Maizpide

aldizkaria
2023ko apirila
31. zenbakia
Lazkao

49. Udako Euskal Ikastaroak

EUSKALDUNTZEA

maila guztietako ikastaroak

IKASTAROAK

- HABEko A1, A2 mailetako azterketak prestatu eta egiteko aukera euskaltegian bertan.
- B1, B2, C1 eta C2 mailetako edozein azterketa (HABE, IRALE, IVAP...) prestatzeko aukera.

EGUTEGIA

UZTAILA I: uztailaren 3tik 14ra
UZTAILA II: uztailaren 17tik 28ra
ABUZTUA I: uztailaren 31tik abuztuaren 11ra
ABUZTUA II: abuztuaren 14tik 25era
IRAILA I: irailaren 4tik 15era
IRAILA II: irailaren 18tik 29ra

ORDUTEGIA

09:00-13:30 // 15:15-19:30

PREZIOA

Klaseak + Pentsio osoa: 498 €
Klaseak + Bazkaria: 394 €

EUSKARA, BIZI

maizpide

aurkibidea

ATEAK IREKI		4
MAIZPIDE EUSKALTEGIA-BARNETEGIA		5
ERREZETAK	A1	6
HOROSKOPOA	A2	10
KOSMETIKA NATURALA, SENDABELARRAK ETA BESTE HAINBAT KONTU	A2-B1	12
EGUNPASA GAUPASA EGIN GABE	B1	14
EUSKARA MUNDUAN PROGRAMA	B2	18
BASILIKA PODCASTING	B2-A	20
ASTOTXO EGUNA	B2-B	22
BIZIOLA	B2-B	24
MUSIKAREKIKO ZALETASUNAK MAIZPIDEN	C1	26
IZTUETA BASERRIA	C1	28
BERTSOAK	C2	30

MAIZPIDE ALDIZKARIA. Lege gordailua: SS-0292/04

Parte hartzaileak: MAIZPIDE euskaltegiko ikasle eta irakasleak

Azala: SARIN NADUPPARAMPIL

Inprimategia: Antza Komunikazio Grafikoa (Lasarte-Oria)

Diseinua eta maketazioa: Antza Komunikazio Grafikoa (Lasarte-Oria)

35 maizpide euskaltegia - barnetegia

"Ateak ireki":

AEBko 50 gaztek 3 asteko egonaldia egingo dute Euskal Herrian aurtengo udan

"Ateak ireki" egitasmoak Euskal Herrian hiru asteko egonaldia egitea proposatzen die AEBko euskal komunitateko gazteei, Goierriko familia batekin, euskal kulturan murgilduta. Proiektua pandemiaren aurretik sortu zen eta 2020an egiteko asmoa zegoen, baina bertan behera geratu behar izan zuen. Aurten berreskuratu dute programa eta jadanik martxan dago. Izena emateko epea otsailean egon zen zabalik. Egitasmoa 50 lagunentzat zegoen aurreikusita eta dagoeneko ez dago lekurik. Izen-emateak arrakasta handia izan zuen hasieratik. Goierriko eta AEBko euskal komunitatearen artean zubiak eraiki nahi dituzte egitasmoaren sustatzaileek eta, horregatik, euskal kulturan eta komunitatean interes berezia duten AEBko gazteak gonbidatu dituzte.

Aurtengo programa anitza eta oso erakargarria izango da. Hizkuntzari dagokionez, hiru asteko euskara ikastaroa jasoko dute gazteek Maizpide euskaltegian eta egun bakoitzean gai berezi bat landuko dute. Goierri eskualdea ezagutzeaz gain, Euskal Herriko hiriburuak bisitatuko dituzte, baita hainbat herri eta leku nabarmen ere. Halaber, euskal ohiturak, ogibideak, mitologia, dantza, bertsolaritza, kirola, sukaldaritza, industria eta kooperatibismoa bertatik bertara ezagutzeko aukera eskainiko du "Ateak ireki"ren programak.

Proiektuak AEBko eta Euskal Herriko babesleak ditu: NABO (North American Basque Organization), BATZEN (Euskal Komunitatearen Proiektu Dinamika), GOIEKI (Goierriko Garapen Agentzia), Maizpide euskaltegia, Eusko Jaurlaritza eta Gipuzkoako eta Bizkaiko Foru Aldundiak. Babesle hauei esker, Ateak Ireki-n parte hartzeak ez du kosturik izango. Hautatutako parte-hartzaileek joan-etorriko hegaldien kostua bakarrik ordaindu behar izango dute, eta osasun-asegurua haien gain hartu beharko dute. Egonaldia ekainaren 25etik uztailaren 16ra izango da. Esan beharra dago horretarako ezinbestekoa dela Goierriko familien parte-hartzea, gazteak familia batekin bizi izango baitira. Ipar Ameriketako euskal komunitateko gazte bat etxean hartzeko euskal familientzako izen-ematea irekita dago, orain da izena emateko garaia, eta webgunean (www.ateakireki.eus) egin daiteke. Familia euskalduna izan behar da, Goierrin bizi behar dute, adinkidea den gazteren bat izan behar da etxean, eta ingelesez komunikatzeko gaitasuna izan behar dute.

Dudarik gabe, "Ateak ireki" egitasmoa aukera paregabea da euskal diasporarekiko harremanak sendotzeko. Euskal Herritik kanpo bizi diren euskaldunek eta haien ondorengoek "8. probintzia" osatzen dutela diote. Historian zehar gertatutako olatu migratzaileen ondorioz, euskaldun ugari dago munduan barreiatuta, bereziki Ipar eta Hego Amerikan. Arrotza iruditu arren, munduan zehar, 200 bat euskal etxe daude gaur egun, euskal ohiturei, tradizioei eta hizkuntzari eusten ahalegintzen direnak. Gehiago jakin nahi izanez gero, kuxkuxeatu Euskalkulturan (www.euskalkultura.eus), gaur egungo euskal diasporako albisteak eta agenda zabaltzen dituen webgunea.

MARCELA INDA

Maizpide Euskaltegia-Barnetegia

Dagoeneko 35 urte bete ditu Euskal Herriko urte osoko lehenengo euskaltegi-barnetegiak!

Azkar pasatu dira urteak! Atzo hasi ginela ematen du! Baina begirada atzera botatzen badugu, eta tartetxo bat zer bizi izan dugun pentsatzen hasten bagara, arrapaladan etortzen dira burura hainbat eta hainbat une, ikasle eta gorabehera, onak gehienak; eta ondo pentsatzen hasiz gero, izan diren aldaketak ere nabarmenak dira, gizartea aldatu den heinean aldatu gara gu, irakasleok, ikasleak, metodologia, materiala… sarri askotan egunerokoan ez gara ohartzen zer-nolako aldaketak bizi izan ditugun hasiera hartatik.

Hastapenak, guztiak bezalaxe, ez ziren oso errazak izan, baina ez zuen "aparteko zailtasunik" izan, ez, behintzat, eskolak emateari dagokionez, bai, aldiz, beste arlo batzuetan; izan ere, aurrez, 70eko hamarkadan hasi baitziren Lazkaon udako ikastaroak antolatzen eta 80ko hamarkadaren hasieratik baikenuen urte osoko barnetegia, horrek ematen duen eskarmentuarekin, Lazkaon, Goiherriko Euskal Eskola, hain zuzen ere. Eta Maizpideko hasierako 12 bazkideontzat lehendik herrian zehar sakabanaturik izaten ziren ikasleak (eskolak leku batzuetan, logelak eta pisuak han eta hemen), leku berean biltzea izan zen kontua, nola bulegoak, hala ikasgelak, logelak eta jangelak. Noski, horrek atzean, ikusten ez den lan asko izan zuen. Beraz, GEEtik Maizpiderako jauzia alde horretatik, eskolak ematea, nahiko "normala" izan zela esan behar.

Denbora honetan guztian aldaketarik handiena, bizitzan gertatu den bezalaxe, gure jardunean izan da, eskolak emateko moduan, irakasleon prestakuntzan, materialean, ikasleen beharrizanetan… baina, aldi berean, Maizpidek badu aldatu ez den zerbait, hauxe: ILUSIOA ETA GOGOA. Ilusioa herria euskalduntzeko, ikasleei ahalik eta arretarik egokiena eskaintzeko… eta gogoa irakasteko, laguntzeko, geure burua prestatzen jarraitzeko, egunetik egunera gauzak hobeto egiten saiatzeko… eta bide hori luzea da, ez baita amaitzen. Horiek ziren Maizpideren helburu nagusietakoak, batzuk euskalduntzea, beste batzuk, aldiz, alfabetatzea, finean, eta hitz gutxitan esateko euskal kontzientzia piztea, bizi garen herriarekiko errespetua izatea, eta horretan urrats batzuk eman ditugula esan dezakegu, jakina, Lazkaoko herriaren laguntzarekin, ez baitugu ahaztu behar Maizpide Lazkaon, herri barruan dagoela –askok oraindik ere Lazkaoko euskaltegia izenez ezagutzen dute-.

