamako Uno zein Arabako txakolina, ardo bereziak...

Ezkontzak antolatzeke espazio berezia dute, ekitaldia gara-tzeko lorategia zein kandeladun terraza.

Alabaina, astean zehar me-nuak ematen dituzte 15 euro-ren truke (BEZ gabe), sukaldaritzak tradizionala platereratuz "modu sano eta orekatu batean".

Horren adibide da, astelehe-netik ostiralera bertaratzen den jendetza. Asteburuetan, aldiz, menu bereziak prestatzen di-tuzte.



Gabonetan ixten dugu, baina urtarrilaren 6an itzultzen gara karta berriarekin eta errege egunerako menu bereziekin.

Mila esker gugan 2016an jarritako konfiantzagatik!

Zorionak eta urte berri on!

Bideko auzoa, z/g LEZAMA 01470 -Amurrio-
Tel: 945 890 633 / 638 963 170

 www.restaurantebideko.com
 info@restaurantebideko.com

_LA ENCINA



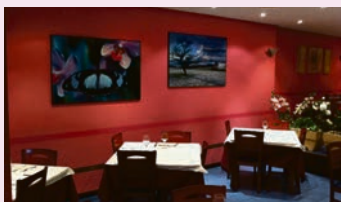
Artziniega erdian indarberritzeko gunea

Artziniegako erdigunean dago La Encina jatetxea. Gosariak eta eguneko menuak dituzte zerbitzu nagusi. 1929an zabaldu zituzten jatetxeko ateak. "Laugarren belaunaldia da nirea, nire birraitonak ireki zuen taberna", azaldu du Eduk. Sukaldea 11:00etatik 23:00etara dute zabalik, eta eguneko menua 11 euroren truke zerbitzatzen dute. Erabiltzaileen aburuz, kantitate aldetik errazio "handiak" platereratzzen dituzte. Etxeko postreak nabarmentzen dituz-

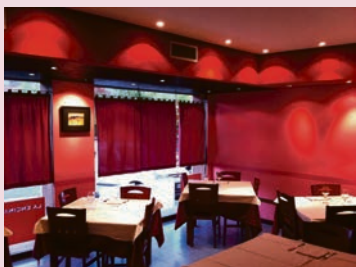
te bezero batzuek. Asteburuetan bakarrik plazaratzen dute menu berezia (25€) eta karta zerbitzua. Prezioei dagokienez, ordea, adierazi dute 35 eta 45 euroren bitartean egoten dela jaki berezien plater sorta.

Turismorako toki egokia

Erdi Aroko azokaz gain, Artziniegak baditu ikusteko hainbat leku berezi: Alde Zaharra, Santxotena museoa edo Anguloko ur jauzia, besteak beste.



La Encina jatetxeak gabon garai eta 2017 zoriontsua opa dizkizue



Garay Etorbidea 4
01474 Artziniega
(Araba)

945 39 60 40
945 39 62 55
laencina@movistar.es

_ARENALDE

LAURA HARILLO

"Baserria historia da guretzat, jatetxearen eraikina"

LAURA HARILLOk (Amurrio, 1986) Arenalde jatetxean egiten du lan. Baserriaren iraganaz eta etorkizunaz mintzatu da.

Arenaldek zer du gehiago, baserritik edo jatetxetik?

Bietatik. Duela 9 urte ireki zuten jatetxea, 2007an. Nik 4-5 urte daramatzat hemen lanean.

Zerk egiten du tokia berezi?

Baserriaren estetikak eta janari tradizionalak. Baserria historia da; jatetxearen eraikina eta izaera da guretzat. Horregatik, langile guztion uniformeak baserri-tar jantzia da.

Eraikina baserriaren oinarria mantenduz berrizatu guden.

Zergatik da zuentzako hain garrantzitsua baserria?

Historia asko dute baserriek, baita honek ere. Urte asko daramatza zutik Arenaldek Beti izen bera mantendu du.

Gure baserriaren inguruko istorio asko entzun ditut nik: bada arrautza bila etortzen zela gogoratzen duen jendea, edo gauda kanpoan egoten zela dioena.

Etxe modernoaren artean dagoen baserri zahar bat da zue-na.

Bai. Lehen baserriaren inguruan ez zegoen ezer. Gaur egun, etxe-bakar eta etxebizitza moderno asko daude.

Zer eskaintzen duzue jatetxean?

Eguneko menuak, asteburukoak, karta, taldeentzako menua.... Urteko egun guztietan dago zabalik, 11:00etatik 18:00etara. Asteburuetan gaueko hamabi edo ordu batak arte egoten da martxan.

Beheko solairuan jantoki txiki bat eta txokoa dugu; eta lehenengoan jan-gela nagusia eta komunak. Goiko pisua erabiltzen dugu ezkontzak, jaunartzeak eta bestelako bazkari edo ospakizun bere-

ziak eskaintzeko. Parke eta lorategi bat, umeentzako kolunpioak... ere baditugu.

