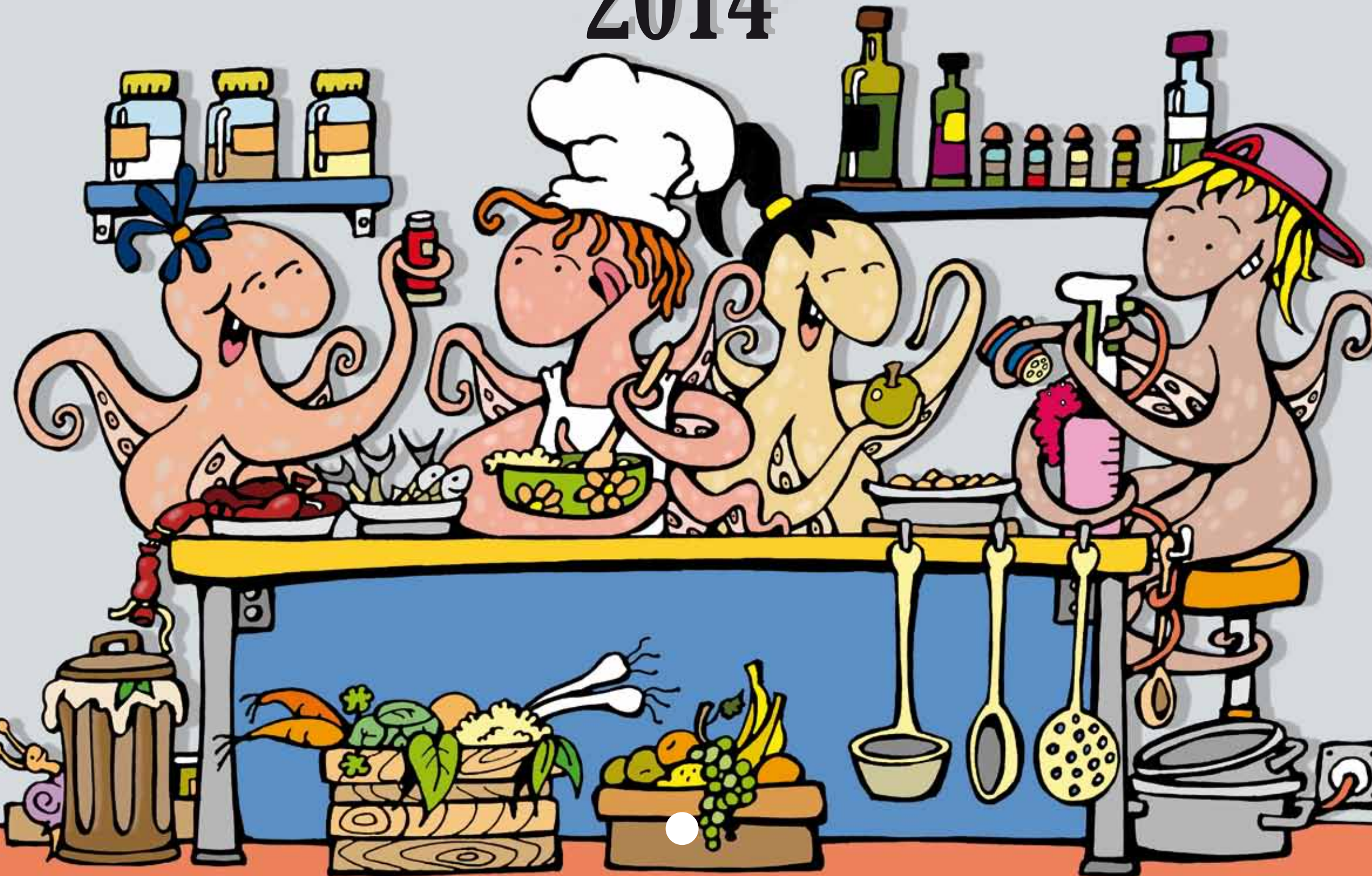


2014



Kaixo, familia:

Azken urteotan bezala, etxerako opari batekin gatoz. Ea leku egokia topatzen diozuen egutegiari. Irudi batzuk baditu dagoeneko, eta tokia utzi dugu gero argazki batzuk gehitzeko.

Aurten GARRAN GARRIKO ELIKAGARRAK landuko dituzte likastexean, eta zuek ere etxean seme-alabekin gaiaz hitz egitera gonbidatu nahi zaituztegu, horrekin euskara transmititzen lagunduko diezuelako.

Eta urtero bezala, aholku hauek gurasoentzat:

1. Ereduzateko, bikotekideen artean eta beste gurasoekin egin euskaraz.

2. Etxean hizkuntzarekin jolastu, guztion euskara aberastu.

3. Inguruaren zenbat eta erabilerak gehiago, orduan eta gaitasun sendoa da.

4. Etxeko euskara, herriko hizkera erabiliz lasai: transmititu beharreneko ondarea da.

5. Euskaraz irakurri eta idaztea, denontzat mesede. Ondo moldatzen zara?

6. Zure bikotekideak euskaraz ez badaki, bakoitzak berean, zuek eutsi euskarari.

Este calendario es un regalo para vuestra familia. A ver si le encontráis un sitio adecuado en casa.

Este año aprenderemos en la escuela LOS ALIMENTOS DE TEMPORADA. Os invitamos a que habléis de ello en casa y aprendáis algunos nombres en euskera, ya que así ayudaréis a transmitir el euskera.