Arestian esan dugun bezala, 35. urteurren hau aitzakia hartu eta pentsatzen hasita, gauzak eta egoerak asko aldatu direla ohartzen gara. Esate baterako, eskolak prestatzeko eta emateko bitartekoak (hasiera hartan ez zegoen gaur ezinbesteko ditugun hainbat eta hainbat bitarteko, bat aipatze aldera, ordenagailurik, ez material gehiegirik...), eta askotan materiala egun batetik bestera prestatu behar izaten genuen, zenbaitetan idazma-

kinaz, beste zenbaitetan, berriz, folio batean eskuz… eta, metodologia, orain dela 35 urtekoak eta gaurkoak ez dute inolako antzik. Irakasleen prestaketa ere oso bestelakoa da, gaurkoak, oro har, gu geure garaian hasi ginenean baino jantziagoak dira, eta horrela gauza asko eta asko. Beste zenbait ekintza, ordea, ez dira gehiegi aldatu, herriaren atxikimendua eta borondatea, kasu; izan ere, adibide bat aipatze aldera, 1981 urte hartatik hasita nahi duen ikasleak aukera du klasez kanpo herritarrekin hitz egiteko, kaleko hizkuntzaren jabe egin dadin eta horrela zenbait herritarrek euren borondatez egin duten eta egiten duten lana ordainezina da. Nolabait esateko Maizpidek Lazkao mapan kokatu du, eta herriak ere eman dio eta ematen jarraitzen du.

Eta ikaslea, gure jardunaren ardatz eta helburu nagusia. Jakina, ikasle gehienak Euskal Herrian bizi direnak dira, baina, era berean, estatu nahiz mundu osoko ikasleak izan ditugu. Eredu bikaina bertakoa izan eta euskara ikasi ez duenarentzat! Batzuk bertara etorrita, beste batzuk online eta badira denboraldiak Maizpiden egiten dituztenak eta gurean egonaldia bukatzen dutenean online jarraitzen dutenak, batzuk jatorri euskaldunekoak direlako, beste batzuk euskarak bizirik jarraitzeak atentzioa eman dielako… denetariko adibideak ditugu horien artean. Eta, jakina, beste gauza askoren artean horiekin ere hamaika bitxikeria izan dira eta izan ditugu, baina horiek beste baterako utziko ditugu, bestela amaitezina izango da artikulutxo hau.

Eta azken lerro hauek izan bitez Maizpide hastapeneko langile guztientzat (irakasle, bulegari, gauzain, sukaldari, garbitzaile zein laguntzaile) eta Maizpiden jardun duten eta diharduten guztientzat (denen lana baita ezinbestekoa, zenbaitena ezkutuago geratzen bada ere, ez garrantzi txikiagokoa), eta, era batean edo bestean euskararen alde jardun duten horientzat, bai gure aurretik euskararen irakaskuntzari ekin ziotenentzat, bai gero jarraitu dugunontzat, bai orain dihardutenentzat ere, ez ilusiorik galdu, erosotasunean ez erori, herria euskalduntzeko eta alfabetatzeko oraindik badago lanik asko eta! Ez etsi eta jarraitu holaxe beste 35 urtez, gutxienez!

IÑAKI REZOLA

KISIR

OSAGAIAK

- ½ kg bulgur (txikia)
- 5 tipulen zuztar berdeak
- Eskukada bat perrexil fresko
- 2 tomate
- ½ edalontzi granada-saltsa
- 1 limoi
- 2 koilarakada tomate-pasta
- 2 koilarakada piper-pasta
- Gatza eta piper gorri hautsa
- 1 edalontzi oliba olio
- Ura

PRESTAKETA

Busti bulgurra, oratu pixka bat eta utzi. Bi edo hiru aldiz ura gehitu eta oratu bitartean prestatu osagai batzuk. Moztu txiki-txiki perrexila, tomateak eta tipularen zuztar berdea. Bulgurra nahikoa biguna denean gehitu tomate pasta eta piper pasta eta jarraitu oratzen. Gero gehitu tomateak. Oratu. Eta gero perrexila eta tipularen zuztar berdea bota eta oratu. Gatza eta piper gorri hautsa gehitu eta oratu. Ondoren, granada -saltsa bota eta berriro oratu. Azkenik, limoi eta oliba olioarekin ondo oratu dena eta dastatu. On egin!

LEGATZA KOXKERA ERARA

OSAGAIAK (4 pertsonarentzat)

- 600 gr legatz xerra
- Tipula xehatu bat
- 3 baratxuri ale
- Koilarakada bat irin
- 200 ml arrain salda
- Eskukada bat ilar txiki
- 2 edo 3 arrautza egosi
- 12 zainzuri punta
- Perrexil fresko xehatua
- 4 koilarakada oliba-olio

NOLA PRESTATU

- Gaztarekin eta piperbeltzarekin ondu legatza eta alde batera utzi.
- Kazola handi batean, su eztitan tipula oliba-oliotan egin. Samurtu eta kolorea hartzen duenean, gehitu baratxuri xehatua. Nahastu minutu bat gehiago.
- Gehitu irin koilarakada, nahastu ondo eta egosi 2-3 minutuz.
- Arrain saldarekin busti eta bizi-bizi nahastu, pikorrik egon ez dadin.
- Gehitu perrexil xehatu dosi on bat eta gehitu ilarrak eta legatz xerrak.
- Utzi 10 minutuz egosten. Ondoren, mahaira atera eta zerbitzatu.

OILASKO XERRA FRIJITUA

OSAGAIAK (1 pertsonarentzat)

Xerrarentzat

- Katilukada bat esne
- Arrautza handi bat
- Katilukada bat eta erdi irin
- Bi koilarakada arto-almidoi
- Koilarakada bat piper
- Koilarakadatxo bat gatz
- Koilarakadatxo bat baratxuri-hauts
- Bi libra kubo xerra
- Katilukada bat olio

Saltsarentzat

- Lau koilarakada gurin
- Hiru koilarakada irin
- Bi katilukada esne
- Koilarakadatxo bat gatz
- Koilarakadatxo bat piper xehatu berria

NOLA PRESTATU

Saltsarentzat

- Erabili sakonera duen zartagin bat. Zartaginean zerbait frijitu ondoren (oilasko-xerra, adibidez), kendu sobera dagoen olioa.
- Su ertainean gurina urtzen da, etengabe astinduz.
- Gurina urtu ondoren, irinarekin batera irabiatu. Irabiatu bitartean, frijitu irin eta gurin nahasketa, marroi argia izan arte.
- Gero, emeki-emeki irabiatu esnetan, denbora osoan astinduz.
- Egosi 2 eta 3 minutuko tartean, saltsa loditu arte.
- Nahi bezala ondu gatz eta piperrarekin, eta berehala zerbitzatu. On egin!

Xerrarentzat

- Ontzi txiki batean, irabiatu arrautzak eta esnea. Aparteko ontzi edo plater batean irina, arto-almidoia, piperra, gatza, eta baratxuri-hautsa irabiatu.
- Kubo xerra irinetan pasatu eta igurtzi alde bietan. Erabili behatzak ondo estutzeko eta irin nahasketa haragitan igurzteko.
- Irinetan pasatuta, xerra esne/arrautza ontzira eraman eta bi aldeak esne eta arrautza nahasketarekin egin.
- Gero, xerra irinetara eraman berriro, eta pasatu bi aldeetan. Utzi alde batera eta errepikatu gainerako xerrekin.
- Gehitu olioa zartagin handi batean, su ertain edo ertain-altuan. Olioa beroa dagoela uste duzunean, bota xerra zatitxo bat irin pittin batekin. Irina beratzen bada, olioa prest egongo da xerrak frijitzeko. Bestela, segi olioa berotzen eta probatzen.
- Olioa berotutakoan, gehitu xerra zatituak (xerrak gainjarri gabe sartzen diren guztiak). Egosi 3 eta 4 minutu artean alde bakoitza, urre koloreko marroia lortu arte.
- Jarri xerra egosiak zerbitzatzeko plater batean eta errepikatu prozesua xerra guztiak egosi arte.
- Zerbitzatu berehala saltsa zuriarekin. Jarraian zerbitzatu eta on egin!

GAZTAINA-SORBETEA

GAZTAINA KREMA

Erosi edo egin !

1. Basoan ibilaldia ! Urritik abendura gaztaina-sasoia da eta asko ibiliko zara. Gaztainak bildu.
2. Etxera itzuli

- Gaztainak zuritu: teknika erraza nahi duzu ? Ebaki bat egin gaztaina guztiei, eta hamar minutuan ura irakinean ukanen ditugu. Gero, zuritzea errazagoa da eta.
  Azalik gabe, 30 minutu irakiten ukan.
  Zanpatu eta nahastu ontzian
- Azukre-xarabea erosi edo egin! Kazolan bota 220 g. kana-azukre eta 110 g. ur. 5-6 minutuan mugitu irakiteko. Utzi hozten.
- Gaztaina eta azukre-xarabea nahastu !

GAZTAINA SORBETEA

- Arrautza bat
- Gaztaina-krema kutxa tipi bat
- 200 gr krema fresko

Prestaketa denbora: 5 minutu.

1. Nahastu gaztaina-krema, krema freskoa eta arrautza gorringoa.
2. Zuringoa igo elur puntura.
3. Hiru orduz sartu izozkailura.
4. Gaztaina sorbeteari bota patxaran baso bat. Azkenik, zerbitzatu eta on egin!

Hainbat herrialdetako plater tipikoen errezetak egin ditugu. Irakurri osagaiak eta prestaketa eta ea asmatzen duzuen plater bakoitza nongoa den.