Guztira 250 lagunentzako toki dugu. Horretarako 12-14 lagun aritzen gara lanean.

"Baserriko tradiziozko janarietan zentratzen gara batez ere, baina gure ukitu berezia ematen diegu plater guztiei"

Zeintzuk dira zuen "plater izarrak"?

Baserriko janari tradizionalean zentratzen gara batez ere, baina gure ukitu berezia ematen diegu plater guztiei. Bakailoa pil-pil erara, txuletoiak eta txipiroiak dira gehien zerbitzen direnak. "Arenalde menua" asko eskatzen da: urdaiazpikoa, etxe-ko kroketa (urdaiazpiko, perretxiko eta odolostedunak), bigarren platera (kokotxak, bakailoa pil-pil erara, txuleta...) eta postrea (pantxineta betea txokolate beroarekin).

ARENALDE JATETXEA



TXIPIROIAK TIPULA ETA PERRET ARROZA

OSAGAIAK (PERRET)

- 4 txipiroi.
- 2 tipula.
- 20 gr. perretxiko krematsu (4 perretxiko poltsa)
- 30 gramo roux ilun
- 20 gr. arroz egosi.
- Esne-gain zurrusta
- Olio erre zurrusta, bilbotar erara.
- Perrexil apur bat.
- Gatz apur bat.

PRESTAKETA

1. Tipulak zuritu eta...
2. Txipiroiak ongi ga...
3. Plantxa bero-berc...
4. Perretxiko krema...
5. Perretxiko krema...

PLATERERATZEA

Platerrean, uztai txiki tipula kokatu. Txipiroi Perrexilarekin apaindu.

Arenalde Mait

Gabonetan egun

24, 25

Parking propioa, t

Taldeer



IAK PLANTXAN GLASATU RETXIKO REKIN

RTSONA BATENTZAT)



sartagin batean poxatuko ditugu.
arbituko ditugu.
ban, olio apur bat ipini eta txipiroiak bota.
utzi eta buelta eman. Beste minutu
artzen eta gatza bota. Plater batera ate-
re zurrusta pixka bat isuri gainetik. Olio
ar erara honakoa nahastuz lortuko dugu:
oa (litro 1/2) eta modena ospina (100 ml).
prestatuko dugu 4 perretxiko poltsekin,
eta 30 gr. roux ilunarekin. Perretxikoak
taka isuri eta kazolatxo batean salteatu-
saltsa roux ilunarekin lodituko dugu 15
esne-gain eta arrozarekin batera berotu.

ki baten barruan, arroza jarri eta gertu,
oiak platerraren erdian jarriko ditugu.
du.

Leak jai zoriontsuak opa dizkizue!
bero zabalduko ditugu ateak abenduak
31 eta urtarrilak 1 izan ezik!
terrazza, lorategia eta haurrentzako jolas
gunea zain dituzu!
ntzako menuak ere baditugu!

_ARCOS DE QUEJANA



Kexaako dorretxea, gutizien gotorleku

“Los arcos de Quejana” ar-
kuengatik baino, bazkari bere-
ziengatik da ospetsu. Izan ere,
ezkontza eta bilkuren topaleku
nagusi da Kexaako dorretxe-
aren aldameneko txokoa. Hainbat
menu eskaintzen dituzte, baita
egunekoa ere (15.95€).

Jatetxeaz gain, hotela, en-
presek jardunaldiak antolatze-
ko tokia eta materiala jartzen
dute interesa duen ororen esku-
ra: ikus-entzunezko gela, “cof-
fe break” dinamikak aire librean

egiteko parada, adostutako me-
nuak zehazteko modua...

Terrazako karta

Jatetxeko kartaz gain, terra-
zan ere zerbitzatzen dute, bes-
teak beste, sandwichak, hanbur-
gesak eta plater konbinatuak.

Ohiko afari zerbitzuekin alde-
ratuz, ordutegi murrizta dute:
21:00etatik 22:30era. Gutizia
guztien zerrenda eta prezioak
www.arcosdequejana.com
webgunean kontsulta daitezke.

JOSEBA ZUAZO “Esperimen- tatzea da gakoa, berritzea”



**Arcos de Quejanako
sukaldari burua zara.
Noiztik?**

Duela hiru hilabetetik. 29 urte
ditut, baina ostalaritza ikasketak
Artxandan egin eta gero Azur-
mendi jatetxean aritu nintzen.
Enekorekin 4-5 urte eman nituen,
jatetxeko sukaldari buru izendatu
ninduen arte. Sukalde mota alda-
tzea erabaki nuen halako batean,
Erribera Merkatuko lokalean su-
kaldari buru eta zuzendari izan
naiz orain arte. Sukaldeari mugi-
mendua ematea da nire helburua,
baina burua galdu gabe. Sortzen
dugun gastronomiak inguruare-
kin lotura izan behar du.

