

ARAMA ZAITEZ

13.zenbakia

2016ko otsaila



ARAMAKO BERRIEN BOLETINA

Aurkezpena

Urte berriarekin batera asmo eta gogo berriz beteak gatozkizue, ea asmo izateari utzi eta hauek gauzatzeko abilezia dugun, beti bezala horretarako Aramako herritar ororen babes eta parte hartzea ezinbestekoa dugu, ez ahaztu zurekin kontaktzen dugula.

Dagoneko Arama zaitzez herri aldizkariaren 13. Alea dugu ka-lean eta honako edukiak ditugu aurkezteko: Gabonetako kanpainan egin diren ekintza ezberdinen kronika laburra baita hurrengo hilabetetarako pres-tatu dugun kultur agenda ere. Udaletxe zaharreko etxebizitza

ere berritu da eta argazkiren bat ikusgai duzue, aurrerago emango dizuegu honen berri. Ta ez ahaztu negua izan arren gure baratzetan badela zereginik, egutegian azaltzen dizkizuegu sasoi honetarako egokiak diren lanak. Denborapasa egitera era animatu nahi zaituztegu, Aramako tabernan menu goxo bat dastatzeko aukera paregabea da, Zorionak Sabino eta zorterik izan ez duzuenentzat Ane-ren gomendioak jarraituz esne frijitua prestatu dezakezue, garai-garaiko platera eta ondo goxoa gainera.

Agenda

- | | |
|--------------------|--|
| OTSAILAK 13 | Makillatzen ikasteko tailerra
11:00 Elorri Mendizabalek gidatuta |
| MARTXOAK 8 | Emakumearen eguna.
19:00 Film emanaldia eta afaria Aramako Ostatuan |
| OSTEGUNERO: | Euskal dantzak, Amets Bide taldearen eskutik
17:00etatik 18:30etara |

GABONETAKO EKINTZAK



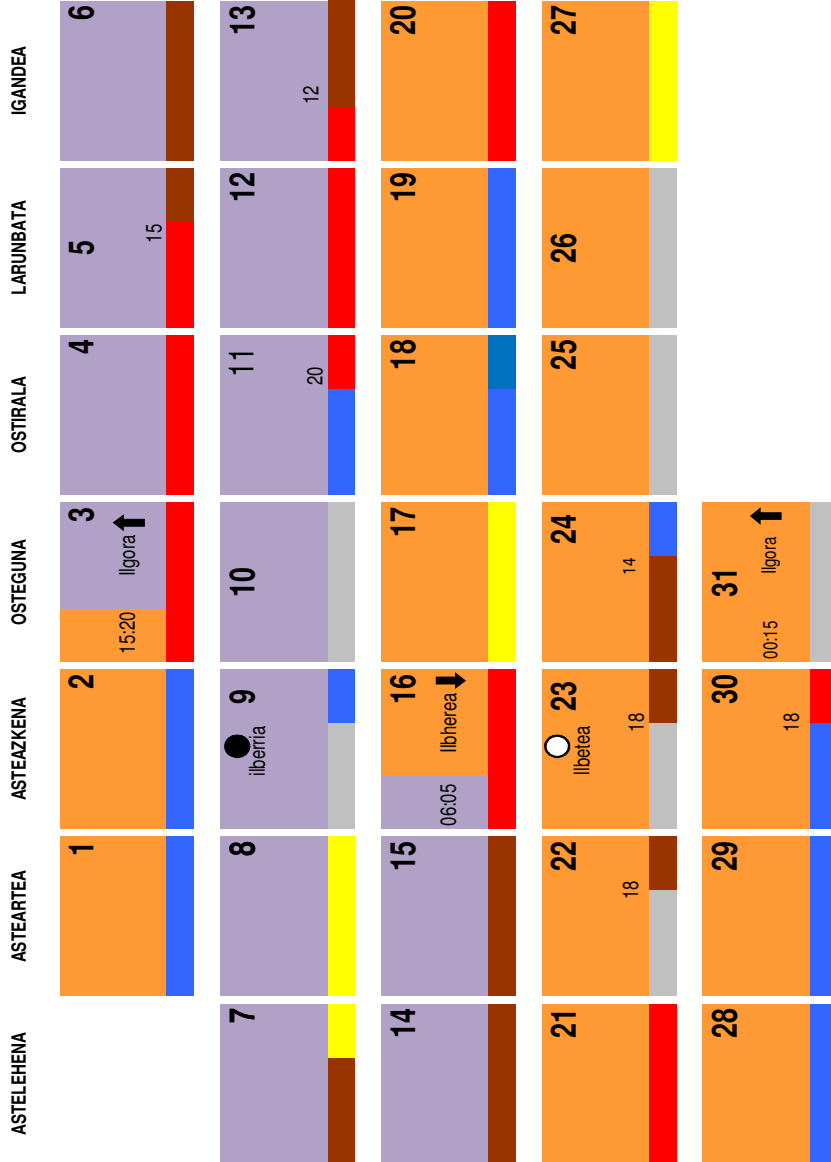
Kronika honetan, aurtengo gabonetan egin diren ekintza esanguratsuenen berri eman nahi dizuegu, argazkiak dituzue hauen lekuko. Abenduaren 22an Tor magoaren ikuskizuna izan genuen eta jende ugari hurbildu zen berau ikustera, haur eta helduak ahozabal utzi gintuen bere magiarekin. Ta zer esanik ez irteeran zain genituen patata tortilla mokaduez, nik uste horiek ere bazutela zerbait magikoa, ikusi eta ez ikusi bat izan zen, eskerrik asko Oñarte elkartekoei.