KUSKUSA HARAGI ETA BARAZKIEKIN

OSAGAIAK (8 pertsonarentzat)

- Kilo bat kuskus
- Bi tipula
- Bi azenario
- Kalabazin bat eta 250 gramo kalabaza
- Ura, gatza, arbi bat, gurina
- Olioa, eskukada mahaspasa
- Eskukada bat txitxirio, 4 arrautza
- Espeziak (piperbeltza, kurkuma, jengibre hautsa, kuminoa, azafraia, piperrautsa)

NOLA EGIN

- Lehenengo, kuskusa urarekin busti eta lehortzen utzi. Bestalde, barazkiak garbitu eta guztiak era berean moztuko ditugu makila forman, baina tomatea eta tipula xehatuko ditugu.
- Lapiko batean, olioa ipini eta tipula erregosi. Gero haragia, tomatea, espeziak eta txitxirioak gehituko ditugu. Kazola ur beroarekin utzi 20 minutuz egosten; ondoren, gehitu gainerako barazkiak.
- Beste lapiko batean kuskusa bi aldiz jarri lurrunetan, eta gero, gurinaz koipeztatuko dugu.
- Azkenik erretilu zabal batean, koilara baten laguntzaz kuskusa erdian jarri. Haragia jarriko dugu eta barazkiekin, mahaspasekin eta arrautzekin apainduko dugu. Bestalde, ontzi batean salda jarriko dugu kuskusa ureztatzeko.

On egin lagunok!
Nongo errezeta da?

MICI

OSAGAIAK
(6 pertsonarentzat)

- Haragi txikitua, kilo eta erdi
- Koilarakada gatz
- Koilaratxo bat piper
- Zortzi baratxuri ale
- Koilaratxo bat ezkai
- Koilaratxo bat kumino
- Koilaratxo bat bikarbonato

NOLA EGIN

- Nahastu dena eta masa egingo dugu, ondoren, 70 gramoko errazioak egingo ditugu, eta gero txistorra forma eman .
- Utzi hozten 15 minutuz, eta gero erre parrilan su bizian minutu eta erdi aldeetako bakoitzean, eta zerbitzatu beroa.

On egin!
Nongo errezeta da?

OTARRAINXKEN CEVICHE ERREZETA

OSAGAIAK
(2 pertsonarentzat)

- 7oo gramo otarrainxka gordin
- Bi limoi
- Tipula more bat
- Martorria (zilantroa)
- Tomate bat
- Piperbeltz beltza
- Gatza
- Oliba olioa

NOLA EGIN

- Otarrainxkak garbituko ditugu. Gero, kazola batean jarri ura eta bota gatz pixka bat.
- Ura irakiten dagoenean, otarrainxkak gehituko ditugu, eta 2 minutu inguru utziko ditugu, tamainaren arabera.
- Utzi otarrainxkak eta salda hozten.
- Limoiak zukutuko ditugu.
- Tipula erdibitu, lehenengo geruza moztu, eta ondoren juliana erara moztu. Tipula gatzarekin garbitu daiteke.
- Limoiaren zukua tipularekin nahastuko dugu entsaladeran. Gero, tomatea zuritu eta zati txikitan ebakiko dugu, eta martorria edo zilantroa gehitu eta nahastu egingo dugu.
- Jarraian, otarrainxkak eta gatz eta piperbeltz beltza gehituko ditugu, eta oliba olio pixka bat ere bai.

Gozatu ceviche ikusgarri hau!
Nongo errezeta da?

FLAMENKINAK

OSAGAIAK
(4 pertsonarentzat)

- Kilo bat oilasko bular haragi.
- Berrehun gramo urdaiazpiko, xaflatan.
- Saltsa egiteko: perrexil pixka bat, oliba olio koilarakada bat, baso erdi ur, baratxuria txikituta, ogi birrindua, bi arrautza irabiatu eta gatz pixka bat.

NOLA PRESTATU

- Zaparri (mortero) batean baratxuriak, oliba olioa, perrexila eta gatza jarriko ditugu. Dena elkarrekin birrinduko dugu.
- Oilaskoa aurretik egin dugun saltsan murgilduta utziko dugu ordu erdiz.
- Ondoren, oilaskoa eta urdaiazpiko xaflak bilduko ditugu biribilkiak (rolloak) sortuz. Hauek ogi birrindua, arrautza eta berriz ogi birrinduan pasatuko ditugu, eta zartaginean dugun olio berotara botako ditugu egin daitezen.

Nongo errezeta da?

Kuskusa: Aljeriako plater tipikoa da.
Mici: Errumaniako plater tipikoa da.
Ceviche: Ekuadorko plater tipikoa da.
Flamenkinak: Lucenako (Kordoba) plater tipikoa da.

Horos

മേടം (Aries)

Isilik egoteko aukera duzu, baina zerbait esaten baduzu, zure aurka erabili ahal da. Negua pasatuko duzu! Zorte ona izan duzu, sexu transmisiozko gaixotasunari erresistentzia diozu. Diruari kasu egin beharko diozu, garagardoaren prezioa igo egingo delako eta zure poltsikoari ez zaio gustatuko! Nahiz eta pentsatu ez duzula ezer ulertu, pazientzia izan behar duzu. Gutxien espero duzunean, euskara ulertuko duzu.

ഇടവം (Taurus)

Azkenean, zure bikotekidea armairutik aterako da eta diskoteka bateko komunean ezagutuko duzu bikotekide berria. Hilabete amaieran plater asko garbitu beharko dituzu, zeren eta zure bikotekide berriak dirua lapurtuko dizu. Ez daukazu lagunik. Osasun ona izateko badakizu drogak utzi behar dituzula.

മിഥുനം (Gemini)

Zortekoa zara, zu "put@ am@" zara. Loteria tokatuko zaizu. Yate bat, bi auto eta hegazkin bat erosiko dituzu. Lana utziko duzu. Gehien gustatzen zaizun pertsonarekin oheratuko zara. Eta gero... bihotzekoak emango dizu Hugh Hefner-i bezala.

കർക്കിടകം (Cancer)

Sentimentala zara. Zure ikaskidearekin maiteminduta jarraitzen duzu. Moldeko ogia baino tradizionalagoa zara. Zure familiak esan zizun Maizpide izango zela errutinatik ateratzeko aukera, eta egia zen! Datorren pintxo-poteoan llargi betea izango denez, ahaztu zure lotsa eta eman ostikada bat! Eta hitz egiozu zure crush-ari!

ചിങ്ങം (Leo)

Maizpiden maitemintzea ez da posible zuretzat. Uste dut oraindik euskara ikasi behar duzula. Gaur egun bizi ahal izateko dirua beharrezkoa da. Maizpiden egun osoan eserita zaude eta kirola egitea komeni zaizu osasun ona izateko eta maitasuna ahazteko.

കന്നി (Virgo)

Orain Maizpiden zure erlazioa ez dago ondo. Zure bikotekidearekin moztuko duzu. Tinderren bilatu beharko duzu, hemen ez. Hil honetan izarrak ez dira onak zurekin. Kontuz ibili diruarekin , Herriko Tabernan asko gastatzen duzu eta. Kurtso bukaeran EGA lortuko duzu eta Maizpiden festa handia egingo duzu. Jarraitu ikasten eta lortuko duzu!

kopoa

തുലാം (Libra)

Oso laguna izanez gero, ez da zaila zurekin harremanetan hasi eta laguna izatea. Izugarrizko osasuna daukazu, pintxo poteoaren ondoren izan ezik. Lanak egiteko beti prest, eta, gainera, oso trebea zara. Amodioan ezusteko harremana izango duzu, hobe duzu ez atera. Nahiz eta dirua ez ukitu, zorrik ere ez duzu, eta hori ez dago gaizki. Gorabehera handiak dauzkazunez, indartsuagoa izatea lortuko duzu.

വൃശ്ചികം (Scorpius)

Zure bihotzetik onena ateratzeko momentua da orain. Hala ere, euskara ikasteko ekimen bat hasi baduzu, hau ez da momenturik onena. Pazientzia eta irmotasun handia eskatzen du eta. Gainera, proba hau gaindituz gero, barnetegian zure bizitzako maitasuna aurkituko duzu. Aitzitik, edozein proiektu egiten hasi bazara, arrakasta izango duzu. Sorpresa atseginak.

ധനു (Sagittarius)

Sorpresa bat iritsiko zaizu aurten lantokira. Arazo bat izango duzu eta diru asko beharko duzu arazo hori konpontzeko. Bi pertsona ezagutuko dituzu eta, ikusten dituzunean, maiteminduko zara. Ondo jan behar duzu, bestela oso gaizki bukatuko duzu urtea.

മകരം (Capricornus)

Nahiz eta segurua, zuhurra eta arduratsua izan, oso burugogorra zara, ez dituzu erraz aldatzen zure iritziak. Gehiegi gustatzen zaizu lan egitea, gainera aurten oso zorrotz ari zara. Beti bezala, zure lankideekin arazoak edukiko dituzu. Lagunekin egoteko aisialdia hartu behar duzu, maite zaituztenak haserretuta daude ez ikusteagatik. Hemendik aurrera diru pilo bat edukiko duzu, aurten loteria-dezimo saritua erosiko duzu.

കുംഭം (Aquarius)

Oso atsegina eta maitale ona zara. Berri onak jasoko dituzu, izan ere, aurtengo urtea iazkoa baino hobea izango da. Aurten, beti bezala lagun asko edukiko dituzu zure inguruan. Nahiz eta gastu asko eduki, zure aurrezkiak handituko dira. Zure gibela gaixo dago, parranda asko egiten duzulako egunero. Zaindu osasuna eta egin ariketa fisikoa!

