

# ARAMA ZAITEZ

11.zenbakia

2015eko azaroa



ARAMAKO BERREIN BOLETINA

## Aurkezpena

Herritarrok,

Egun batzu barru herriko jaiak izango ditugu Araman.

Horretarako Udalak herritar guztiok gozatu ahal izango ditugun jaiak antolatu nahi izan ditu, txikienetik hasi eta helduetaraino iritsiz!!

Kalean eta lagun artean disfrutatzeko egunak izango dira beraz!

Bestetik, Arama Zaitz aldizkariko zenbaki honetan, Araman martxan jarri den Gure Esku Dago taldearen albisteak, joan den urriaren 18an egin zen lbares errotaren bisita eta argazkiak ere ikusi ahal izango dituzue.

Aramako Gazte Lokalak ere bere atea irekiko ditu zenbait berritze lan egin ondoren eta guztiok izango dugu aukera ezagutzeko.

Bukatzeko, udazken garaiko produktua dugun alberjina prestatzeko errezeta goxo bat bidali digu Anek .

Hitz-jokuen lehiaketan ere erronka berria duzue, beraz ondo pentsatu eta bidali zuen erantzunak.

**Aldizkarian**

**Parte**

**hartzea**



**Udaleko informazioa guztia**

**[www.arama.eus](http://www.arama.eus) web gunean duzue eguneratuta.**

## Agenda

Azaroak 6

20:00ETAN GAZTAIN PIKATZEA HAUR TXOKOAN

Azaroak 11

GAZTE LOKALAREN IREKIERA

Azaroak

10-15

ARAMAKO JAIK 2015

Arama Jaiak 2015. Oharrak

## TIKET SALMENTAK

Herriko jaietan izango ditugun herri, gazte eta haur bazkarirako tiketak iadanik salgai daude.

### **AZAROAK 13, OSTIRALA - HERRI AFARIA**

Arrikutz Elkartean, 20:30etan

Helduak 25€ eta gaztetxoak 12€

Tiketak Udaletxean salgai

### **AZAROAK 14, LARUNBATA - HAUR BAZKARIA**

Toki Alai tabernan, 14:00etan

Prezioa 8€

Tiketak eta izen-ematea tabernan

### **AZAROAK 14, LARUNBATA - GAZTE AFARIA**

Arrikutz Elkartean, 21:30etan

Prezio 15€

Tiketak Udaletxean salgai

## TIKETAK UDALETXEAN EGONGO DIRA SALGAI

ASTELEHENA, ASTEARTE, OSTEGUNA ETA OSTIRALA 11:00-14:00

IGANDEAN, AZAROAK 8, 11:00-14:00

## GAZTAINJANA

**Azaroak 6, ostirala, atsaldeko 8etan , HAUR TXOKOAN** elkartuko gara gaztainak pikatzeko.  
Animatu eta etorri!!



## GAZTE LOKALA

Araman, azaroaren 11ean, gazte lokalak atek irekiko ditu berriz.

Honela, Aramako jaiak aprobetxatuz egun guztian zehar atek irekita egongo dira herritar guztiak ezagutu dezaten gazte lokal berritua.

Aramako gazte lokala herriko nerabe eta gazteak biltzeko erreferentziazko gune propioa izateko helburu duen lekua da.

Gazte lokala erabili nahi duten nerabe eta gazteek gutxieneko segurtasun eta garbitasun baldintza batzuk bete beharko dituzte bizikedetza behar bezalakoa izan dadin.

Beti ere herritarren bat egon beharko da sartu ahal izateko.

Beraz, animatu eta ezagutu Aramako Gazte Lokala.





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 konpostarekin ingarrituta prest utzi.  
 Lehenetik ditugun fruta arboletan, neguko oliarekin tratamendua egiten hasi gaitzke. Kutsakorra ez den produktu honen bidez, adar eta adoxketan negua pasatzeko prestatu diren intsektuak, baldarra eta arrautzak desagerrarazi udaberrian i zurri anazo gutxiago izango dugu.  
 Lurra hoztatik babesteko, inurkinez edo edozein materia organikoz estali.  
 Garai honetan, negutegian ez bada, ezer gutxi dago egiterik. Datorren urteko laboreen planifikazioa ondo egiteko aprobetxa dezakegu.  
 Makina mantentzena egin, udaberrian lanerako prest egon daitezen.  
 Berarreak txukundu. Airtoa zuritu eta aletu.