Hazimiso, tened en cuenta estos consejos:

1. La escolarización en euskera y la euskaldunización suponen para la persona enriquecimiento.

2. Apoyad su aprendizaje del euskera y si es posible adquirid un nivel básico.

3. Procurad que las actividades de tiempo libre y de ocio sean también en euskera.

4. Si sabes algo de euskera, útilzalo en las situaciones en que te sientas capaz.

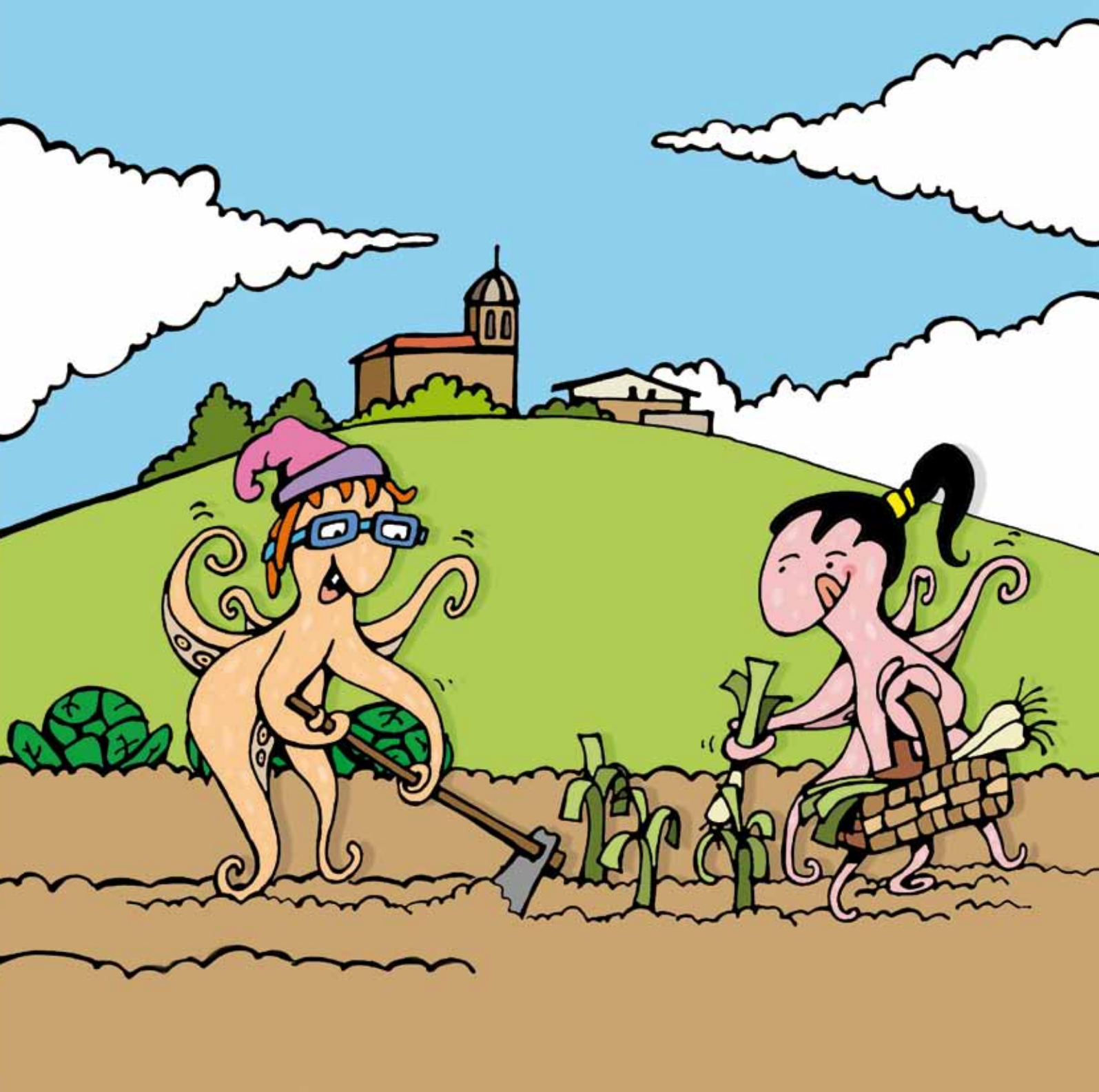
5. Si entiendes euskera, haz uso de tu nivel de comprensión y pon de tu parte para que en tu entorno su use más.