മീനം (Pisces)

Bakarrik bazara, egon lasai. Denbora daukazu, probestu! Bikoteentzat urte oso interesgarria izango da. Ez izan beldurrik, gauza berriak ezagutzeko garaia da. Ez da momentu egokia loterian jokatzeko. Ilargiaren eragina txarra da. Nahiz eta maitasunean zortea izan, ez zaituzte ahaztu lagunek. Maite dituzun lagunak garrantzitsuak dira. Osasun ona izan arren, barazki gehiago jan behar duzu. Kontuz, nagusiak zuri bihurrikeria bat prestatu dizu. Presta zaitez borrokarako!

*Horoskopoaren izenak malayalam hizkuntzan agertzen dira, Indiako hizkuntza askotariko batean

Kosmetika naturala, sendabelarrak eta beste hainbat kontu

Lazkaoko gurasoen ikastaroari bukaera emateko ekintza berezi bat antolatu zuen Maizpidek: sendabelarrei buruzko informazioa jaso bitartean, krema hidratatzailea egitea.

Horretarako, Judith Arruabarrena Ugartemendia gonbidatu genuen, biologoa ikasketaz, baina euskara irakaslea lanbidez (Maizpiden bertan ere bai behin baino gehiagotan).

Berak aipatu zigunez, txikitatik izan du sendabelarrekiko zaletasuna. Lehenengo amonak eta gero amak irakatsi zioten zekitena; baina jakin-nahia ase gabe zuenez, bere kabuz hasi zen informazioa bilatzen (irakurtzen, ikastaroak egiten…). Ikasitakoa praktikan jartzen hasi zen eta poliki-poliki produktuak ekoizten. Egiten dituen kosmetikoen artean, hauek daude:

- Garbitasunerako produktuak: gorputzerako xaboia, xanpua…
- Osasunerako produktuak: ukenduak, pomadak, krema hidratatzaileak…
- Makillajea: ezpainetako margoak…

Bere iritziz, produktu naturalak oso onak dira; hala ere, osasun arazoren bat izanez gero, medikuarenera joan behar dela azpimarratu zigun, beraiek baitira adituak.

Makina bat kontu kontatzen hasita, guri ere jakin-mina piztu eta galdezka hasi ginen.

Nondik hartzen dituzu sendabelarrak?

Baratzetik, menditik eta batzuetan erosi ere egiten ditut.

Landare bakoitzak bere garaia izango du biltzeko, ezta? Ilargiaren faseak badu zerikusirik?

Bai, landare bakoitzak bere garaia dauka biltzeko. Esate baterako, lorea erabili behar badugu, landare horren loraketa noiz den jakin behar dugu. Gainera, ilargiaren faseek ere eragina dute. Adibidez, ukendua sustraiekin egin nahi izanez gero, ilberan bildu behar dira zuztarrak, izerdi gehiena bertan dagoelako. Hostoak eta loreak erabili behar izanez gero, berriz, ilgoran bildu behar dira, izerdi gehiena bertan dagoelako.

Erabiltzen al duzu landare pozoitsurik?

Ez, ez dut erabiltzen. Pozoia ez da ezertarako ona.

Euskal Herritik kanpoko sendabelarrik erabiltzen al duzu kremak, ukenduak… egiteko?

Bai, adibidez, kakaoa eta karitea Afrikatik erosten ditut. Baina erosten ditudanak beti izaten dira modu jasangarrian ekoiztutakoak.

Nolako ontziak erabiltzen dituzu zure produktuentzat? Zer materialez egindakoak?

Edozein materialek ez du balio, adibidez, plastikozkoak ez dira gomendagarriak. Normalean, beira iluneko ontziak eta aluminiozko tapak erabiltzen ditut, izan ere, garrantzitsua da produktu ontziratuak argitik babestea.

Nondik lortzen dituzu naturalak ez diren lehengaiak? Garestiak dira?

Naturatik bildu ezin diren lehengaiak (kontserbatzaileak, olio esentzialak, emultsionatzaileak,...) belar-dendetan edo kosmetika naturala egiteko lehengaiak saltzen dituzten dendetan erosten ditut (Cremas Caseras, Jabonarium, Aroma Zone,...). Eta, ez dira garestiak, sortzen den produktuaren kalitatea kontuan hartuta.

Zuk egindako produktuak saldu egiten dituzu ala kontsumo propiorako dira?

Kontsumo propiorako izaten dira. Saltzeko, laborategiko probak egin eta kalitate-kontrola gainditu behar lukete. Hori egitea oso garestia da, zeren laborategi bat edukitzea edo kontratatzea eskatzen du.

Kontserbatzailerik erabiltzen duzu produktuak denbora luzez egoera onean mantentzeko?

Egiten dudan produktu motaren arabera, bai edo ez. Ura badauka, beharrezkoa da; bestela, onddoak eta bakteriak hazten dira. Hezetasunetik babestea garrantzitsua da. Horregatik, esate baterako, hemen egiten ari garen krema hidratatzailea ez da komeni hiru hilabete pasatu ondoren erabiltzea.

Zure produktuak naturalak dira. Edozein pertsonak erabil ditzake?

Ez, edozein pertsonak ezin ditu erabili. Naturalak diren produktuak beti ez dira egokiak edozein azalentzat, alergiak… daude.

Egin ezazu zuk zeuk kosmetika naturala

Krema hidratatzailea egiteko osagaiak:

- Ura: % 60
- Almendra olioa: % 30
- Emultsionatzailea: % 7
- Olio esentziala: % 2
- Kontserbatzailea: % 1

Jarraitu beharreko urratsak:

1. Garbitu eskuak.
2. Garbitu ontziak alkoholarekin.
3. Hidratatzailea egiteko neurriak kalkulatu.
4. Berotu almendra olioa 70º C baino gehiago Maria bainuan emultsionatzailea gehituta.
5. Epeldu ura.
6. Nahastu ura olioari poliki-poliki irabiagailu batekin sendotu arte, krema bihurtu arte.
7. Hozten denean, gehitu kontserbatzailea eta gustuko olio esentziala.
8. Potoetan sartu eta jarri data.

Egunpasa gaupasa egin gabe

Artikulu hau Maizpideko ikasleok hilero jai plana egiteko prestatu dugu. Aukera oso ona da mintza-praktika egiteko, anima zaitezte!!

URTARRILA

Astotxo Eguna (Lazkao)

Errege eguna pasatu eta hurrengo igandean ospatzen da. Urtero "Egiptoko Ihesa" antzerkia eta astotxo txiki lehiaketa egiten dute. Ehun asto inguruk parte hartzen dute. Bukatzeko, bitxikeria bezala, jendea mojei olatak erostera joaten da.

OTSAILA

Tolosako Inauteriak

Euskal Herriko inauteri jendetsuenak, zalantzarik gabe, Tolosakoak dira!

Ostegun gizena da lehen eguna. Txupinazoarekin hasten da Plaza Zaharrean, 12:00etan. Egun horretan, parranda handia egiten dute. Jendeak normalean txilaba janzten du larunbatera arte. Kontuz, igandera arte ez mozorrotu! Hurrengo eguna Ostiral mehea da. 20:30ean danborrada herri osoan zehar ibiltzen da. Larunbata Zaldunita bezpera izaten da. Haurren danborrada izaten da, eta kalean barrena buruhandiak eta trena ibiltzen dira.

Igandea Zaldunita da. Gogoratu, egun honetan mozorro zaitez. 8.00etan Diana izaten da eta musika bandak, karrozak, txistulariak eta konpartsak irteten dira. Astelehenita egunean zezenak izaten dira zezen-plazan, eta txaranga eta kalejira izaten dira kalez kale.

Asteartita egunean astea bukatzeko kalejira egiten da herri osoan.

Garraio publikoan ordutegi bereziak izaten dira, baita aparkaleku bereziak ere.

Idiazabalgo jaiak

Otsailaren 2an Kandelaria eguna da. 17:00etan txokolate beroa hartzen da herriko plazan eta 19:00etan Axariaren Jaitsiera izaten da.

Idiazabalen San Blas ospatzen da eta egun hori kuadrilla eguna izaten da. Eguerdian herriko plazan

bazkaria prestatzen dute eta arratsaldean helduen danborrada eta kuadrilla arteko jolasak izaten dira. Gauean erromeria egiten da.

Otsailaren 4an San Blas txiki izaten da, mozorro eguna da. Bazkaldu baino lehen, goitibehera txapelketa egiten da. Arratsaldean herri afaria eta kontzertua izaten dira herriko plazan.

Jaiak amaitzeko, otsailaren 5ean, herriko plazan, hamaiketakoa prestatzen dute eta gero bertso bazkaria izaten da. Arratsaldean taloak egiten dituzte herriko plazan eta bukatzeko kontzertu bat izaten da. Idiazabalera joateko autobusez joan zaitezkete edo bestela taxia har dezakezue.

MARTXOA

Txotx

Martxoan ez dago jairik Lazkao inguruan, beraz, sagardotegira joateko aprobetxa dezakegu. Urtarrilean hasi eta apirilean bukatzen da sagardo denboraldia.

Sagardotegiko menu tipikoa eskaintzen da: txistorra, bakailao-tortilla, bakailaoa, txuleta eta gazta irasagar eta intxaurrekin. Nahi adina sagardo edan dezakezu!

Txotxari buruz: sagardoa kupelean 4 hilabetez egoten da hartzitzen eta prest egoten da gozatzeko eta txotx egiteko.