Olentzeroren etorrera eta Olentzero kantari irtetea ere giro ederrean burutu genuen, gutxi batzuk datorren urterako gehiago entsaiatuko dutela agindu dute gainontzekoek eskertuko diegu ahalegina.

Herriko gazteek lokal berria dute eta pinpon lehiaketa aitzakia hartuta, gazte lokalaren atea ireki eta herritarrak beraien txoko berria ikustera gonbidatu gintuzten, txoko txukuna dute; osasunarekin urratu eta bertan une on eta emankorrak pasa ditzatela desio diegu.

Gabonetako ekintzekin amaitzeko patinatzea eta jolasak izan genituen, agerian geratu zen benetan abilak direla gure gazteak eta inork minik hartu ez zuenez denak zorioneko. Hurrengo urtean gehiago izatea espero dugu eta posible bada hobeto.





BARATZEA
Babespean / Negutegian: Uraza edo letxuga, porrua, albeginia, tomatea, piperra.

EREN
Aire librean: baratzeria (bermitarako), borraja, brokolia (goizekoa), errefaua, errukula, larrua, kuitaxoa, orburua, patata (goizekoa), porrua, errenolatxa gorria, azenarioa, perrexila, arbia, ziazerba edo espinaka.

LANDATU
Babespean / Negutegian: Uraza edo letxuga, azelga, tipulina, tomatea

Aire librean: borraja, tipulina, tipula, marrubia, porrua, uraza edo letxuga, zerba edo azelga, apioa, mihillua, zainzuria, zerba edo azelaga

Egutegi biodinamikoa: lan bakoitzerako egun egokiak

- **Fruitua:** tomatea, kulia, piperra, albejinia, babarruan, hazitarakoak...
- **Sustraita:** azenario, arbia, errenolatxa, patata, tipula, baratzeria...
- **Lorea:** lorea, ekilorea, brokolia, azalorea, alkatxoa...
- **Hostoa:** letxuga, zerba, eskarola, aza, espinaka...
- **EGUNORDU DESEGOKIAK:** atsedena eman eta hartu

BESTE LANAK

Izotzarekin sensiblerik diren landareak inausi eta ongarritu edo lurberritu; hortentsiak, geraniak, fuxiak etb. Udaberri eta udarako garaiko loreak babesean erain.

Ongarri berdea moztu eta lurriari nahusteko garai ona da.

Udaberri -udana garaian loretan egongo diren erreboilak aldatu: gladiolo, dalia, lilium, kalak, begonia etab.

Beranduko udareen eta sagarrondoan adarreko txertoa egin, izerdia mugituzear dagoen momentuan.

Udaberria atarian dago, hazitegiak prestatu.

Belardietan karea bota (udaberrian edo udazkenean egin beharrekola lana).

Belardietan belar hazia erain.

ABELTZAINITZA

Lurraren oreka biologikoa eta emankotasuna bermatzea da simaurarekin eta beste ongarri organikoekin. Ganadu kopurua lurrik behar duen ongarri kopuruarekin parekatzen da, kutsadurarik ez sortzeko.