6. El principio de "cada miembro una lengua" no le crea ningún problema al niño.

euskara
Euskararen

Irudiak: Ander Hormazuri



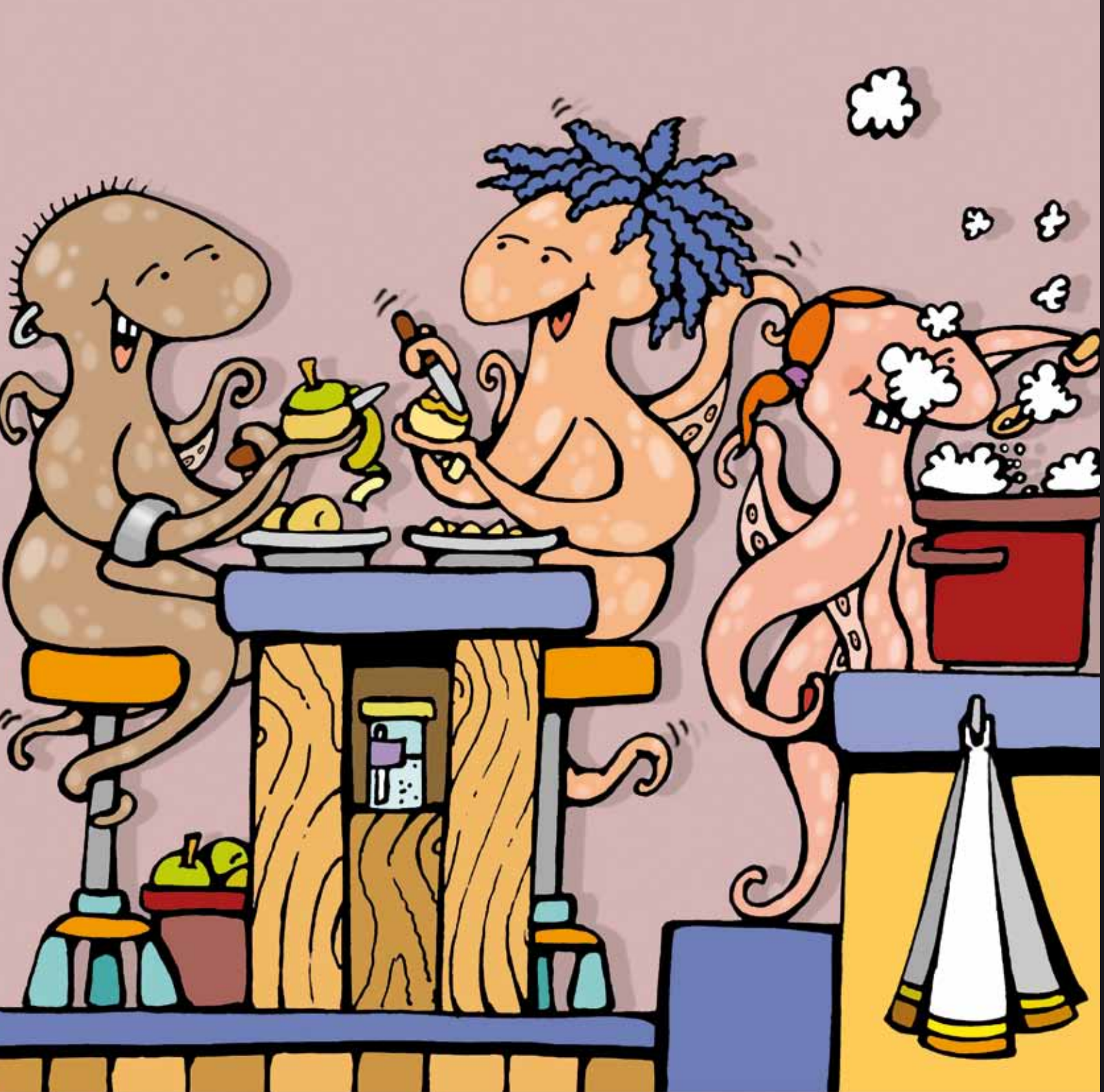


ABENDUA

Sagar arbolak loratzen hasten direnezan, ganbarako sagarrak usteldu.

enskara txanpan

astehena	astearta	asteazkena	osteguna	ostirala	larunbata	igandea
1	2	3 Euskararen eguna	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24 Olentzero eta Gomezago	25	26	27	28
29	30	31				

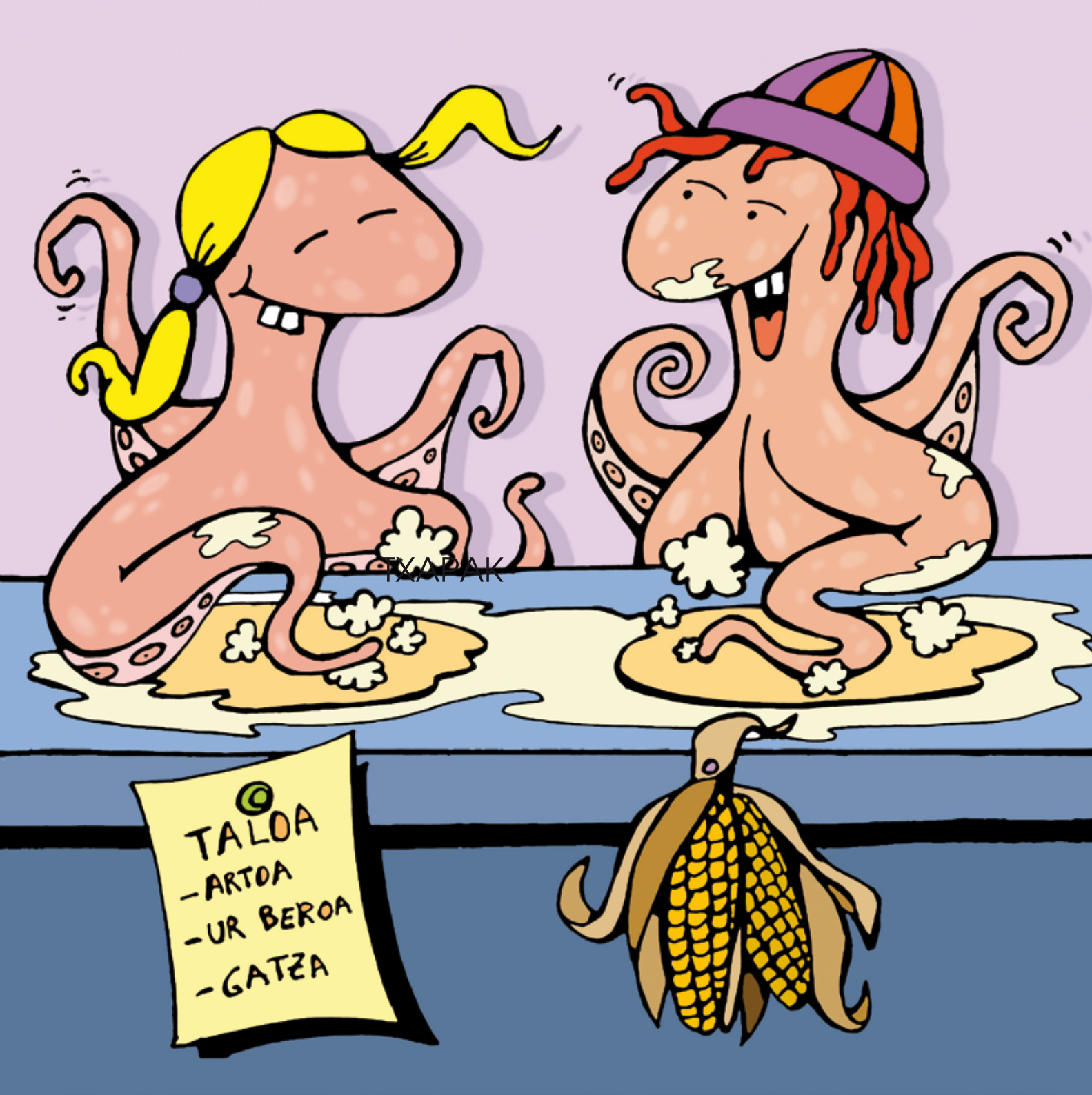


URTARRILA

Azak eta porruak,
nire triparen orruak.

