

# ARAMA ZAITEZ

5.zenbakia

2014ko urria

**ARAMAKO BERRIEN BOLETINA**



## AURKEZPENA

Kaixo lagunok!

Hemen gaude berriro ere Arama Zaitetz boletinaren 5.alearekin, herri inguruko albisteak eta jarduerak kontatzeko asmoz oraingoan ere.

Bertan, aste kulturalean egin diren ekintzei buruzko informazio eta balorazio bildu ditugu eta Gaztaintxota Kultur Elkartearen sorreraren inguruan, egin zen logo lehiaketan, irabazlea eta bere sortzailea nor izan ziren esango dizuegu.

Baita ere, laster ospatuko ditugun 2014ko San Martin Jaiak ditugu protagonista eta azaroaren 7ik 11ra bitarte, Jai Batzordeak antolatu dituen ekintzen aurrerapena dugu.

Guzti honekin batera, Araman dau den ikastaroen eskeintza eta ordutegi guztiak dituzue.

Dakizuenek, boletinaren azken orrian, hitz joku lehiaketa dugu. Soluzioekin batera, zure izena eta telefonoa jarriz, udal buzoain edo udaletxean utzi dezakezu. Lehiaketan parte hartu eta ongi dutenen artean, sari ederra zozketatuko dugu; beraz, ez galdu aukera eta parte hartu.

Bukatzeko, lehiaketarekin batera Toki Alai jatetxekoek beste errezeta goxo eta erraz bat prestatu digute. Ea nolakoa ateratzen zaizuen oraingo.

Espero dugu zuen gustokoa izatea!



## AGENDA

Urriak 26: Jubilatu bazkaria.

Urriak 31: Gaztaintxota Kultur Elkartearen aurkezpena

Azaroak 7-11: San Martin Jaiak

## ARAMAKO KULTUR ASTEA 2014

Irailaren 21etik 26ra gozatu berri den aste **kulturala erabat borobila izan** zen alde guztietatik begiratuta, beraz, egitarauko ekintza ezberdinetara **agertu zineten guztioi mila esker**, herritar guztientzat antolatzen bait dira horrelako gauzak eta erantzuna betiko moduan bikaina izan zen.

Aste Kulturalaren barruan, irailaren 25ean, Arrikutz Elkartean, pintxo lehiaketa antolatu zen eta bertan 17 lagunek parte hartu zuten. Epaimahakideek epaitu zituzten 17 pintxo ezberdinen artean, irabazlea, Ana Izagirreraren "mini hamburgesa" izan zen aukeratua, beraz, zorionak irabazleari.

Aste kulturari amaiera emateko, Aitor Furundarenaren laguntzaz, kantu afari arrakastatsua izan zen.



## GAZTAINXOTA KULTUR ELKARTEA ETA LOGO IRABAZLEA

Aramako Udalak kultur talde baten beharra ikusirik, Gaztaintxota Kultur Elkar-  
tea osatu zen. Bertan aurrera eraman nahi diren ekintza ugari daude: feriak, ikastaroak, hitzaldiak, jubilatuz eta umeentzat ekintzak...

Horrela, iraileko aste kulturalean, Gaztaintxota Kultur Elkarteko irudia izango denaren logotipo lehiaketa izan genuen eta herritarren bozken bidez, irabaz-  
lea Unanue-Aranburu familikoaren logoa izan zen eta lortutako saria, Aramako Ostatuan 2 lagunentzako bazkari edo afaria .

Logo irabazleak, Gaztaintxota, Arama eta Gaintza banatzen dituen menditxoaren izena irudikatu du eta horretaz gain, Aramako gaztainak duten garrantzia alde batera utzi gabe, logoaren protagonista gaztaintxota bat jarri du, bi irudiak uztartuz.

**ZORIONAK IRABAZLEEI!!**



## SAN MARTIN JAIK 2014

Laister San Martin Jaiak datozela eta, Aramako Jai Batzordea ari da iadanik jaietan izango ditugun ekintza desberdinak antolatzen. Aurten, Jaiak azaroaren 7an hasi eta 11ean amaituko dira, San Martin egunarekin batera, eta antolatzen ari diren ekintza desberdinen aurrerapentso bat prestatu dugu.

Lehenengo egunean, txupinazoarikin emango zaie hasiera jaietara eta ondoren herri afaria izango da. Larunbatean, haur eta gazteak izango ditugu protagonista: ume-jokoak, bazkaria egunean zehar, gazte afaria eta kontzertu mundiala gauean, egunari amaiera emateko. Igandean berriz, Pala Txapelketa eta pilota partiduak izango ditugu eta ohiturak mantenduz, astelehenean, azaroak 11, Gaztain Jan arrakastatsua.

Asteartean, jaietara amaiera emateko San Martin Eguna ospatuko dugu hamaiketako eta guzti.

Esan bezala, aurrerapena besterik ez da; beraz, adi egon laister banatuko bait dugu jaietako egutegia.