Sagardotegiak Maizpide inguruan: Ataunen, Urbitarte sagardotegia; Lazkaon, Amebi sagardotegia eta Ordizian, Tximista sagardotegia.

Sagardotegiaren arabera autobusez joan zaitezkete, edo taxiz. Sagardotegi batzuetan haiek jartzen dute garraioa.

APIRILA

San Prudentzio Jaiak (Lazkao)

Udaletxetik txupinazoa jaurtitzen dutenean hasten dira jaiak. Bi asteburu izaten dira. Lehenengo asteburuan mozorro eguna izaten da. Apirilaren 28an San Prudentzio eguna izaten da, egun nagusia da. Apirilaren 30ean kuadrilla eguna ospatzen da. Ekintza nagusiak kuadrillak eta txarangak irtetea dira. Jendeak blusa janzten du eta sagardotegira joaten da bazkaltzera. Txosnetan karpa bat jartzen dute eta kontzertuak egiten dituzte. Lazkao inguruko herrietatik jende asko etortzen da.

MAIATZA

Beasaingo Loinatz Jaiak

Aste Santutik berrogei egunetara hasten dira. San Martin Loinazkoa ospatzen da. Egun nagusiak Mariren jaitsieraren eguna, mozorro eguna eta kuadrilla eguna dira. Egun horretan ekintza asko egiten dira. Mariren jaitsieran herriko jendea sorgin mozorrotzen da eta dantza egiten dute. Lehen larunbatean danborrada egiten da, egun batzuetan txarangek kaleak animatzen dituzte eta kuadrilla egunean kuadrillak kalejiran ateratzen dira. Beste egun batzuetan, barazki-lehiaketa, herri-kirolak edo ume-jolasak ere antolatzen dituzte. Gainera, kontzertu desberdinak eta bertsolariak ikusi ditzakezue. Oinez eta autobusez iritsi daiteke. Janari tipikoa sardinak eta txistorra dira. Kuadrilla egunean barraskilo jana egiten da San Martin ermitan. Bukatzeko, bitxikeria bezala, kuadrillek areto-futbol finala jokatzen dute.

EKAINA

San Joan gaueko ospakizunak udako solstizioarekin, Ipar hemisferioan, erlazionatutako ospakizun paganoan du jatorria. Udako solstizioa urteko egunik luzeena eta gau laburrena dugun garaia da. Egun hori ekainaren 21a edo 22a izaten da; gaur egun, erlijio katolikoa dela eta, ekainaren 24an ospatzen da San Joan bataiatzailearen omenez.

San Joan Olaberrian eta Seguran ospatzen da. Bai Olaberrian, bai Seguran plan asko daude egiteko, txistulari taldeak, bertsolariak, herri-kirolari txapelketak, pilota partidak edo buruhandi eta erraldoiak, besteak beste.

23ko gauean San Joan sua pizten da eta Akelarre herrikoia hasten da!

Olaberriko Festak

Olaberria herri txiki bat da. Lazkaotik oinez 40 minutura dago. Festak ekainaren 23tik 26ra arte izaten dira. Egun haietan zehar ekintza

ugari izaten dira. 23an Umeen Egunа izaten da eta egun osoan joko ugari izaten dira. 24an herri afaria egiten da kuadrillentzat eta, ondoren, kontzertuak izaten dira.

Segurako Festak

Segura beste herri interesgarria bat da. Lazkaotik zortzi kilometrora dago. Hara joateko posible da autobusa hartzea. 23an hasten dira festak Zopa Pertzarekin. 25ean kuadrilla eta jubilatu eguna izaten da. Eguerdian kuadrilla bazkaria egiten da eta arratsaldean elektro txaranga eta kontzertu batzuk izaten dira. 26a umeen eguna izaten da eta egunean zehar jokoak egiten dira. Eguerdian txakolin eta sardinak dastatzeko aukera dugu eta festa bukatzeko… Zopa Pertzaren Agurra.

UZTAILA

Ordiziako festak

Ordizia oso ezaguna da, Goierriko azoka ospetsuena egiten baita bertan. Lazkaotik hiru kilometrora dago; beraz, oinez edo autobusez iritsi gaitezke. Egun nagusia uztailaren 26a da, HSanta Ana zaindariaren eguna. Astebete lehenago kuadrilla txikien

eguna ospatzen da eta urtebete lehenago jaio diren umeei zapia ematen zaie. Egunean zehar umeentzako jolasak antolatzen dira. Uztailaren 25ean Nazioarteko Txirrindulari Lasterketa egiten da eta aurten ehun urte beteko ditu. 26an goizeko seietan "matutina" egiten da eta ordiziarrak mozorrotuta ateratzen dira tanborrada jotzera. Egun hauetan zehar taberna askotan Ordiziako pintxoak dastatzeko aukera izaten da eta, talogileak baldin badaude, probatzeko aukera edukiko duzu.

ABUZTUA

Gabiriako festak

Gabirian, Andre Mari jaiak abuztuaren 13tik 17ra ospatzen dira. Egun Nagusia abuztuaren 15a da. Egiten diren ekintza garrantzitsuenak dira: herri kirolak, euskal dantza, bertsolariak eta gaztetxoentzako jokoak eta kontzertuak.

Jana eta edana ez da falta izaten. Gazteek afaria egiten dute plazan. Gainera, kanpoko eta herriko jendeak pintxoak dastatu ditzake eta trago batzuk hartu ditzake herriko elkartean, txosnetan eta ostatuan. Garrantzitsuena da jaietarako autobus zerbitzu berezia dagoela.

Zegamako festak

Zegaman San Bartolome jaiak abuztuaren 23tik 28ra ospatzen dira. Jaien lehen eguna, kuadrillen eguna eta mozorro eguna izaten da, eta bazkaria herriko plazan izaten da.

Egun Nagusia abuztuaren 24a da, eta Santua San Bartolome ermitatik elizara jaisten da prozesioan eta meza nagusia izaten da. Ondoren, herriko agintariek soka-dantza dantzatzen dute. Herri afaria egiteko jendea herriko kiroldegian biltzen da. Menua Anoiako kaba eta Lumagorri oilaskoa izaten dira. Egiten diren ekintza garrantzitsuenak dira: herri kirolak, euskal dantza emanaldia, bertso saioak, txaranga, goitibera txapelketa, gaztetxoen jokoak eta musika berbenak. Azken egunean txirrindulari proba egiten da. Zegamara joateko autobusez joan zaitezkete, edo taxia har dezakezue.

IRAILA

Ordiziako Euskal Jaiak

Ordiziako euskal bestak 2023ko irailaren 2tik 10era iragaten dira, aurten 6a izango da egun nagusia. Beraz, egun nagusian tokiko ekoizpen azoka bat, tokiko arrazako ardi gasna lehiaketa bat eta euskal kirola atzemanen dituzue. Bistan dena, euskal jantzia janztea beharrezkoa da.

Ordizia Lazkaotik hiru kilometrora bakarrik da, beraz, hobe da oinez joatea.

Lazkaoko San Migel festak

Lazkaoko San Migel bestak irailaren amaieran ospatzen dira. Egun horietan zehar zenbait ekintza izaten dira, baina oinarrizkoenak 29an, San Migel egunean iragaten dira.

Eguna haurrentzako ekintzekin hasten da, gero pilota txapelketa ikusi ahalko duzue eta, bistan dena, meza nagusia eguerdian. Arratsalde partean, errondaila eta batukada ere ez dira falta izaten. Afari herrikoia iragaten da: kuadrilla bakoitzak bere janaria prestatzen du eta denak elkarrekin afaltzeko elkartzen dira. Azkenean eguna (edo gaua) bukatzeko, kontzertu bat izaten da! Iduri du ez dela jantzi berezirik.

URRIA

Zaldibiako Jaiak

Santa Fe jaiak urriaren hasieran izaten dira. Santa Fe eguna izaten da egun nagusia, urriaren 6an. Egun horietan ekintza batzuk antolatzen dituzte, adibidez: lehen egunean mondejua dasta dezakegu eta abestitxo bat abesten dute (herritxo bat). Joko mitologikoak eta pilota partida ere egoten dira. Musikari buruz, goizero txistulariak ateratzen dira kalera, eta egun batzuetan txaranga eta bertsoak ere izaten dira. Gauetan kontzertuak ere izaten dira. Janari tipikoena mondeju zuria da. Lazkaotik Zaldibiara autobusez iritsi gaitezke.

AZAROA

Ataungo San Martin Jaiak

San Martin jaiak, Ataunen, azaroaren hasieran izaten dira. San Martin ospatzen dute eta egun nagusia 11 da. Egun horietan hainbat ekintza

izaten dira adin guztietako jendearentzat: ume-jolasak, kontzertuak edo bertsolariak, besteak beste. Gainera, igandean mondeju beltz lehiaketa eta dastaketa egiten dute. Atauna joateko bi aukera ditugu. Alde batetik, zuzenean autobusa hartu dezakegu. Bestetik, oinez iritsi gaitezke (4 km dira).

ABENDUA

Santa Luzia eguna (Zumarraga)

Abenduaren 13an Santa Luzia eguna ospatzen dute Zumarragan, Gipuzkoako azokarik ospetsuenetakoa da. Bertan nekazariek eta artisauek beren ekoizpenak ikusgai jartzen dituzte. Oilasko eta kapoi lehiaketa antolatzen dute Zumarragako Kalebarren plazan. Musika bandak eta trikitilariak ere badira. Pintxoak dastatzeko eta ardoa edo sagardoa edateko aukera ere izaten da. Maizpidetik Zumarragara zuzenean autobusez joan gaitezke, edo Beasainera oinez joan eta han trena har dezakegu.