**Gastronomiak inguruarekin
lotura izan behar duela diozu.
Zergatik?**

Garaiko produktu onak bilatu
behar dira. Kexaan brasa da jen-
deak nahi duena, eta jaki natura-
lak, bertakoak.

Sukaldari on baten sekretua
konstantzia da, eta janariaren
maitale izatea. Esperimentatzea
da gakoa, berritzea. Garaiak, be-
zeroaren gustuak eta espektati-
bak aldatu egiten dira.

**Baloreak galdu gabe suka-
daritza berritzea da, hortaz,
erronka.**

Hori da. Gure kasuan ingu-
rua da iparra. Putxerak eta bra-
sak bereizten gaitu, baina gau-
za guztiei ukitu berezia ema-
ten saiatzen gara. sak bereizten
gaitu, baina gauza guztiei ukitu
berezia ematen saiatzen gara.



FOIE MAMIA ETXEKO MADARI MARMELADA ETA PX KARAMELUAREKIN

OSAGIAK (5 PERTSONENTZAT)

- 80 gramo foie
- 40 gramo esne
- 40 gramo esne-gain
- Etxeko madar mermelada: 350gr madari garbi,
100 gr azukre, 100 ml ardo txuri
- PX karamelua: 300 gr PX, 100 gr azukre

PRESTAKETA

Madari mermelada: Nahastu madari zatikatua azukre
eta ardo txuriarekin, eta egosi 10 minutuz (bigun egon arte).
Ondoren, birrindu, iragazi eta hozkailuan sartu.

Mamia: esnea, esne-gaina eta foiea sutan jarri (foiea 5
zentimetrotako kuboetan moztu). Birrindu, iragazi eta al-
boan utzi.

Karamelua: Nahastu osagai guztiak ontzi batean, eta 15
minutuz sutan jarri (krema itxura hartu arte). Jarraian, hoz-
ten utzi eta biberi batean sartu.



PLATERERATZEA

Cocktail koparen bostena bete madari marmeladaz, eta mami
beroa gehitu (ontziaren erdira heldu arte). Bi orduz hozkailuan utzi.
Zerbitzatu baino 15 minutu lehenago atera hozkailutik. Presta-
ketarekin amaitzeko, ardoan goxokia jarri gainean.

On Egin!



Gune berritzaileak



Maite
Garcia
IRIOLOGOA

_Gibelari so

Dietak modan dauden garai honetan, ez da ezer pasatzen hiru lau egunetan janari eta edari gehiegi hartzeagatik; erraza da gehiegikeria zuzentzen. Gibel garbiketan dago horretarakogakoa; fruta eta barazki asko jatean. Infusioek ere laguntzen dute; hori bai, gauean hartu behar dira; gorputzeko organoek lan-ordu ezberdinak dituztelako. Gibel, esaterako, 01:00-03:00 aritzen da lanean. Egutero 5 fruta jateak ere lagun lezake; baina, platanak, laranjak, meloia edo mahatsak saihestu; azukre asko daukate eta. Laranjaren ordezkari pomeloa har daiteke. Bazkalostean fruta sartzeak fermentazioa areagotzea dakar, eta ondorioz, sabel-betea eta gas sentsazioa ugaritzen du.

Bitxia da baina Euskal Herria eta Espainia dira Europan ogia jaten duten herrialde bakarrak.

Nik argi dut gomendioa: eguberrietatik ez kendu ezer. Lasai jan langostinoak, artxoa... baina errege eguna pasata barazki eta frutei heldu berriro, esneki kopuruari arreta jarritz.

Abenduak 24, 25, 31 eta urtarrilaren 1ean soilik pasako bagara, aski da aste bat gorputza normaltasunerara itzultzeko. Beraz, urte berri sano eta on!

_REFOR

Ekitaldi berezietarako jan-gela, dantza aretoa eta terraza



Refor enpresaldean dago izen bera daraman Amurrioko jategia. Izendapena, aintzina adingabeen erreformatorioa izanari zor diote.

1995ean ireki zituen ateak, eta mundu artistikoko kideen artean sekulako arrakasta izan zuen. Geroztik, lan munduak eta ezkontzek egin dute jategia eza-gun, ekitaldi berezietarako jan-gela, dantza aretoa eta terraza baitute.

Eguneroko menua jatera langile ugari bertaratzen dira. Baita kartan dauden jakiak dastatzerako ere.

Horien artean daude hasierakoak, arrainak, haragiak, brasan egindako produktuak eta postreak. Katering zerbitzua ere daukate. Janari guztien zerrenda www.elrefor.com atarian kontsulta daiteke.