enskara
txanplan

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		



AZAROA

Bostak eta iluna.
txerria hiltzeko eguna.

enskaratu
txanpaina

astelehena	asteartea	asteazkena	osteguna	ostirala	larunbata	igandea
					1	2
3	4	5	○	6	7	8
10	11	12	13	◐	14	15
17	18	19	20	21	●	22
24	25	26	27	28	◑	29
						30

● ilberria ○ ilbetea ◐ ilbehera ◑ ilgora

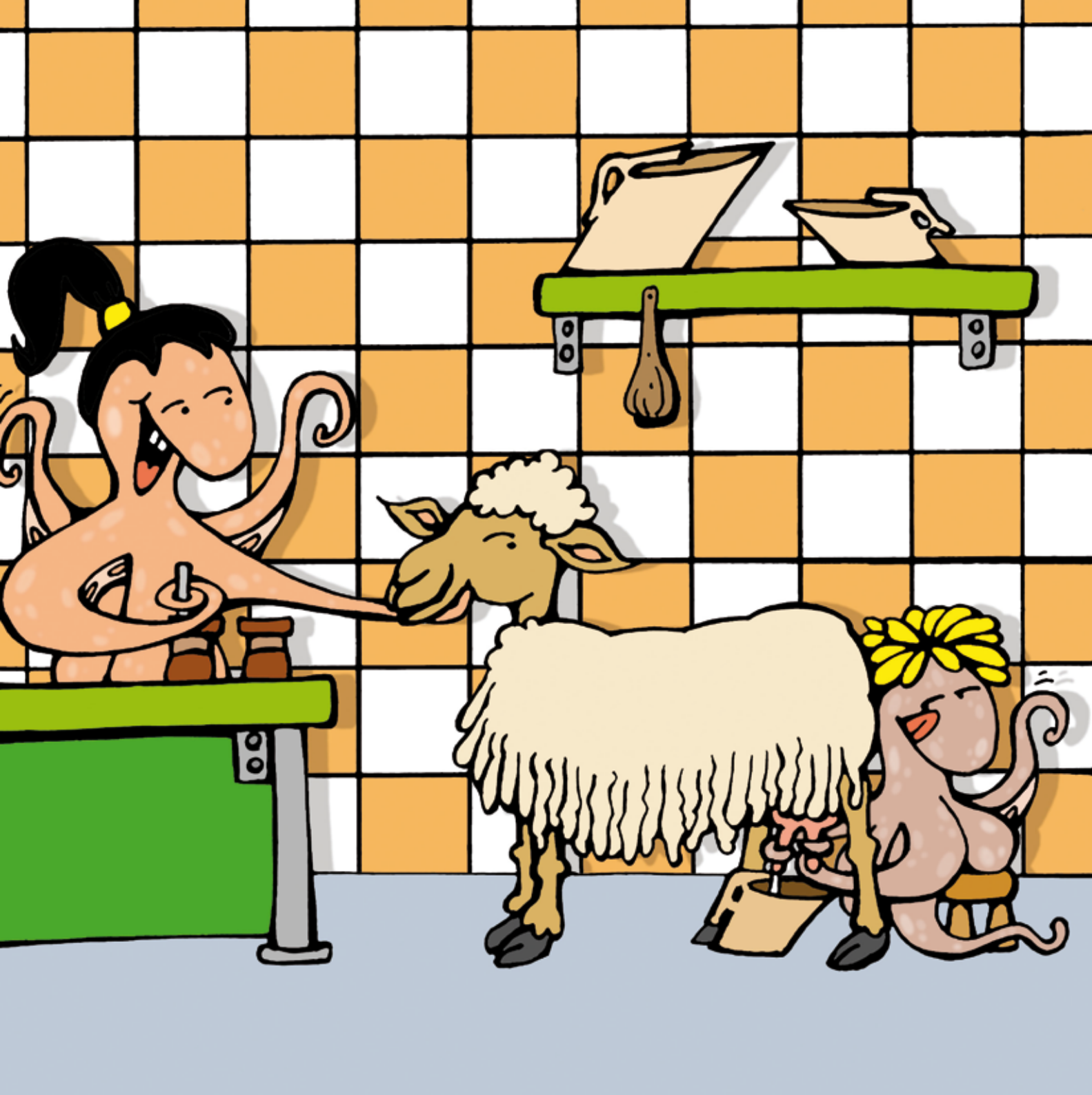


OTSAILA

Talo beroak gazta du jaki.
hori edozeinek badaki.

enuskara
txanpela

astelehena	asteartea	asteazkena	osteguna	ostirala	larunbata	igandea
					1	2
3		5	☾	6	7	8
10	11	12	13	○	14	15
17	18	19	20	21	☾	22
24	25	26	27	28		



URRIA

Intxaurrak azala gogor,
barnea goxo.