Euskara Munduan programa

Etxepare Euskal Institutuak kudeatzen du Euskara Munduan programa, eta diasporako euskal etxeetan euskara-irakastea du helburu. Horretarako, irakasleak trebatzen ditu, eta lehen -lehenik euskara-eskolak ematen dizkie. "Argentinan Euskaraz" zuen izena hasiera batean programak; gero, ordea, herrialde gehiagotara zabaldu zen, nahiz eta oraindik ere indarrik handiena bertan izan. Programan parte hartutako ikasle asko dira gaur egun beren euskal etxeetako euskara-irakasleak.

Hasiera batean, Argentinan antolatutako barnetegi batean zenbait hilabetez ikasi ondoren, Maizpiden bukatzen zuten trebakuntza. Lehenengo taldea 1992an etorri zen hona; geroago, ordea, teknologiak eskaintzen dituen aukerak baliatzea erabaki zuten, eta 2004. urtean hasi ginen Maizpiden euskal etxeetako irakasle izango zirenei euskara online irakasten, eta oraindik ere lan horretan jarraitzen dugu.

Ikas-prozesuak lau urte inguru irauten du. Online egiten da urtean bederatzi hilabetez, eta astebeteko bi barnetegi egiten dituzte Argentinan bertan, mintzamena landu, trebakuntza pedagogikoa jaso eta talde kohesioa indartzeko. Barnetegi horietan urtean zehar jorratu dituzten gaiei buruzko mintzamen-jarduerak egiten dituzte.

Azkar esanda, online irakaskuntzan astero unitate bat osatu behar izaten dute ikasleek, Maizpide barnetegiko egun baten parekoa izan daitekeen unitate bat, eta tutoreok, banakako erantzuna emateaz gain, astero egiten dugu mintza saioa taldean.

Oraintxe bertan 22 laguneko taldea ari da lanean, gehienak 2020ko urtarrilean A1 mailan hasitakoak. Zenbaitek B1eko azterketa ofiziala iaz gainditu zuen, eta otsailean bertan B2 maila hasi berri dugu.

Segidan irakurriko duzun testua euskaldunei eta horien inguruko topikoei buruzko unitate bat landu ondoren idatzi zuen Gabriela Aguirre Viscontik. Unitatearen helburua nork bere herriko topikoei buruz idaztea zen, eta Gabik euskaldiasporatarrei buruz idaztea erabaki zuen. Ea diasporako euskaldunak nolakoak diren jakiteko baliagarri gertatzen zaizun. Gozatu, ederra da eta!

Euskaldiasporatarrak

Argentinarrok eztabaidatzea maite omen dugu. Baina ez argentinar guztiok. Estereotipoaren arabera, Buenos Airesekoak dira eztabaidatzea benetan maite dutenak; iparraldekoek, ordea, nahiago dute lo-kuluxka egin. Eta litoralean, berriz, jendeak nahiago omen du matea hartu,

lo-kuluxka egitea baino. Hiriburukoei futbolari buruz hitz egitea ez zaie hainbeste gustatzen, Messiri buruz hitz egiten dute, eta gai izar bat dute: "Ze gaizki dagoen dena!"

Diotenez, argentinarrok argentinar izateari eta Argentinan bizitzeari buruz hitz egitea eta eztabaidatzea dugu gustukoen, baina ez da egia. Ez gara gauza bakarra. Adibidez, ni argentinarra naiz, baina cordobarra ere banaiz. Eta latinoamerikarra. Eta aktorea. Eta, gainera, euskaldiasporatarra, eta horri buruz hitz egingo dut.

Zer da hori? Ni Euskal Herriko diasporakoa naiz, bai? Gu Euskal diasporakoak gara. Orduan, euskaldiasporatarrak gara. Guri izen berezi horrekin deitzea ondo dagoela uste dut, nahiko partikularrak gara eta.

Izan ere…

Guri euskal ikur, sinboloak… asko gustatzen zaizkigu. Euskal ikur zaleak gara, fanatikoak. Nire euskal etxean, gizon batek 28 "pin" (orratz) dauzka bere motxilan: "Euskal Herrian Euskaraz", *Ikasbil*-eko bat, Anbotora doazen bi mutil motxiladun agertzen diren beste bat, Korrikakoa, Euskal Presoak Etxera, Euskara Munduan, *Pospolin*, *Pospolin eta Pospolina*, Kukuxumuxuren ardi bat, Gernikako arbola, Getariako arratoia, Gorbeiako gurutzea, Guggenheim-eko Puppi, lau Lauburu (kolore desberdinetan, eta bat suak hartua), trikitixa bat, txistulari bat, txapela bat, abarka pare bat, dantzari bikotea, Donostiako danborrada, Alboka bat, bi txalaparta, TOPA! esaten duen bat, Txotx! eta *Gerora*ko bat.

Beste neska batek 9 niki dauzka: Villa Mariako "Eusko Etxea", Mar del Platako "Denak bat", San Niolaseko "Euzkal Etxea", Rio Cuartoko "Gure ametza", Gasteizko "Jazz Zaharrean", "Habe" esaten duen bat, eta "Gerora"ko hiru, bilduma osoa. Eta bi tatuaje ere bai: batek "euskalduna naiz eta harro nago" esaten du, eta bestean, "*Txoria txori*"ren zati bat du idatzia, "A" guztiak teilatuekin.

Eta beti erabiltzen dugun ikurrina izugarri handiiiiiiiia da! Noiznahi ateratzen dugu: Euskal Astean, Euskal Egunean, Dantzaren egunean, sanferminetan, Gernikako bonbardaketaren egunean, Gabonetan, Aberri Egunean eta gure urtebetetzean.

Gainera, Champaqui tontorrera eramaten dugu goazen bakoitzean. Noski, ekainaren 20an (Argentinako banderaren eguna) erabiltzen dugu. Zergatik? duela 200 urte garelako argentinarrak, baina Euskal Herrikoak… hori baino askoz lehenago!

Euskaldiasporatarrek euskal gastronomia ondo ezagutzen dugu. Euskaldiasporatarra tripan jaiotzen da:

- Aupa! Zer? Ondo? Zer gertatuko da hil honetan Euskal Etxean?
- Tira, hil hasieran "pintxo, marmitako eta porrusalda" topaketa egingo dugu.

Ostegunean, ahal badugu, txistorra eta intxaur-saltsa jateko elkartzen gara, beti patxaran pixka batekin… Urtebetetzea baldin badago, pastel basko eta txakolinarekin ospatzen dugu, a!, eta larunbatean bakailaoa pil-pilean, piperrada eta perretxikoak egingo ditugu. Jan eta gero, trikitixak dantzatuko ditugu! Gehiago gelditzen bagara, gosaltzera geratuko gara. Eta gero, hamaiketakoa egitera!

Euskaldiasporatarrak, nagusiki, oso ausartak gara. Txistua jotzen dugu, gure lagunak baxu elektrikoa jotzen ari direnean… Dantza egiteko edo baserritar janzteko, izugarrizko azpiko gona janzten dugu, 35 gradu eginagatik.

Batzuetan hamabost orduko bidaia egiten dugu autobusez Euskal Jaian parte hartzeko; han hamar ordu pasatzen ditugu, eta 15 minutuz dantza egiten dugu…

Bai, ausartak gara. Ozeano Atlantikoaren alde honetan bizi garenok urrun joatera animatu ziren euskaldun horien seme-alabak gara.

Askoren artean eta hainbat arrazoirengatik, dena utzi zuten euskaldun horien ondorengoak gara. Agian, horrexegatik gara hain ausartak!

GABRIELA AGUIRRE VISCONTI
Cordoba

Basilika podcasting

Basilika podcasting espazio bat da, pentsamendu konparatuan, hausnarketa kritikoan eta gaur egungo kultur ekoizpenaren forma desberdinen gaurkotasun-harremanak arakatzen dituena. Kezka-talde heterogeneoa (artistak, idazleak, ikerlariak, programatzaileak, zinegileak…) eta egiteko moduak biltzen ditu, kultur dimentsioko podcast-programa espezifikoak eta aldizkakoak ekoizteko.

Hasiera hartan, Euskal Herrian artista asko zeudela ohartu ziren eta aldi berean, euskaraz egiten zen kritika gutxi. Bazeuden komunikabide batzuk kritika egiteko eta arte garaikidearen literatura zabaltzeko. Baina ez zegoen kritika espezializaturako espaziorik. Adibidez, Bilboko esparru artistikoan, zer gertatzen da? Zein erakusketak merezi du bisitatzea? Zein emakume gazte ari dira argazki-euskarria erabiliz lan egiten? EITB kultura telebistako saioa salbuespena izan daiteke.

Egia esan , rol nagusia jokatzen du bertako kultura erakusteko euskaraz. Dena den, hori ez zitzaien nahikoa iruditzen eta hauxe pentsatu zuten Basilikakoek: praktika artistikoak pluralak badira, orduan kritikek ere gero eta pluralagoak izan beharko lukete. Horregatik, duela bi urte Basilika sortu zen. Basilika Euskal Herriko podcasting plataforma da. Bertan, informazioa librea eta anitza da. Gainera, antolakuntza egitura horizontala du. Bestela, ez dago sorpresa handirik. Irrati tradizionalaren eredura itzuliz, Basilikaren saioek, beteak beste, elkarrizketak, zuzeneko eztabaidak, iritziak eta hausnarketa filosofikoak, esate baterako biltzen dituzte.