AHAZTU GABE, jaien antolakuntzan parte hartzera animatzen du Udalak. Denon artean, egin eta ospatu nahi ditugulako jaiak eta lana denon artean banatu.



## JUBILATU BAZKARIA

Urteroko usadioari jarraituz, herriko jaiak inguratzeaz direla eta, jubilatutako bazkaria izango da Araman **urriran 26ean**.

Bazkaria Aramako Udalak antolatzen du herriko jubilatutako, pentsionista eta beraien bikoitekideentzat eta doakoa da.

Bazkaria, Arrikutz Elkartearen eguerdiko 14:00etan izango da.

Jan-edan ugari eta giro polita izango dugu.

ASTELEHENA	ASTEARTEA	ASTEAZKENA	OSTEGUNA	OSTIRALA	LARUNBATA	IGANDEA
3	4	5	6 ○ Ilbetea	7	8	9
10 00:10 Ilbetea	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22 ● Ilberria	23
24 09:14 Ilogora	25	26	27	28	29	30

Bebespean / Negutegiari: Ilarra, baba.

GREEN

Aire librean: Ilarra, baba, baratxuri alea.

Bebespean / Negutegiari: Tipulina, porrua, letxuga, espinaka

LANDATU

Egun egokienak lan bakoitzerako:Fruitua: tomatea, kalabaza piper, babarrun, haztiarakoak...Sustraiak: azenario, arbi, erremolatxa, patata, tipula...Lorea: lorea, girasola, brokuli...Ostoa: letxuga, porrua, eskarola, aza, espinaka...ATSEDENABeste lanak:

Neguko lore erreboiloen landaketa; tulipak, hiazintzo, nartziso, iris, fresia, etab.

Lehenengo izozteak etor ditezkeela kontuan izan; hotzarekin sentisibileak diren landareak babestu.

Libre geratu diren lursailetan kareza zabaldu dezakegu, ph azidua badugu, hau igo eta luraren ezugarri fisikokoak hobetzen lagunduko digu.

Geratzen diren landare zaharrak, edota hotza jasaten ez dutenak, kendu.

Babarruna kentzerakoan, ez atera zainak luretik, hauek atxikitzen duten nitrogenoa baliagarria suertatuko zaigu ondorengo laboreentzat.

Udaran tomateetan gorrina izan badugu, tresnak eta arbak ondo garbitu jaso baino lehen.

Belatzeetan sinorketa egin. Arto alea bildu.

Orbela bildu azpigiatarako.

ASTELEHENA	ASTEARTEA	ASTEAZKENA	OSTEGUNA	OSTIRALA	LARUNBATA	IGANDEA
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

**Beste lanak:**

Libre ditugun lursailak goldatu eta simaurtuta utzi ditzakegu, izotzak lur mokorrak birrintzan laguntzan du, eta udaberrian lurra errez prestatzeko moduan utzi.

Fruita arbolak aldatzeko, zer eta nola jarri diseinatu, zuloak ere egin ditzakegu aurretik, eta ko-postarekin ongarrituta prest utzi.

Lehendik ditugun fruta arboletan, neguko olioarekin tratamendua egiten hasi gaitzke. Kutsakorria ez den produktu honen bidez, adar eta adaxketan negua pasatzeko prestatu diren intsektuak, beidarra eta arnautzak desagerraraziz udaberrian izurri arazo gutxiago izango dugu.

Lurra hotzatik babesteko, inurkinez edo edozein materia organikoz estali.

Gerai honetan, negutegian ez bada, ezer gutxi dago egitenik. Datarren urteko laboreen planifikazioa ondo egiteko aprobetxa dezakegu.

Makina mantentimendua egin, udaberrian lanerako prest egon daitezzen.

Berrikatu txukundu. Artoa zuritu eta aletu.

**ERETIN**  
Babespean / Negutegian: Espinaka, ilarra, baba.  
Aire librean: Ilarra, baba, baratxuri alea.

**LANDATU**  
Babespean / Negutegian: Tipulina, letxuga, espinaka

**Egun egokienak lan bakoitzerako:**

**Fruitua:** tomatea, kalabaza piper, babarrun, hazitarakoak...

**Sustraita:** azenario, arbi, erremolatxa, patata, tipula...

**Lorea:** lorea, girasola, brokuli...

**Ostoa:** letxuga, porrua, eskarola, aza, espinaka...

**ATSEDENA**

## IKASTAROAK 2014-2015



2014-2015 ikasturteetarako Aramako Udalak eskeintzen dituen ikastoren informazioa bildu dugu:

2014-2015 IKASTARO ESKEINTZAK ARAMAN			
IKASTAROA	IRAKASLEA	DATUAK	EGUTEGI-ORDUTEGIA
GAP	Iñigo	Iraupena: Kurtso osoa Lekua: Iriarteko soinketa gelan	Irailaren 15etik ekainaren 15era; astelehenetan eta asteazkenetan 19:45 - 20:45
PILATES		Iraupena: Kurtso osoa Lekua: Iriarteko soinketa gelan	Urriaren 21etik maiatzaren 5era; asteartetan 19:30 - 20:30
SUKALDARITZA	Anne Otegi	Izen-emantea: 678211206 telefonoan 6-8 laguneko taldeak Prezioa: 80€	Azaroan, larunbatetan goizez Otsailean aukera erderaz Informazioa gehiago <a href="http://www.aramako-ostatua.com">www.aramako-ostatua.com</a>
KZ GUNEA DOAN Ikastaro ezberdinak:	KZ Guneko irakasleak	Izen-ematea kz-gune bitartez Bisitia egunak urriak 6 eta 20  *Ikastaroak Altzagan izango dira*  Informazioa gehiago <a href="http://www.kzgunea.net">www.kzgunea.net</a>	e-Administrazioa (20 ordu) Google Apps (12 ordu) Oinarrizko Internet ( 20 ordu) Irudia eta soinua (14 ordu) Sare sozialak 2.0 (16 ordu) Software Libre (20 ordu) Beste ezagutza batzu: Adobe Acrobat Reader (2 ordu) Komunikazioa posta elektronikoko bidez (2 ordu)
ESKULAN TAILERRA			ZEHAZTEKO
EGURRA HORNITZEK TAILERRA			ZEHAZTEKO
Izen-ematea eta informazioa gehiago: ARAMAKO UDALA 943 880739			

### “ERREZETA OSASUNTSU, MERKE ETA ERRAZAK” SUKALDARITZA TAILERRA

Aramako TOKI ALAI jatetxeak irailerako antolatu zuen SUKALDARITZA tailerra **azaroan egingo da**.

**Noiz: Azaroak 1, 7, 15 eta 22an (larunbatetan).**

**Ordutegia: goizeko 9:30etatik 11:30ak arte.**

**Non: TOKI ALAI JATETXEA**

**Prezioa: 80€**

Kontutan izan 6-8 laguneko taldeak izango direla; beraz, interesa baduzue eman izena ahalik eta lasterren 678211206 telefono zenbakian (Anne).

*(Oharrak)*

Beste ordutegi batzuk nahiago badituzue bidali zuen proposamenak [info@aramako-ostatua.com](mailto:info@aramako-ostatua.com) helbidera.

**PARTE HARTU ETA IKASI JAKI BERRI ETA ERREZETA EZBERDINAK PRESTATZEN!!!**

**FITNESS GELA BERRIA**

Iriarteko soinketa gelan gimnasio berria daukagu!

Oraindik ere gauza batzu jartzeko daude eta arautegia ere egiteko dago, baina poliki-poliki badoa aurrera.

Gimnasio berrian 4 spinning bizikleta, 2 eliptika, korrikako zinta 1 eta luzaketak egiteko makina 1 jarri dira.

Laister bidaliko dizuegu zuen etxeetara gimnasioa erabiltzeko argibideak.

**LEHIAKETA IRABAZLEA**

Aurreko boletinean, lehiaketan parte hartu eta hitz jokua ondo zutenen artean zozketa egin dugu.

Zozketako irabazalea UDANE ARIZMENDI izan da. **ZORIONAK!!**

Azkeneko orrian duzue ale honetako lehia berria. **EZ GALDU AUKERA ETA PARTEH HARTU!!**

**ZORTE ON GUZTIOI.**

**ERREZETA**  
**TXERRI XOLOMA LABEAN BARATZURI KREMARIKIN**

Anne Otegi, Aramako Toki Alai  
Jatetxea



**OSAGAIK**

Xolomo zati bat ( zinta erdia  
4-5 lagunentzat)

Baratzuri buru oso bat

Sukaldatzeko nata litro bat  
(18 mg.)

Oliba olioa

Gatza

Piper beltz hautsa

**PRESTAKETA**

Erregosi zartagi batean xolomo zinta erdia osorik, bueltak emanez, alde guztiak kolorea hartu arte.

Ipini laberako balio duen ontzi batean xolomo zatia.

Ipini gainean baratzuri ale guztiak zuritu gabe. Bota gatza eta piper hautsa. Bota gainetik sukaldatzeko nata.

Sartu labean, 200º tara 15 minutu, eman buelta zintari eta eduki beste 15 minutu.

Labetik atera eta bota pitxar batera ontzian dagoen salda guztia, zuritu baratzuriak eta irabiatu saldarekin.

Zerbitzatu xolomoa fin- fin xerratuta eta saltsa gainetik botata.

**LEHIAKETA**

	1	2	3	4	5
1					
2					
3					
4					
5					

Goitik behera eta esker eskuin, hitz bat eta bera

**Definizioak:** 1.Moztu. 2.Hortaz. 3.Euskal astekaria. 4.Portuak. 5.Izakitasuna duena.

Betetzeko gai izan al zara?

Gogoratu, udaletxeko buzoian sartu zure erantzunak eta Toki Alai jatetxean 2 lagunentzako asteburuko menu baten zozketan sartuko zara.

Zorte on.