enskaratu
txanpela

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		

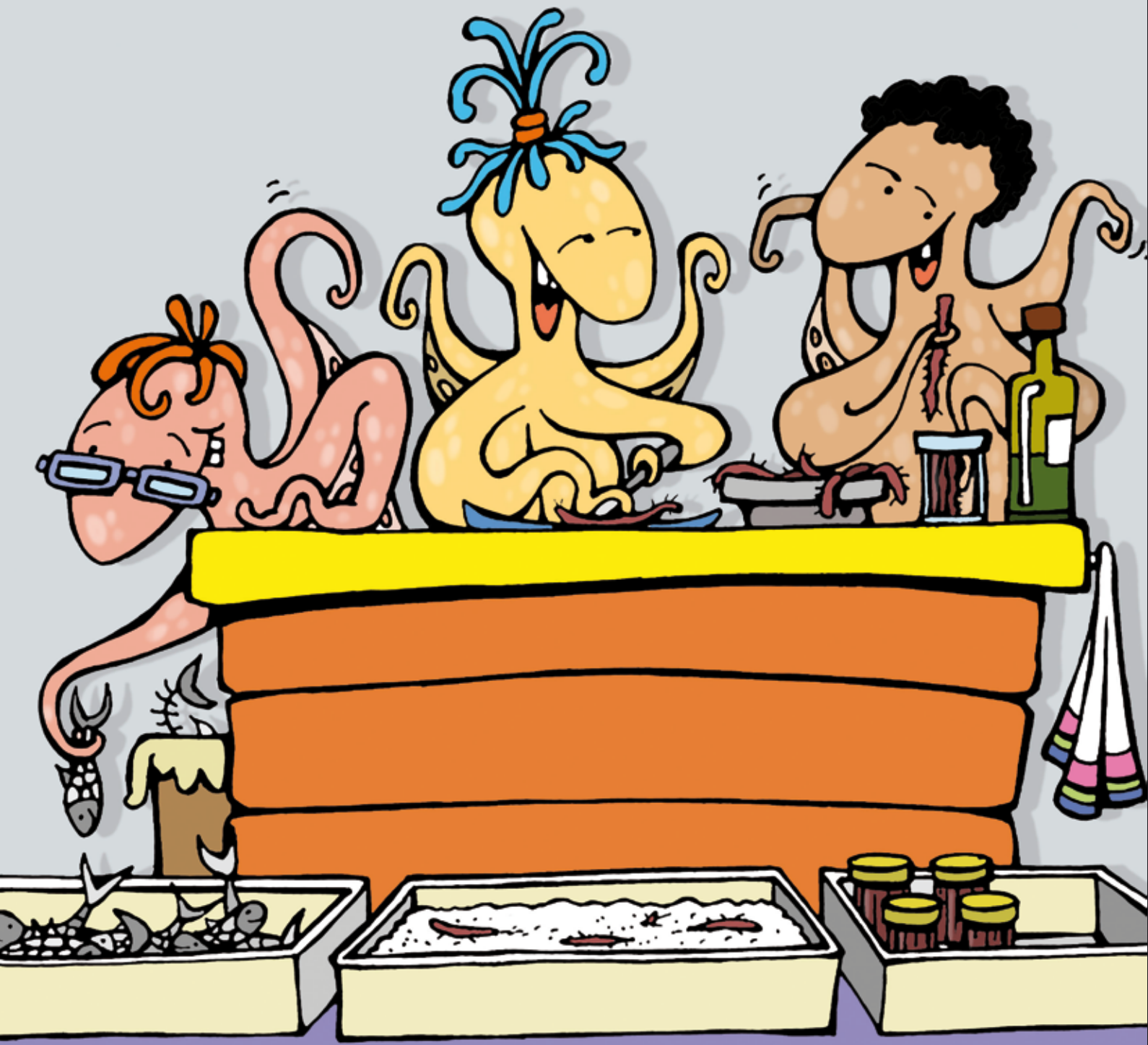


MARTXOA

Ardiak asunak jan.
biharamunean elurra.

*en*skara
*txanp*an

astelehena	asteartea	asteazkena	osteguna	ostirala	larunbata	igandea
					● 1	2
 Inauteriak	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						