2017an etapa berria

"El Refor" jategi arduradunek adierazi dutenez, etapa berriari ekingo diote urtariletik aurrera. Izan ere, Cristina Canive egingo da jategiaren kargu, eta Jon Garcia Anguiozarren esku geratuko da sukaldea.



Tel: 945 39 33 14
info@elrefor.com
www.elrefor.com

Gabonetan egutero **zabalduko ditugu ateak** abenduak 24, 25, 31 eta urtarrilak 1 izan ezik.

Jaietarako **menu bereziak** ditugu, eta baita urte amaierako agurrak enpresa zein taldeentzako.

Eskerrak eman nahi diegu guregana 2016an zehar etorri diren bezero guztiei.

Zorionak eta urte berri on!

_KARRIKA



Kale itxurako jategia eta umeen jolas parkea

Etxean, edo barnealdean, kale bat egitea posible zela uste zuen Juan Gonzalezek. Baita frogatu ere. Horregatik ireki zuen jategia kale formarekin 1997an. Gardeako industriagunean kokatua dago, eta eguneko zein asteburuko menuak prestatzen dituzte. Karta zabala daukate.

Alabaina, sukaldari finetatik harago, jategiaren antolaketak eta espazioek deitzen dute bisitariaren arreta. Izan ere, sartu bezain pronto bertako produktuen denda txiki bat daukate, Segidan, lagun-arte zein bileretarako egokia den mahai gunea; eta karrikan aurrera segiz gero, jantokia.

Gaztelu puzgarriak

Horrez gain, umeentzako jolas parke txiki bat ere badute, gaztelu puzgarri, futbolin edo dardoein. Haatik, guraso eta familia asko gerturatzen dira neguko egun euritsueta bertara.

Oraintsu, haurrei zuzendutako eskaintza areagotzeko bertan egindako pizzak saltzeari ekin diote. Gonzalezen arabera, oso harrera ona izaten ari dira.



Industrialdea Pab. 4-4
01400 Audio
Tel: 94 672 82 07



Abenduak 24 eta 31n bazkalorduan zabalik, gauean itxita.

Abenduak 25ean MENU BEREZIA:

- Umeen menu berezia 23€
- Helduen menu berezia 40€
- Bertan egindako pizzak jan-gelan bazkaltzeko aukera egongo da aurrez abisatuta

Urtarrilaren 1ean itxita egongo da

KONTSULTATU:
Errege eguneko erreserba
Gabonetan etxera eramateko janari prestatua

_IZA

Mende bat familiako errezetak eskaintzen



100 urte baino gehiago daramatza Iza jatetxeak "etxeko janaria" zerbitzatzen: indabak, legatza, arraina plantxan...

Belaunaldiz belaunaldi, familia berak mantendu du negozioa. Baita herentziaz jasotako "errezeta sekretuak" ere. Enkarguz soilik prestatzen duten zopa da horren adibide. "Porruekin egiten dugun plater berezia da, gure arbasoengandik ikasi dugu errezeta, amamarengandik, eta ez da beste inon egiten, ez dago plater honen bestelako bertsiorik munduan. Zopa bat da baina sardex-

karekin jan beharra dago", azaldu du Ainhua Iza arduradunak bitxikeri gisa.

Ordutegi zabala

07:00etatik aurrera martxan dute sukaldea: "Patata tortila mordoak egiten ditugu". Asteazkenean zehar eguneko menuak eskaintzen dituzte (12€), eta asteburuetan karta. Larunbatetan soilik dago afaltzeko aukera, "kazolak eta karta", hain zuzen. Orozkoko jaien ostean, gabonetako egun berezietan eta Aste Santuan soilik ixten dute taberna.

IZA JATETXEA



- Eguneko menua astelehenetik ostiralera (lanegunetan).
- Karta egun guztietan.
- Adosturiko menuak.
- Larunbat gauetan kazolatxo eta errazioak.

Abenduaren 24, 25 26 eta 31an eta urtarrilaren 1 eta 2an itxita egongo gara

Iza jatetxeak jai eta urte zoriontsuak opa dizkizue!

Gorbeia kalea,7 48410 - Orozko -

Tel:946610003

_EL TUNEL



"Euskal sukaldaritza" gozamenaren garraio

Janari aniztasunak bilakatzen du berezi Aretako "El tunel" jatetxea. Izan ere, egunero menuetan 6 lehen eta bigarren plater ematen dituzte aukeran 12 euroren truke.

Asteburuetan afariak ere eskaintzen dituzte, bai bertan jateko, eta baita eramateko ere: otartekoak, plater konbinatuak... Nabarmenezkoa da norberak gustukuen dituen osagaiekin plater konbinatua osatzeko parada.