ASTELEHENA

ASTEARTEA

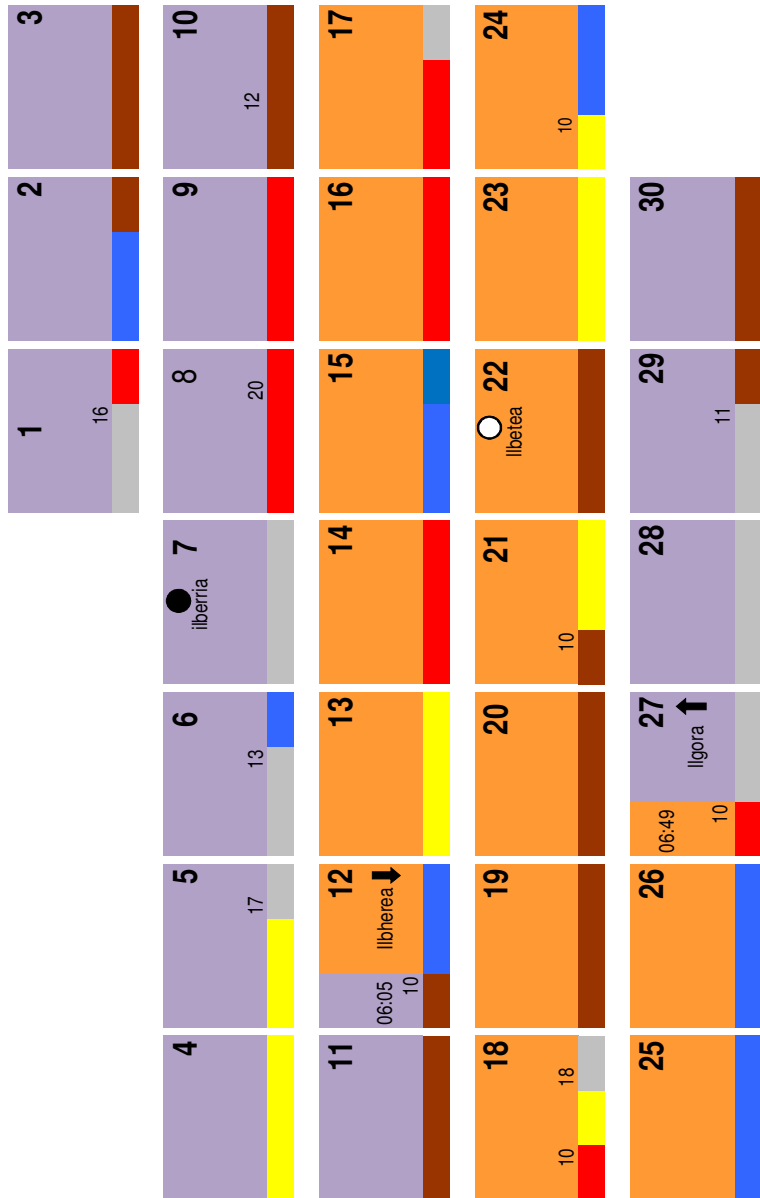
ASTEAZKENA

OSTEGUNA

OSTIRALA

LARUNBATA

IGANDEA



BESTE LANAK

Izotz arrisku handiera pasata, hilaren bukaera aldean zitrikoak eta hostotza gaitzen ez duten landareak aldatu. Udaberri-udara garaiari lotuta egongo diren erreboilak aldatu; gladiolo, dalia, lilium, kala, begonia etb. Azeri buztan eta osin urekin tratamenduak egin. Landareak indartsuago egongo dira, gaitzak eta garai honetan zenbait landaretan ohiko diren zorri i zurritzak saihestuz. Temperatura igotzen doa, zaindu negutegiaren aireazioa eta landaretxoen ureztatzea. Landaketa egiterakoan ez jarri dena batera, piskanaka egin, uzta tartekatua izan dadin. Neguko landareak loratzen direnean haziak jaso eta gorde hurrengo sasoiari erabiltzeko. Belardietan belar hazia erein.

ABELTZAINITZA

Landareek luraren mantenuagiez baliatzeko aukera handiago duzte. Ez da ongarri kimikarik eta pestizidarik erabiltzen. Ez dira genetikoki eraldaturako espezieak erabiltzen (OMG, arto edo soja transgenikoak). Interesatzen ez zaizkigun belarren kudeaketa era jasangarrian eta larreen errotozioz egiten da.

BARATZEA

Babesparr / Negutegian: Alberjina, tomatea, lka, meloia, sandia, kuitaxoa, luzokerra, kulia, aza (udakoa), azalorea (goizekoa), albahaka, angurmia, brokolia (goizekoa), Brusela aza, piperra.

EREN

Aire librean: patata, porrua, erremolatxa gorria, azenarioa, perrexila, arbia, uraza edo letxuga, apioa, erreklua, errefaua, albahaka, azenarioa, borraja, eskarola, kulia, leka, luzokerra, meloia, orburua, txikoria, zerba edo azelga, zizerba edo espinaka.

LANDATU

Babesparr / Negutegian: tomatea, piperra, alberjina, kuitaxoa, luzokerra, leka
Aire librean: apioa, borraja, erremolatxa, kardua, tipulina, tipula, marrubiak, uraza edo letxuga, zerba edo azelga, apioa, mihiula, zainzurria, zizerba edo espinaka.