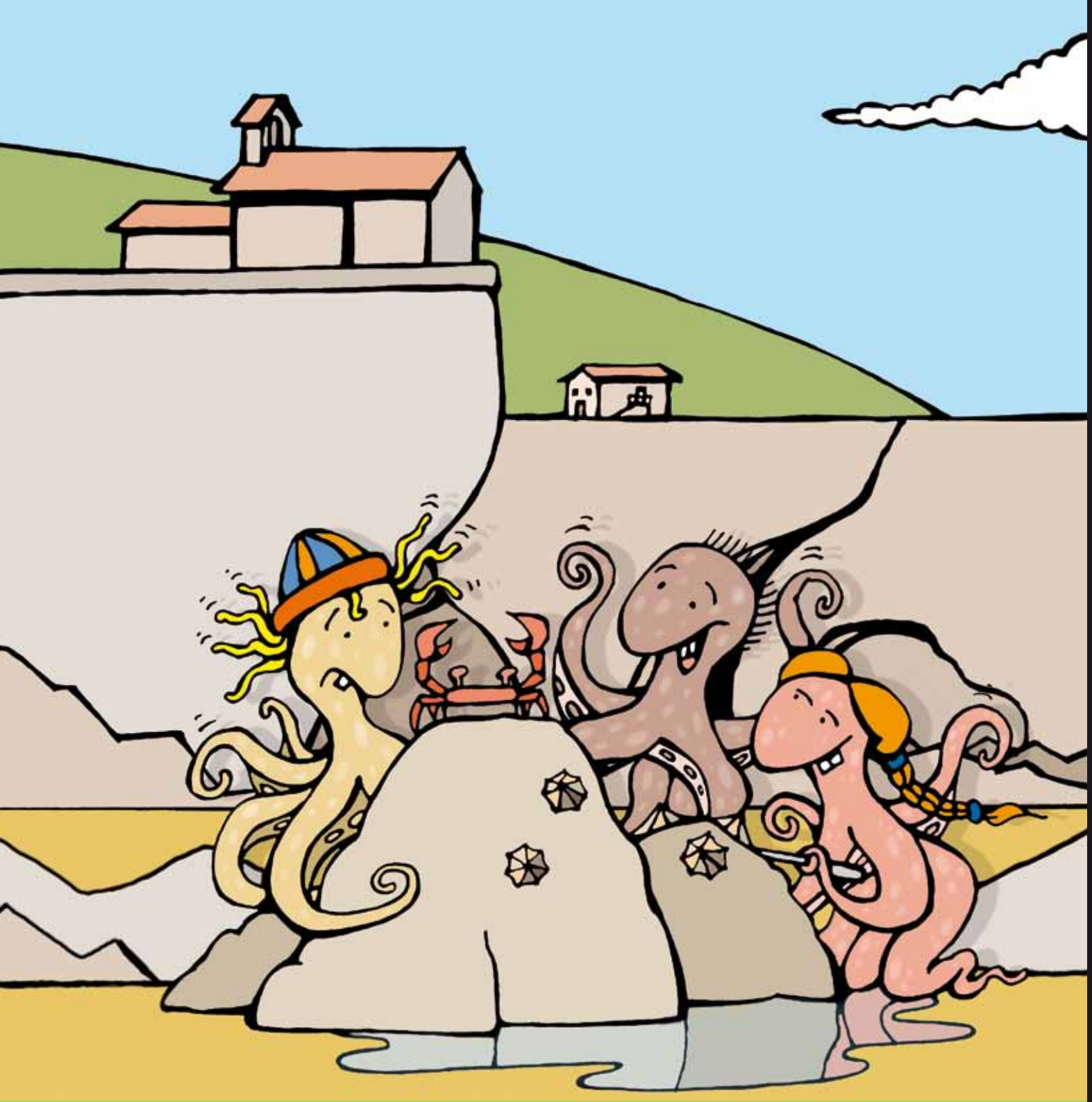


IRAILA

Hautseguna (hausterre),
lapak jateko eguna.

enskaratu
txanpaina

astelehena	asteartea	asteazkena	osteguna	ostirala	larunbata	igandea	
1	☾	2	3	4	5	6	7
8 Arritokieta eguna	○	9	10	11	12	13	14
15	☾	16	17	18	19 Olarro eguna 		21
22	23	●	24	25	26	27	28
29 San Migel eguna	30						



APIRILA

Euri goxoa apirilean,
antxo bitza moila gainean.

enskara
txanpa

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
San Telmo eguna 	● 29	30				



ABUZTUA

Sasoian sasoikoa.

enskaratu
txanpla

astelehena	asteartea	asteazkena	osteguna	ostirala	larunbata	igandea
				1	2	3
☾ 4	5	6	7	8 Euskal jaia	9	☉ 10
11	12	13	14	15	16	☾ 17
18	19	20	21	22	23	24 San Bartolome Oikian
☀ 25	26	27	28	29	30	31

☀ ilberria ☉ ilbetea ☾ ilbehera ☾ ilgora

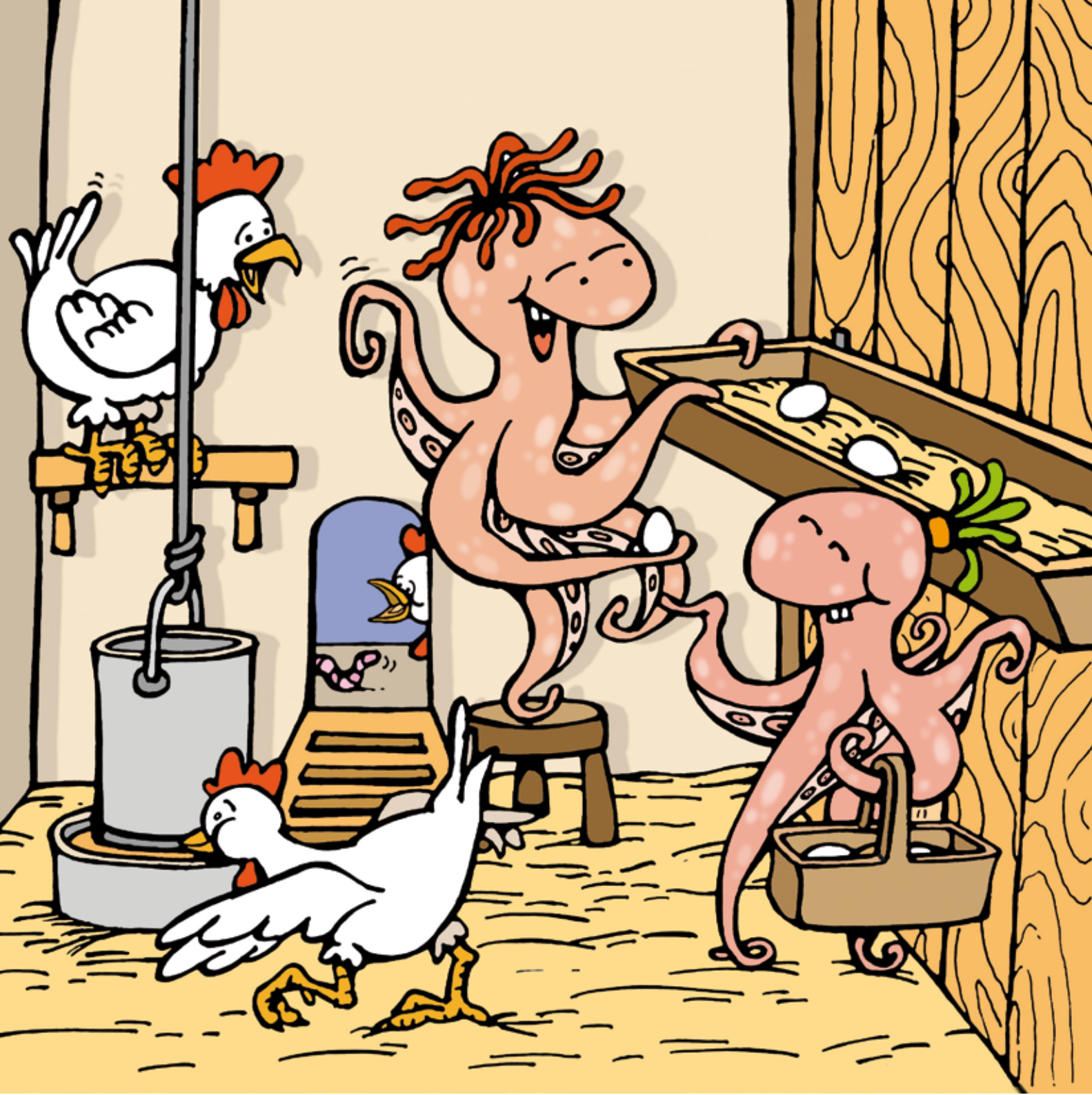


MAIATZA

Jesus, Maria eta Jose,
beti jan eta beti gose.