Mota guztietako ospakizunetarako kabida du lekuak: bilera bazkariak, lagunarteko afariak,

jaunartzeak, ezkontzak... Gainera, Aretatik Laudiora furgonetan jendea garraiatzeko konpromisoa hartua dute. Horrez gain, artxoa zein txerrikumeak erretzen dituzte aurrez eskaria egiten dutenentzako.

Pintxoetan garaile

Jantoki zerbitzutik harago, ohiko pintxoak eta bereziak prestatzen dituzte. "Euskal sukaldaritza" oinarritzen dira, baina konbinazio berritzaileak aurkezten dituzte. Haatik, askotan irabazi dute Laudioako Pintxo Lehiaketa.

EL TUNEL JATETXEA



EL TUNEL JATETXETIK GABON ZORIONTSUAK ETA URTE BERRI ONA OPA DIZUEGU!

Zorionak eta urte berri on!

Gasteiz kalea, 5 ARETA -Laudio-

Tel:946 72 05 58



@barrestauranteltunel



Carmelina

Calavia

AGROEKOLOGIA

_Aldatzeko prest?

Gabonetan zentzu gabe jaten dugu. Batetik, kuantitate

gehiegi mahai gaineratzen da; eta bestetik, menuen orekari ez zaio arretarik jartzen.

Eguberriak gehiegikeria dira. Hasteko, janari mordoak botatzen da. Bigarrenik, esfortsu edo exigentzia ekonomiko handia eskatzen du sasoiak: opariak, plater bereziak, apaingarriak... Zaila da eredu horretatik ihes egitea. Garai batean, Gabonak erlijioari lotutako ospakizuna ziren; baina gaur egun? Gizarteak kontsumismora garamatza: "zenbat eta gehiago izan, orduan eta hobeto". Gabonek mailakatu egiten gaituzte, izan ume (jostailu mota edo kopuruagatik) edo heldu (menuak eta abar).. Helburua familia elkartzea bada, ez da beharrezkoa horren inguruan mugitzen den beste guztia. Gabonak amaitzean askok pentsatzen dugu: "Es-kerrak Gabonak bukatu diren!". Horren adibide da urtaririlaren 7an askok hasten duten dieta.

Zentzuz jokatu bage-nu, bertako produktuekin jaki osasuntsu eta bereziak prestatzeko aukera izango genuke; tokiko ekoizleak, baserri eta ekonomia bultzatuz. Gainera, naturari mesede egingo genioke; ontzi, plastiko, kartoi zein zabor kontsumoa murriztuko litzake eta. Akaso, gabon zoriontsuak baino osasuntsuak opa beharko genituzke.

Lanbideak modernizatuz

_TOÑI ARRAINDEGIA

I.LANDETA ETA S.ROJO

"WhatsAppetik eta sare sozialetatik ere jasotzen ditugu eskaerak"

SALOA ROJO HERREROK (Arrigorriaga, 1984) eta IKER LANDETA VALLESEK (Laudio, 1978) arantza gabeko arrain salmenta dute ogibide.

Arantzarik gabeko arrainik ba al da?

Bai. Hori da gure oinarria, eta beste arraindegietatik bereizten gaituena, lan egiteko modua. Ama jubilatutako zenean erabaki nuen hartzea arraindegia, baina 20 urte daramatzat mundu honetan lanean.

Zer egin behar da arraina goxo prestatzeko?

Arrain bakoitza prestatzeko erarik onena esatea gustatzen zaigu, errezeta. Baina sukaldatzeko moduez galdetzeko aukera ere badago gurean. Bezeroek gertutasuna sentitu behar dute.

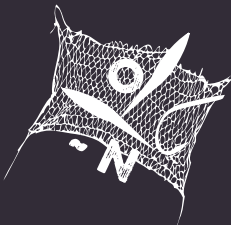
Abasto azokan duzue zuen txokoa. Denda txikietatik bizitzea posible al da?

Jendea herriko denda txikietan eros-tera ohi-tu behar da, dirua eza-guna

den pertsona bati ematea da onena, ez ezagutzen ez duzunari. Gure kasuan, bi langileak gara euskaldunak eta gurasoak izanda, badakigu erosketak egitea gaur egun arazo bat dela. Horregatik, erraztasun guztiak ematen saiatzen gara: etxez etxeko banaketa, hutsean enbasatzea... Denda txikiak modernizatu behar dira. Guk whatsapp eta Facebook-eko "Toñi arraindegia" kontutik jasotzen ditugu eskaerak baita. Gabonetako prezioak ez ditugu guk jartzen, merkatuak baizik. Arrain asko dago prezio onean, ez duzue zertan diru asko gastatu behar.



**TOÑI
ARRAINDEGIA**



ZORIONAK ETA URTE BERRI ON!