Euskal Herrian gertatzen zena Euskal Herrian geratzen omen zen. Ez zegoen artxiborik informazioa gordetzeko, ez zaintzeko, ez antolatzeko eta ez kontsultatzeko. Horretaz oharturik, behar-beharrezkotzat jo zuten podcastinga sortzea.

Aitortza instituzionala berehala iritsi zen Basilikara. 2022an Basilikak Ricardo Arregi saria lortu zuen. Horrez gain, jatorrizko talde txikia hazten hasi zen. Horrela, 15 lagun inguruk, bederatzi programa (bakoitza gai batean espezializatua) eta eduki berriak igotzen dituzte Internetera. Zabaldutako informazioa Euskal Herrian ez ezik, mundu osoan ere entzuten da.

Ezkerretik eskuinera, Lur Olaizola, Jone Alaitz Uriarte, Kepa Matxain, Gorka Bereziartua, Sahatsa Jauregi, Beñat Sarasola, Pablo Marte eta Ohiane Iraguen.

Gure artista taldea

Aldizkarirako artikulua egiten hasi ginenean, arteari buruz idaztea pentsatu genuen; gure gelako artistei buruzko artikulua egitea, hain zuzen ere. Kontua da, artistak izendatzen hastearekin batera, guztiok artista hutsak garela konturatu ginela. Beraz, hementxe duzue artista talde baten hezurdura; irakurri eta gozatu!

Inesek, gehienetan, ilustrazioak egiten ditu, baita enkuadernazioak ere. Bi albun ilustratu ditu eta aurten beste bat aterako du. Barnetegiko lana bukatzen duenean, zeramika proiektu batean hasiko da:"Haziak haz daitezen". Hutsa esploratzen du. Zuhaitzen lasaitasuna gustatzen zaio, poesia hitzetan eta lurraren ukimen goxoa. Inesek beti ekartzen du loreren bat, adarren bat, edo zuhatz-hostoren bat. Gauza txikitxoak maite ditu.

Egungo musikak ez du sekretu asko gordetzen gure Albanentzat. Bidaiek ez dute beldurtzen eta Lyongo sustraiei oso lotuta badago ere, azkar aurkitzen du beste ingurune batean gustua eta ez du zalantzarik izaten harrera egiten dion jendearen ohiturak ikasteko. Hori guztia bere furgoneta nekaezinean, garagardo batez lagunduta. Fokatu populua!

Samaniegoko ardorik onena iritsi zitzaigun gelara. Klasean sartu bezain laster konturatu nintzen Ivan izugarria zela; aurpegi lotsatiaren atzean artista handia zegoela. Marraztu, zizelkatu, josi, idatzi? Ez dakit hori egiten duen ala ez. Ivanek sortu egiten du. Irribarrea, giro ona, lasaitasuna, umiltasuna eta maitasuna sortzen ditu. Sortzailea da gure artista.

Hogeita hamasei urteko neska kataluniarra. Sorlekutik urrundu eta Hondarribian duela zenbait urte bizi dena. Literatura irakaslea eta feminista. Hizkuntzetarako benetako dohaina du eta berdintasunaren aldeko borroka egitatea da, besteak beste, bere herriko alardearekin. Bera eta bere apunteak kolore eztanda dira.

Zer esan nahi du artista izateak? Adostasuna dago gizartean, dantzariak, musikariak edo margolariak artistak direla esaten denean; haiek horrela jakinarazten baitituzte beren emozioak. Behin Matik bere bizitza atzean utzi zuen eta Hego Amerikarantz abiatu zen Kolombiako oihanerantz hain zuzen ere. Jendea entzutea izan zen bere sentiberatasuna erakusteko modua. Bertakoak alfabetatzea izan zen bere artea. Bejondeizula!

Gure Nafarroako lagunak Josetxo du izena. Nahiz eta "gixajo" eta "pues eso" mihi puntan izan, benetan jatorra da. Umoretsua eta ausarta da klasean. Hori gutxi ez balitz bezala, izaera ona dauka eta amaren aholkuak jarraitzen ditu. Ordenagailutik bizi da, gozozalea da eta ibiltzea gustatzen zaio. Josetxo artista handia!

Batzuetan zaila da txori baten silueta adar batean identifikatzea eta zaila da basoaren erdian bere abestia antzematea. Johann musikaria da, lekuko melodiak jasotzen ditu; basoetako melodiak, herriko plazetan sortzen direnak, baita hiri handietako txoko ilunetakoak ere. Johann isilik denean ez da burua hutsik duelako, doinua asmatzen ari delako baizik.

Eduri irakurtzea eta papiroflexia gustatzen zaio, besteak beste. Txiki-txikitatik ari da irudi mota guztiak egiten. Europako papiroflexia lasterketa irabazi zuen iaz, txapelketarik garrantzitsuena. Ikastaroak ere ematen ditu eta bere asmoa Batikanoko plaza berregitea da, paperen bidez, noski. Altua bezain azkarra, euskara molde guztiak bizkor eta argi jasotzen ditu mutil honek.

Sergen begiek distira egiten dute eta lilura batzuk ikusten dira. Bizitzari irribarre egiteko eta egunez egun gogoz ibiltzeko artea du. Bidean gustura, energia handiz eta poztasunez jarraitzeko modua bilakatzeko artea. Bere begietan handitasunez eta mendiez gozatzeko artea ageri da. Eta horretarako ibiltari handien apaltasuna du. Biziki arte bereziak!

Txemaren aurkezpenaz oroitzen naiz, biziki maite nuelako. Azaldu zigun nola egiten zizkien txertaketak sagarrondoei. Praktika honek behaketa, ikaskuntza eta zorroztasuna nahastea eskatzen du. Bere emaitza bereziki ederra eta liluragarria iruditzen zait; eta horregatik, baratzeko artista bezala ikusten dut gure Txema.

Mikel Otxotekok Bilbon egin zituen arte ederretako ikasketak. Santanderren aritu zen irakasle eta ikus-entzuneko klaseak eman zituen. Urrian San Telmo museoan bere lana aurkeztuko du eta bere ama ere bertan agertuko da. San Pierre et Mikelonera lanera joan zela eta arrantzaleekin lan egin zuela ikusiko dugu. Badakizu mereziko duela, artista!

Arteari buruz hitz egiten dugunean, eguneroko begirada gauza inportantea da. Eguneroko betebeharra edertasunez eta gogoz egiten dugunean, ARTEA egiten dugu, poesia sortzen dugu. Gauzarik txikiena erraldoi bihurtzen dugu.

ARTEA xehetasunetan dago, existentziaren mirari txiki bakoitzean.

Astotxo eguna

Gaur egun Astotxo eguna dena, jatorriz, Erdi Aroko kristau jaia zen. Urtarrilaren erdialdean izaten zen. Batez ere Frantzian, zoroen jaiaren ondorioz, Egiptorako ihesaldia ospatzen zen. XI. mendean egin zen lehen aldiz, eta XV. mendearen bigarren erdian jaia pixkanaka desagertuz joan zen.

Lazkaon astoak hainbesteko garrantzia badauka, bizilagunek animalia honekin denboran zehar harreman berezia mantentzea lortu duelako da.
Lazkaon errege gauaren ondorengo lehen igandean ospatzen da. 1965ean, bertako mojak Familia Santuaren Egiptora ihesari buruzko bibliako pasartea irudikatzen hasi ziren, irudi batzuk erabiliz horretarako. 1980ko hamarkadan irudi horiek bizia hartu zuten, eta, ondorioz, 150 herritar inguruk parte hartu zuten antzezpenean.
Bi urte zeramatzaten festa hau ospatu barik, COVIDaren erruz. Eta aurten, 2023an, ez da izan « Zawopi » taldeak urtero antolatzen zuen ihesaldiaren irudikapenik Infantadoko Dukearen jauregian, komentuan eta Lazkao Txiki zelaian. Hala ere, Enkarterriko arrazako astoa lehiaketa ospatu da beste urteetan bezala, eta oraingoan ehun ale inguru bildu dira.
Lazkaoko astozale batekin, Jokin Villar Lasarekin (40 urte), egon gara eta hau da kontatu diguna. Gauza asko ikasi genituen, adi egon !

Nondik datorkizu zaletasun hori? Noiztik?

Ni baserri batean jaio nintzen, Lazkaomendin. Han nire familiak asto bat zeukan eta ama eta amona asto horrekin ibiltzen ziren eta behi esnea banatzen zuten etxez etxe Lazkaon eta Beasainen. Gero autoa erabiltzen zuten astoaren ordez.
Ni lan egiten hasi nintzen 18/19 urterekin (2003an) eta beste lagun batekin erabaki nuen asto bat erostea nire lehenengo soldatarekin; Olegaria zen bere izena. Gero saiatu ginen astoa hezten (bezatu, otzandu, zebatu, olatu) eta gero hasi ginen astoa erabiltzen mendira joateko akanpada egitera; gure saskiak astoak eramaten zituen.

Beste lagun batzuek lauzpabost asto gehiago utzi zizkiguten eta horrela Lazkaon gazte batzuk hasi ginen astoekin ibiltzen. Astoak hartu genituen eta Lazkaotik gora pista batzuk probatu genituen Nafarroko muga arte.

Zenbat asto daukazu?