enskaratu
txanpiku

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 San Pankrazio Estazioan	25
26	27	●	28	29	30	31	



UZTAILA

Elur urte.
atun urte.

*enskar
txanplan*

astelehena	asteartea	asteazkena	osteguna	ostirala	larunbata	igandea
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10 San Kristobal Narruondon	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



EKAINA

Baserritarrak oloa hazten.
hiritarrak jaten.

*enuskara
txanplan*

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							San Pedro eguna

Magdalena Egaña (1931)

<http://www.ahotsak.com/zumaia/hizlariak/magdalena-egana-elorriaga/>

Antxo prestatzeko prozesua

Antxoak, egiten eta, bastante denboran egon behar du, hiru bat hilabete edo bai. Bueno, eguraldiak ere badu zerikusia. Etxean garbitzen den bezala ez da garbitzen fabrika. Egiten zaio buelta eman buruari eta goiko hezur hori, osorikan laga eta ertentzen duenak erten. Heldu goi aldetik eta burua kendu, hegats hura han gelditu dadila. Gero, filetea egiterakoan kutxilloarekin zeratu eta tarrat ebaki eta joaten da tripa. Gero hegatsa onena daukaten horiek gainean, latan, azkenean haiek ipini, salazoi. Elegante joateko, bai. Antxoetan etortzen zen kajetan, otarretan. Mahaian bota gatza dena, hustu kaja, berriz bota gatza, dena nahastu ondo gatzarekin, beste kajakada bota berriz ere gatzarekin, dena ondo nahastu, bete arte tina. Eta berehalaxe nahasten zen. Salmueran garbitu, eta gero joaten zen beste aska batera. Salmuera eramaten zen tinetara, beste tina batzuetara, antxoak botatzen zen, haundia batera, medianoa bestera, txikia bestera. Gero egoten zen han andre bat edo bi, ateratzen genuen aska, eta beste koadrila mahaietan horrela, latan, banan-banan ipintzen zen. Sardin zaharrak nola etortzen dira kajan? Ba, horrela, zuzenean latetan.



Fileteetarako lehenengo egiten zen trapuan dena. Mahai batean, hamar lagun. Bi emakume hor egoten ziren, bi emakume edadetuenak, eta haiek trapuarekin garbitu ahal zuten dena; egun guztian segi garbitzen trapuarekin. Eta gero "poto-arraxa" esaten genion guk, eta tak!, txorta horrela. Edo bestela, bandejan bazeukaten, bandejan. Garbitu ondo, buztana ebaki, bizkarra ireki trapuarekin, filetea atera eta kutxilloarekin ebaki eta... Edukitzen genuen lehenengo montoi, bandejan, eta gero ya direkto hasi ginen latan sartzen. Hor olioarekin ipini, itxi, eta lixto!

Atuna latetan jartzeko prozesua

Atunena azkarrago egiten da. Atuna goizean sartu eta gauean jateko lixto dago. Orain beste ontzi batzuk eta beste gauza batzuk daukate. Baina guk egiten genuen etorri eta burua kendu. Matxeteekin lurrean jotzen zuten emakumeek, abilidadea eta indarra zeukatenek. Bi zartako eman, mahai gainean burua kendu eta tripak ere bai. Zeoze-zeoze gelditzen zaio, baina gutxi. Eta gero latetarako, oliotarako, edo binagretarako den, bina-gretakoa makina batean ebakitzen da. Egosi tajada osoak egiten dira eta gero prejitu, segiduan prejitzen da. eta gero sartu latan, "baño maria" eman eta hoztutzen denean, listo jateko. Antxoak lotan egon behar duen bezala, atuna goizean sartu ta iluntzean ya lixto.

Bixente Esteibar Azkue Ixkiña (1931)

<http://www.ahotsak.com/zumaia/hizlariak/bixente-esteibar-azkue-ixkina/>

Ostegun eta Ostiral Santu Egunetan familia osoak lapatan

Hemen lapatarako urte guztia izaten da. Orain, gero izaten ziren lapatarako bi egun berezi: Ostegun Santu Eguna eta Ostiral Santu Eguna. Horiek izaten ziren koadrila eta familian batu eta jateko. Lapa goian egoten da, eta hara joan daiteke edozein egunetan, nahi baduzu goizean edo nahi baduzu arratsaldean. Garizuman eta izaten da Zumaian ohitura bat lapa batzea eta lapa jatea. Lapak nola jaten ziren? Postura askotan. Gordinik ere bai! Beste batzuek limoia botata ere bai. Beste batzuek labean ere bai. Beste batzuek ogi arrallatua botata ere bai. Perrejil pixkatekin ere bai. Postura askotan lapak. Lapa da gauza goxua, bai! Zumaian makina batek pagatuko luke oraintxe ere, txuleta adina. Eta lapa han dago, joan eta batu baino... Han gerriak ibili egin behar du. eta gero lapatik lapara alderdi haundia egoten da.