Laudioko Abastos Azokan
toniarraindegia@gmail.com 946 72 81 34

_TXANGO

JESUS MARTIN

"Beti izan dut amets gastrotaberna bat izatea. Jateko beste modu bat da"

JESUS MARTINEK (Laudio, 1976) aurki irekiko du "Txango" gastrotaberna. Aiaraldean irekitzen den mota honetako lehena izango da. Etengabe zerbitzatzen den mahai gune irekiak bereizten du jatetxetik.

Zer da gastrotaberna bat?

Ez da jatetxe bat, mahai gune ireki bat baizik. Ez dira jan-geletan bezala eremuak bereizten, nahi duenak etengabe du janaria eskatzeko aukera. Pintxoak, kazolaz... beteko dut barra.

Jateko beste kultura bat da, beraz.

Alternatiba bat da. Sukaldea etengabe egongo da zabalik, 05:00etatik 16:00etara astean zehar, eta asteburuetan gauzez ere bai. Bokata bereziak, entsaladak, sarrerako hotz eta beroak (langostinoak, enbutidoak...), errazioak, kazolak (txarripatak, txipiroiak, tripakiak...). Menu propioa sortu lezake kontsumitzaileak. Horrez gain, bezeroak nahi duena denborarekin eskatuta prestatu egingo diogu. Ardo eta garagardo eskaintza zabala ere izango dugu. Landutako bermutak zerbitzatu nahi ditut, kopa izoztuetan zerbitzatu, izotz karbonikoa erabili... Ez ditut helburu asko jarri, egiten dudana apurra ongi gauzatu nahi dut.

Mailarekin batera prezioa igotzea ohikoa da. Zurean ere?

Ez. Edonoren eskura dauden prezioak jarriko ditut. Gaur egun ostalaritza edozertara egokitu daiteke. Horregatik, gosariak ere zaindu nahi ditut: txurroak, txokolatea, poteorako ardo gama zabala, artisauen garagardoak...

Aiaraldeko lehen gastrotaberna izango da "Txango".

Aspalditik nuen buruan egitea. Laudio jateko leku handi baten falta du, erdigunean behintzat. Orain arte taberna txikietan aritu naiz, baina beti izan dut gastrotaberna batizatea amets.

Nola funtzionatuko du?

Dena egongo da jasoa kartan. "Janari azkarra" ere egongo da, baina ondo prestatu eta zerbitzatu. Natxoak, zezina... adin guztientzako gauzak zabaldu nahi ditut. Hankak lurrean izan nahi ditut, prezio herrikoietatik abiatuta gauza bereziak eskaini. Oraindik negozioa martxan jartzeko azken lanetan gabiltza, eta pre-

zioak itxi gabe ditugu. Hori bai, bertako ekoizleekin egin nahi dugu lan.

Barazkizaleentzako ezer egongo al da?

Gure helburuetako bat hori da, barazkizaleentzako eta zeliakoentzako zer jana beti egotea.

Zergatik "Txango"?

Aitaren omenez, ezizen hori zuen.



GASTROTABERNA
— txango —

Orotariko pintxoak, gosariak, bokatak, entsaladak, plater konbinatuak, adostutako menuak, urtebetetzeak, errazioak... Ardo eta garagardo eskaintza zabalarekin batera!

GIROETA ESKAINTZA EZIN HOBEA!

Virgen del Carmen kalea, 6 · 686 92 75 54





Goi-mailako
elikagaiak
Alimentos de
calidad superior

gurearen zaporea



*Eusko Labelek marka ziurtatuko: kalitate goreneko eta zapore
bikaineko produktuak eskaintzen dizkizu.*

gure baserritarrek eta arrantzaleek gure lurraldeko onena ateratzen dute zuretzat. euskadin ekoiztako, eraldatutako eta/edo landutako nekazaritzako elikagaien produktuak. euskolabel erosita kalitate gorenekoa eskuratzeaz gain, gure ekonomia, gure lehen sektorea, gure paisaia eta gure kultura iraunarazten ere laguntzen duzu. gureak ematen duen gozamena.

hazi
LANDA, ITSASERTZ ETA ELIKAGAIEN SUSTAPENA
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA LEHIAKORTASUN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

2017 osoan SORGINDUKO ZAITUEN EUSKARA

LAUDIO

Berhabentura

Bertso bizi gazte

Filmak

Sorgin zapatuak

lezetarrak

laudioHOLTZAN

Oxigenoa

euskarari

Gu ere bertsolari

...eta nahi duzun guztia



Egia bihurtu zure ametsak

LAUDIO UDALA
AYUNTAMIENTO DE LLODIO



Kultura eta sormena ogibide

_ZUHAITZA

KULTURA KONTSUMOA

"Geroz eta gehiago lantzen dira haurrei begirako produktuak"

IRANTZU ETA IGOR ARZUAGA aretarrek Zuhaitzan liburu-dendan eta papertegian egiten dute lan.