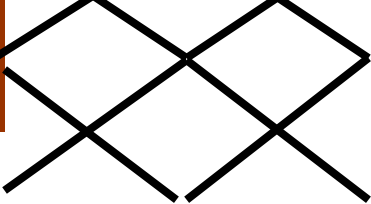
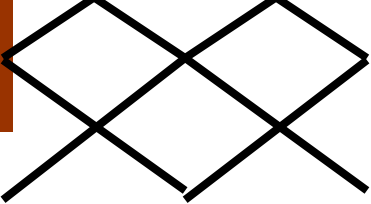
Egutegi biodinamikoa: lan bakoitzerako egun egokiak

- **Fruitua:** tomatea, kulia, piperra, alberjina, babarruna, hazitarakoak...
- **Sustraria:** azenario, arbia, erremolatxa, patata, tipula, baratzuria...
- **Lorea:** lorea, ekilorea, brokolia, azalorea, alkatxofa...
- **Hostoa:** letxuga, zerba, eskarola, aza, espinaka...
- **EGUN/ORDU DESEGOKIAK:** atsedena eman eta hartu

HONDAKINEN BILKETA ARAMAN

BILKETA EGUTEGIA

ASTELEHENA ASTEARTEA ASTEAZKENA OSTEGUNA OSTIRALA LARUNBATA IGANDEA

ORGANIKOA		ORGANIKOA		ERREFUSA
PIXOHIALAK		PIXOHIALAK		PIXOHIALAK
TXAKUR		TXAKUR		TXAKUR
KAKAK		KAKAK		KAKAK

OHARRAK!!

- **KUBOAK ATERATZEKO ORDUTEGIA: 20:00ETATIK GOIZEKO 6:00AK ARTE.**
- **TRASTEAK: HILABETEKO 4. ASTELEHENETAN, GAUEAN, EDUKION-TZIEN ONDOAN.**
- **PIXOHIALAK ETA TXAKUR KAKAK: KUBOA ATERATZEKO EGUNETAN JASOKO DIRA (ASTELEHENA, OSTEGUNA ETA IGANDETAN). POLTXA ITXI BATETAN SARTU ETA KUBOEN ONDOAN UTZI.**
- **KUBOAK ONDO ITXITA UTZI.**
- **KUBOAK HURRENGO EGUNEAN JASO BEHAR DIRA**
- **EDOZEIN ZALANTZA BADUZU: DEITU UDALETXERA 943 880739 EDO SASIETA MANKOMUNITATERA 943 161555**

Udaletxe zaharreko etxebizitza eraberritzea

Udaletxe zaharreko 2. pisuko etxebizitza hutsik egon da, honi erabilera bat emateko eraberritze lanak egitea erabaki zuen udalak.

Obrak egiteko zenbait aurrekontu eskuratu ondoren, lanak hasi genituen eta abenduan amaitu dira.

Obraren likidazioa 54.935,97 € izan da.

Obra finantzatzeko Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren garapenerako departamentuaren 10.660 € laguntza jaso da.



ERREZETA
ESNE FRIJITUA



OSAGAIAK

- 1l esne edo esne begetal
- 130gr. arto irina (Maicena)
- Kanela makila eta hautsa
- Limoi azala
- Frijitzeko olio



PRESTAKETA

Lapiko batean esnea, kanela makila eta limoi azala jarri eta sutara eraman. Irakin aurretik sutatik atera eta tapatu. Horrela 10 minutuz eduki.

Tarte horretan, ontzi batean, azukrea eta arto irina nahastuko ditugu.

10 minutuak igarotakoan, esnea saretik pasako dugu esnegaina kentzeko eta azukrea eta irina dugun ontzira botako dugu. Bertan ondo nahastu eta berriz ere lapikora pasako dugu.

Sutara eramango dugu prestaketa eta irakiten edukiko dugu pare bat minutu loditu arte, be-tiere nahasten egongo gara, prestaketa lapikotan erantsi ez dadin.

Ontzi apal bat olioztatuko dugu eta ore

orea bertara botako dugu hoztu dadin. Komeni da hoz-kailuan hozten bukatzea.

Orea gogortzen denean, laukitxoak egin eta arto Irinetan pasata frijituko ditugu, paper bate-an xukatuz.

Bukatzeko, oraindik bero daudela, azukre eta kanela hautsean bustiko ditugu. **ON EGIN!!!**

LEHIAKETA

SUDOKU

			1
	4		3
4	3		2
2			4

Aurreko zenbakiko zozketan sariduna Sabino Unanue izan da.

Udaletxeko buzoian sartu zure erantzuna.

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

Zorte on.