Magurioen arrantzaren inguruko kontuak

Ni hasi nintzen estreina Paolaldean, Malparaje eta Katuplaza paraje horietan. Gero hasi nintzen, hondartzara, Itzuruna. Eta gero, berriz, asko Sakonetaraino. Neri gehiena gustatu zaidana beti izan da Itzurungo buelta hau, hasi San Telmo azpitikan, Itzurungo plaiatikan, Paoleraino. Eta gero, Algorritikan hara joaten nintzen berriz, asko. Gabarrantza eta beti hara. Gabarrantza izaten da gauean egindako arrantza. Sakoneta oso aberatsa da, haundiagoa eta han askoz ere errazago ibiltzen zara. Irailetik aurrera, arrantza onena hori da. Arrantzarako oso ona da, bai olagarrotarako, olagarro horiek haundiagoak izaten direlako, ixkira ere gora etortzen da, eta askoz hobea izaten da arrantza hura.

Udaberrian bestela magurioetara. Bastante nekosoak izaten da, Sakoneta aldean, bidean, etorriaz harri buelta emanez. Ze, magurioa jeneralean egoten da harri azpian. Errekak eta non jaisten diren, ur haren barrenean egoten dira magurio sortak. Ugariagoa izaten da. Magurio haundi hori, hor arrantzatzen da. Eta, orduan egin behar izaten da harriari buelta eman, makurtuta ibili behar da eta ez da olagarrotan bezala, kaña sartzen duzu eta han bila ibiltzen zara. Makurtu, eta lan asko in behar izaten da.

Zumaiako ahotsak

Joseba Garate (1936)

<http://www.ahotsak.com/zumaia/hizlariak/joseba-garate-elosua/>



Sagarrak eta errazionamentuko boniatoak okindegira

Sagardoa edaten zen, baina txotxekoa. Sagardo gozoa gehiago, muztioa esaten dena. Parrokian behera egiten zuten. Lehenbizi muztioa, gozogozi hori, eta gero ya, barrikarekin txotxetik.

Eta negu partean bestea izaten zen sagar erreak. Bandejetan hartu eta okindegira eramaten zen. Gose denboran ere bazen pixkat. Sagarra zeukanak, sagarra hartu bandejetan, okindegira eraman eta gero, hamabietan edo joan, eta sagar erreak hartu eta etxera. Boniatoa ere bai. Boniatoa eman egiten zuten! Ekarrri egiten zuten eta errazionamintuan ematen zuten. Errazionamintua berrogeita hamarrera arte edo egon zen, nik hamalau urte neuzkala! Oraindik ere

badaukat etxean errazionamintuko kartilla. Patata bezala ematen zuten eta erreta jan behar izaten zen. Okindegira bandejan eramaten genuen, bandejak ezagunak izaten ziren, eta gero bila joan eta etxera. Sagarrak bezala, sagar erreak bezala.

Sagardotegira norberak eramaten zuen jatekoa

Sagardotegia Zumaian nik bakarraz ezagutu dut. Gerra baino lehenago asko egon behar zuten. Txakolindegiak ere hiru edo lau egon behar zuten. Hau (Anade elkarte), sagardotegi hau, Upela sagardotegia zen. Horregatik gero izena, plazoleari ere, Upela eman diogu. Orduan sagardoa bakarrik ematen zuten, jatekoa norberak ekarrri behar. Parrilla bat hor egoten zen alboan. Txitarroa edo, sardina erre... Basoak eraman eta basoak horrenbeste.

Hemengo barriketan nola betetzen zuten ez dakit, ez naiz gogoratzen. Baina ekarrri egingo zuten, baserrietatik. Gurdiaren gainean ekartzen zuten, gurdietan ekartzen zuten sagardoa, barrika haundietan. Ilunagoa zen, bestela egurra eta dena bera. Orain pixkat altxatuta dago hau. Barrikak hor egoten ziren eta mahai zahar batzuk eta. Itxita egon zen, eta gero, soziedade egiteko, berrogeita hamabia edo izango zen.

Madalena Lopetegi (1946).

Esnezalea, Iparragirre baserrikoa

Baleike aldizkaria. (2007ko martxoa, 153. zenbakia)

1974an gauza arrunta zen baserriarrek esnea kalean saltzea, ez baitzegoen ez Eroskirik ez halakorik. Ni hasi nintzenean ez dakit zenbat izango ginen, baina asko. Gurelesak ematen ziguna baino pixka bat gehixeago ateratzekotan hasi nintzen, eta hemen nago oraindik. Eta urte guzti horietan gutxitan egin dut nik kale. Gaixo egonda ere etorri naiz esne partitzera. Bi hilabete ere ez dira izango falta izan naizen egun guztiak batuta. Gaur egun erosketak beste modu batera egiten dira. Eroskira-edo joan eta aste osorako erosten du jendeak, eta esnea ere hilabete osorako hartzen da. Baserriko esnea egunero jaso behar da eta gero egosi... Gazteek ez dute lan hori hartu nahi.

Osasun arazoekin hasten denean jendea, kolesterola dela eta ez dela, esne gaingabetua hartzeko esaten diete medikuek eta akabo. Horrela galdu ditut betidanik bezero nituen asko. Pena handia ematen dit lagatzeak. Zumaian bi esnezale gelditzen gara, Xarrondokoa eta ni, eta guk lagatzen dugun egunean, akabo. Gaur egun, saltzen dudana litro kopuruarekin, ez da negozioa, baina jarraitu egingo dut, urte asko izango ez badira ere. Orain, zazpiak laurden gutxitan jaikitzen naiz. Ardiekin izaten dut lehen lana, eta gero ukuiluko lanarekin hasten naiz. Ganaduari pent-sua eman, eta gero txahalak gobernatzen ditut. Esnea ematen diet, biberioarekin. Hilabete egin arte, behi esnea ematen diet, eta gero, hiru hilabete egin arte, hauts-esnea. Batzuk esango dute esnea garestia dela, baina pentsa dezatela saltokietan erositako esne litro horretatik zenbat gauza ateratzen dituzten enpresek. Gainera, erositako prezioan baino merkeago ere saltzen dute askotan, jendea erakartzeko.