Kultura saltzetik bizi zarete gehienbat.

Bai. 2000. urtean zabaldu genituen ateak, duela 16 urte. 2012an Elkar Kulturgintzak (argitaletxeak) haien markara batzea proposatu zigun. Ordutik Elkarren denda gisa funtzionatzen dugu, liburu mota guztiak eskainiz.

Euskal literatura eta musika krisian dago?

Ez. Elkarren parte izateak eskaerak eta eskaintza handitzeko azkartasuna eta erraztasuna eman digu: liburuak, material didaktikoa, eskolari lotutako gauzak... Horri esker, eskaerak egun bate-tik bestera tramitatzen ditugu, eta bezeroak mezu automatiko bat jasotzen du bere alea prest dagoenean.

Gauza gehiago ere badituzue, ezta?

Bai, Elkarren katalogoaz gain, guk

nahitugun produktuak aukeratu eta saltzeko askatasuna dugu. Era honetan, haiek lantzen ez dutenagureganatzen dugu, eta bizitza osoan zehar proiektu honen parte izan diren hornitzaileak mantendu.

Kulturarekiko interes edo kontsumoa aldatu egiten al da adinarekin batera?

Geroz eta gehiago lantzen dira haurrei zuzendutako produktuak. Hori dela eta, guk ere horren aldeko apustua egin dugu: jostailuak, inteligentzia jokoak, ipuinak, unitate didaktikoak, puzzleak, musika diskak, CD-Romak...

Ahalik eta gauza gehien izaten saiatzen gara, interes eta adin guztiak aintzat hartuta. Horregatik erabaki genuen eskaintzea kopistegi zerbitzua ere, baita enkuademazioak, fax bidalketak... Eskulanak, poltsak, opariak, motxilak eta abar ere baditugu. Proiektu txiki bat zena bezeroei esker handi bilakatu da, asko dugu eskertzeko.



zuhaitza
liburuak • opariak • musika • kopistegia



*Zorionak
eta urte berri on!*

Nerbioi kalea, 2 01400 Laudio (Araba)
Tel: 946 72 90 91

_ZHURA DESIGN

DISEINUA

"Eremuaren arabera aldatu egiten da diseinuaren estiloa"

IÑIGO RUIZ SARATXAGA (Urduña, 1976) barnealdeetako diseinatzailea da. Duela bi urte abiatu zuen Zhura proiektua.

Zer da "Zhura"? Zertan datza?

Bi lagunek osatzen dugun proiektua da, nik eta Josu Pinedo Zalabarria amurriarrak. Barnealdeak diseinatzen ditugu, baina komertzioetan zentratzen gara nagusiki. Gremioetako dekorazioak prestatu eta gauzatzen ditugu.

Lantokiak sormenez zipriztintzea duzue ogibide, beraz.

Hori da. Oraintsu, esaterako, Gasteizko Lakuako okindegi eta kafetegia bat atondu dugu. Zabalana eta Salburua auzoetako beste bi denda ere diseinatu ditugu. Bezeroei gure proiektuak hiru dimentsioetan aurkezten dizkiegu, nola geratuko den ikusi dezaten. Era honetan, nahi beste aldaketa proposatu edo probatu dezakete, azken emaitza momentuan ikusiz.

Zertan oinarritzen zarete diseinu bat egiterakoan?

Bezeroaren proiektua oso sakon aztertzen dugu. Oraintsu, esaterako, Salburuako fruta-denda bat bukatu dugu, eta farmazia bat dugu orain eskuartean. Liburu-denda bat ere prestatzen ari gara. Horregatik diot komertzioak ditugula lan-eremu nagusi.

Eskualdean edo hemendik kanpo, non aritzen zarete gehiago?

Kanpoan. Gasteizen, Zaragozan... Aiaraldean ere egin dugu lan bat edo beste.

Zer da egin duzuen gauzarik bereziena?

Ez dakit. Momentuz gehien ezagarritu gaituena Lakuako okindegiarena da. Orain, Zaragozan 700 metro karratuko beste egitasmo bat garatzen ari gara, bi solairutakoa. Amurrión bizikleta-denda bat egin genuen, eta Laudion fruta-denda... Egia esan, bi urte bakarrik dararamatzagu, baina gauza asko egin ditugu. Material guztiakin lan egiten dugu, baina egurra erabiltzen dugu gehienbat.

Diseinugintzatik bizitzea posible da?

Inguru honetan zaila da. Barnealdeko diseinuari partikularrek ez diote garrantziarik ematen, ez

dute horretan inbertitzen. Horregatik hautatu genuen guk komertzioen eremua, jendeak ikusi egiten duelako. Etxebizitzetarako diseinuak ere egiten ditugu... Gure altzarigintza estiloa italiarra da, eta batez ere iparraldean funtzionatzen du. Eremuaren arabera, diseinu estiloa aldatzen dela nabaritzen da. Zentzu horretan, Euskal Herrian, Es-

painian baino aurreratuago gaude.