**Egun egokienak lan bakoitzerako:**  
**Fruitua:** tomatea, kalabaza piper, babarrun, hazitarakoak...  
**Sustraria:** azenario, atbi, erremolatxa, patata, tipula...  
**Lorea:** lorea, girasola, brokuli...  
**Ostoa:** leixuga, porrua, eskarola, aza, espinaka...  
**ATSEDENA**

Babespean / Negutegian: Espinaka, iarra, baba.  
 Aire librean: Iarra, baba, baratxuri alea.

EREN

Babespean / Negutegian: Tipulina, letxuga, espinaka

LANDATU

**Egun egokienak lan bakoitzerako:**

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

**Sustraria:** azenario, atbi, erremolatxa, patata, tipula...

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

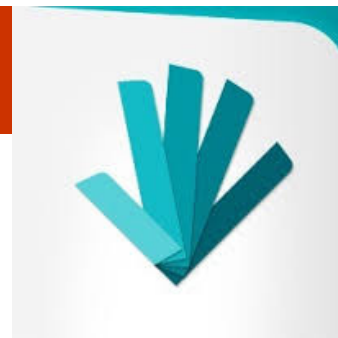
**Ostoa:** leixuga, porrua, eskarola, aza, espinaka...

**ATSEDENA**

NEGUKO  
TENF



## GURE ESKU DAGO



**Araman ere sortu da  
Gure Esku Dago Taldea.**

Gure Esku Dago dinamika, Euskal Herri mailan, erabakitze eskubidearen inguruko mugimendu bat da, 2013.urtean sortua, eta, urtez urte, kolore ezberdineko herritarrei elkarlanaz, erronka ezberdinetan lan egin duen dinamika. Hala nola, 2014ko ekainaren 8ko gizakatea, zeinetan, 125000 lagun baino gehiago, Iruñea eta Durante arteko bidearen, eskuz esku, gizakate batean lotu zuten. Egun horretan ere, Aramako herriak jarri zuen bere harritxoa, 40 herritar inguruk bertan parte genuelarik.

Eta orain, erronka berriak datorzkigu, eta hoi en antolaketan buru belarri jarduteko, lan-talde bat sortu zen, pasaden uztailean. Zeren, datorren urterako, erronka potolo bat planteatzen zaigu: **Goierriko herri guztietan erabakitze eskubidearen inguruko kontsulta bat burutzea.**



## Hip-hip URRI ARAMAN

Joan den urriaren 18an, **Hip-hip Urri!** familia egitasmoa izan zen lehenengo aldiz Araman.

Kultura familian partekatzeko ekimen honetan, Aramako plazan elkartu ondoren, Iba-res errota zaharra bisitatzeko aukera izan zuten herritarrek eta ondoren Toki Alai tabernan bazkaria egin zuten.

Eguraldia ezin hobe portatu zen eta txango benetan ederra egin zen.



## ERREZETA OGI ARRAILETAN PASATAKO ALBERJINIA BTEAK



### OSAGIAK

2 alberjina  
Gazta xaflak, idiazabal bada, hobe  
Gatza  
Hirina  
2 arrautza  
Ogi arrailatua  
Frijitzeko olio dezente



### PRESTAKETA

Moztu alberjiniak trontza finetan. Ipini mahai gainean zabaldurik eta bota gatz apur bat ur garratza bota dezaten. Ondoren xukatu paperaz.

2 trontzen artean ipini gazta xafla bana eta pasa lehenengo irinetan, ondoren arrautza nahasian eta bukatzeko ogi arrailetan pasatu.

Berotu ondo olio kerik bota gabe eta frijitu bi aldeak kolorea hartu arte.

Xukatu paperean zerbitzatu aurretik.

**Oharra: Alberjina garaiko produktua dugu eta frijitzeko aproposa, gainera egosketa mota honek barne beroa ematen digu garai hotzetan, baina gogoratu frijituak noizik eta behin bakarrik jan behar direla.**

## LEHIAKETA

**5x5 ZEHARRETARA ETA GOITIK BEHERA, HITZ BERA**


1. Gorantz zuzen.
2. Uda.
3. Berezitasun
4. Gipuzkoako udalerria
5. Ura eramateko erreten artifizial.

Udaletxeko buzoian sartu zure erantzuna.

Toki Alai jattetxean 2 lagunentzako asteburuko menu baten zozketan sartuko zara.

10. ALEKO LEHIAKETA IRABAZLEA:

**DOLORES ARZA  
ZORIONAK!!**