_%100 AIARALDEA

I.ASPURU ETA T.LLANO

"Eskualdeari balore turistikoa emateko sortu dugu marka"

Iraia Aspuru (Amurrio, 1989) eta Txemi Llanok (Barakaldo, 1963) sortu dute, besteak beste, "eskualdeko oparien marka".

Zer da "% 100 Aiaraldea"?

Katilu, telazko poltsa, poster, postal, iman eta kamiseten diseinu ezberdinak ditugu. Eskualdeari balore turistikoa emateko sortu dugu. Txemik eta Adi Grafikak marka. Horrez gain, oraintxe ateratu berri dugu Saraube argazki liburua, monografikoa izango den kolekzio baten lehenengoa. Hala ere, proposamen berriak sortzen joango gara.

Non topa litezke lanak?

Momentuz Adi Grafikaren eta on-line, www.100aiaraldea.com webgunean (bidalketa gastuak

gehitzen dira on-line bidez erosita). Bestalde, abenduaren 23an Amurrioren egingo den Gabonetako azokan ere egongo gara. Hala ere, salmenta puntuak zabaltzeko asmoa dugu, eta eskualdeko hainbat azoketara joatekoa. Facebooken jarrai gaitza-kezue.



_ASTOBIZA UPATEGIA

BITTOR VILLANUEVA SERRANO

"4 kontinentetako 21 herrialdetan topa liteke guk ekoitzitako edaria"

BITTOR VILLANUEVA SERRANO (Okondo, 19XX) Astobiza upategiko koordinatzailea da. Edukiaz gain, markak pisu handia duela dio.

Irudiari eta markari garrantzia handia ematen diozue.

Bai. Garrantzitsuena botiletako edukia da, baina irudiaz gain markak ere pisu handia du, mahastiekiko maitasuna islatzen duela. Izan ere, eskuz jasotzen dugu uztia, ez dugu belar-pozoirik erabiltzen... 1996tik daramagu modu honetan lanean, hau da, bitikulturaz ez dugu aldaketa handirik egin, aho-sabai guztietarako ardoa da Astobiza, eta bat-egiteko erraza.

Zein da zuen merkatua?

Aiara bailaran hasi ginen, Araban, baina 2009an Teruel, Mallorca, Tarragona eta Almeriara zabandu genuen gure txakolina. 2010etik esportazioan zentratu gara. Lau kontinentetako 21 herrialdetan topa liteke gure edaria. Urtero bi lurralde gehiagotara iristea dugu helburu. Nagusiki, "Tardia" eta "Malkoa" botilak eskatzen dira, Astobizaren "anai nagusiak".

Zuen kasuan teknologia berriek ekoizpenean eragina izan al dute?

Ardoaren munduak utzi ahala, bai. Azken 20 urteetan upategietako teknologia nabarmen hobetu da, baita Astobizan ere.

Erreserba kategoriako txakolina prestatzen ari gara orain, 2 urte

daramatzagu fermentazioak eta krintzak probatzen arraultzeko hormigoietan.

Nola uztartu liteke tradizioa modernitatearekin?

Tradizioa mahats aniztasunaren bidez mantentzen dugu. Guk ondarrabi zuria aldeko apustua egiten dugu, kalitate goreneko ardoak ontzeko oinarri gisa erabiltzen. Modernitatea irudian eskaintzen saiatzen gara, eta upategian erabiltzen ditugun teknologietan. Era honetan mahatsaren eta mostoaren kalitatea zaintzen da.

Zerk bereizten du Astobiza beste izendapenetatik?

Klimak. Aiara bailarak klimarik onena du kalitate handieko txakolina ekoizteko.

Baldintza klimatologiko oso onak dituela eskualdeak diozu. Zergatik?

Eguzki ordu asko ditugu, eta beste toki batzuetan baino euri jasa gutxiago. Etengabeko haize ufadak, eguzkiarekiko kokapenak... ere eragiten dute. Hala, mahats-ondak osasun ona dute, eta hobeto heltzen dira, garraztasun gutxiago gordez eta txakolinari gorputz gehiago emanez.

Astobiza frogatzeko zein da konbinaziorik onena?

Ez naiz errezetarik ematen auzartzen. Nik Aiaraiko produktuekin uztartzeko gomendioa luzatzen dut beti, askotarikoak eta oso onak direlako. Guk, esaterako, upategian Agiñagako, Izoariako eta Amurrioko ardi gaztak eskaintzen ditugu, Okondo eta Laudioko tomateak, garaiko piperrak, artxoa, Aiaraiko ezti eta perretxikoak...