Orain zazpi asto ditut eta familia dira. Ar bat zikiratuta eta sei eme dauzkat. Normalean hogei urtez bizi izaten dira, baina ezagutu dudan zaharrena 30 urte bizi izan da. Txakurrekin bezala, urte bakoitza astoentzat gure bost izango da.
Eta haurdunaldiaren kasuan, astoek ume egiteko, hamabi hilabete behar dituzte. Gestazio oso luzea daukate. Baina nik inoiz ez dut ikusi astorik jaiotzen.

Lanetik kanpo zer suposatzen du zuretzat astoak izateak?

Egunero, ez da hainbesteko lana, astoek belarra jaten dutelako, baina oporretan joan nahi dudanean nire gurasoei laguntza eskatu behar izaten diet. Astoak izatea txakurra izatea bezalakoa da, ezin dira bakarrik utzi.

Zein da gasturik handiena?

Elikadura eta albaitariaren gastuak. Elikadura garestia da. Gainera, nahiz eta astoak oso gogorrak izan, gaixorik daudenean, botikak eta tratamenduak ere oso garestiak dira.

Elikadurari dagokionez, astotxoek udan belar berdea jaten dute eta neguan belar lehorra, lastoa, zahia, olo beltza eta pentsua. Zorionez, diputazioak dirulaguntza ematen dio elkarteari eta dirua Europatik ere badator. Dirulaguntza nahikoa da astoa zaintzeko, baina ez da inoiz negozio izaten.

Zer egiten duzue astoekin?

Hasieran, karro bat egin nuen nire lagunekin eta bi ar erabili genituen karro hori eramateko. Hain zuzen, astakume zirenean hasi ziren horretan ohitzen, alegia, karroa eramaten. Oso garrantzitsua da asto ez oso gazteak erabiltzea, hau da, 3 urte bete arte hobe da ez jartzea astoa karrotik tiraka, haren bizkarra babesteko. Bestela okertu egiten baitzaie.

Horrela hasi ginen karroekin festaz festa eta herriz herri mugitzen. Asto lasterketetan parte hartzen genuen, umeak paseatzen genituen… Leku askotatik deitzen ziguten, ni kosta osoan ibilia naiz, Orio, Getaria, Zarautz... eta barnealdean ere bai: Zumarraga, Andoain, Lasarte. Tratua izaten zen gure lana bazkari truke herriko jendearekin. Dena oso polita izan zen.

Badago edo bazegoen elkarteren bat astoak babesteko?

Garai hartan Gipuzkoan mugimendu bat sortu zen lauzpabost lagunen artean, tartean gu; elkarte horren izena Giasel zen, Gipuzkoako Astozaleen Elkartea. Hori 2003an edo 2004an gertatu zen. Hiru elkartekide ginen eta guztion artean hamar asto geneuzkan. Gurekin batera, elkartean, Gipuzkoakoa astozale gehiago zeuden: Azpeitia, Pasaia, Errezil...

Giaselen lehenengo helburua euskal astoa babestea eta espeziearen berreskuratzea bermatzea zen. Izan ere, Euskal arraza bakarra da. Enkarterriko asto-arraza, euskal astoa, txikia da (ez du 120 zentimetrorik gainditzen, apatxetatik bizkarrera), proportzionatua eta orekatua. Larruaren kolorea marroia eta beltza izan ohi du. Beste alde batetik, kolorearen degradazioa izaten ditu mutur aldean, begi inguruan, besapeetan eta sabelaldean. Belarri handiak eta apatx txikiak ditu.

Zer harreman dauka elkarteak Astotxo egunarekin?

Astotxo egunean nahi duenak ekartzen ditu astoak bertara. Plazan lotzen ditugu eta goizeko 9etan diana izaten da: astoak hartu eta oinez herri guztiari buelta. Aurretik txistulariek abesti bereziak jotzen dituzte eta gero, plazan, astoak lotuta uzten dira. Lehen, garai batean, astoak karroari lotu eta udaletxe eta frontoi inguruan, umeekin bueltaka ibiltzen ginen. Ondoren, asto arrik eta asto emerik politenak aukeratzen ziren.

Gero, Giasel tarten sartu zenean, kalifikazio ofiziala egiten hasi ginen, euskal arrazakoak diren edo ez jakiteko. Elkarteak pentsatu zuen Lazkaoko astotxo festa aprobetxatzea kalifikazio hori egiteko, Bizkaira joan beharrean. Horretarako, diputazioari baimena eskatu zitzaion. Eta gero, sari gehiago: asto gazterik politena... Hazten ari da, asto gehiago etortzen dira eta kalitatea ere hobetzen doa, ugalketara begira. Izan ere, ar bat ibili edo bestea ibili, astakume hobeak ateratzen dira.

Biziola

Herri guztietan gero eta supermerkatu gehiago dauden arren, Lazkaon kontsumo-eredu berri bat sortu da, Biziola. Pare bat hilabete dira Biziola dendak ateak ireki zituela. Baina ez da denda bakarrik; izan ere, bertako produktuak jendeari hurbiltzeko ez ezik, Goierri burujabea eraikitzeko helburua ere badu kooperatiba honek. Bertan bost langile izateaz gain, boluntario talde handi batek dihardu lanean. Hori horrela izanda, bertako langile den Ander Kerejeta Lizarazurekin egoteko aukera izan dugu, proiektua zertan den ezagutzeko. Hona hemen kontatu diguna.

Zergatik Bizi Ola?

"Ola" fabrika edo lantegi bezala erabili izan da; "burdinola" burdina egiten zuten fabrika zen, esaterako. Gure kasuan, ez dauka azalpen berezirik, baina "bizitzaren fabrika" izango litzateke.

Zein unetan dator kooperatiba mota hau?

Orain bi urte eta erdi inguru hasi zen. Goierrin zeuden kooperatibetako jendea bildu zen eta erabaki zuten deialdi bat egitea ekonomia sozial eta eraldatzailean dabilen jendeari zuzenduta. Izan ere, ordura arte, bazeuden ideia horiekin bat egiten zuten kooperatiba txikiak, baina inork ez zeukan elkarren berri. Bilera egin zenean, jende asko agertu eta potentziala zegoela ikusi zen. Horrela, bi urte hauetan zehar formazio saio asko egin dira, horrelako logikan dabiltzan beste elkarte batzuekin hitzaldiak eta formazio saioak, esaterako, eta pixkanaka eman zaio forma Biziolari. Fabrikari dagokionez, orain urtebete edo hasi ginen auzolanean gaur denda den hau berritzen; boluntario asko izan da tartean, haiei esker egin ahal izan da, euren lana amaitu eta zuten denbora librea eskaintzen baitzioten honi.

Zein beharrizani erantzuten die?

Eguneroko bizitzan ditugun beharrizanei modu komunitario batean erantzuteko sortu da. Horretarako lan talde desberdinak egin dira, baina elikadura burujabetzaren bideak hartu du indarra, batetik, fabrikak

eman duelako aukera denda bat jartzeko, eta bestetik, ekoizleak eta jendea prest zeudelako beraien interesetatik abiatuta horretan lan egiteko; lan handia egin da. Hala ere, aurrera begira, arlo sozialean kultura edo dauden bestelako beharrei helduko zaie. Proiektua oso zabala da.

Zein edo zenbat dira orain ekoizleak?

Goierrin 23 ekoizleri zuzenean erosten zaie, bitartekaririk gabe. Hori dena martxan jartzeko lan handia egin da: beraiekin hitz egin, proiektua aurkeztu, nola funtzionatu erabaki... Horretarako garrantzitsua izan da jendea zein irizpidetan kokatzen den ikustea, adibidez. Gauza asko hartu ditugu kontuan denon artean eta hori oinarri hartuta iparrorratz bat marraztu dugu.

Oso goiz da etorkizuna imajinatzeko, baina uste duzue proiektu honek funtzionatuko duela?

Nik neure iritzia emango dut. Nik uste dut gaur egungo arazoekin, adibidez, Ukrainako gerra dela eta oliorik gabe geratzean edo prezio guztiak igotzen ari diren honetan, geroz eta kontzienteagoak izan behar dugula. Azken finean guk geuk antolatu behar dugu gure artean eta ahalik eta modu horizontalenean, munduaren beste aldetik gauzak ekartzea ez delako ideia ona; logika hau aldatu behar dugu pixkanaka.

Oraintxe 400 bazkide gara, zifra polita gara, badago jendea oraindik ezagutzen ez gaituena eta badaukagu aukera zabaltzeko. Ez da elikadura kontua bakarrik, esan bezala, beste gai sozial asko ere badaude tartean, eta, horregatik, nik ikusten dut potentzial handia dagoela eta beharra ere badagoela. Ea goierritarrak kapaz diren hori egiteko.

Nola egin duzue zuen proiektua ezagutarazteko?

Bazkidetza kanpaina herriz herri egin genuen, eta 18 hitzaldi egin genituen Goierriko herri guztietan. Esango nuke zabaldu dela, nahiz eta mundu guztiarengana ez garen iristen, izan hizkuntzagatik, izan klase sozialagatik. Horregatik, gure erronka da nola zabaldu gure proiektua. Zorionez, badaukagu talde polita komunikazioan lan egiteko, adibidez, sare sozialen bidez. Proiektua martxan jartzen denean laster zabalduko da.

Beldurra ematen dizue konkurrentziak, adibidez supermerkatu handiek?

Guk argi daukagu gurea ez dela denda soil bat. Proiektua zabalagoa da, eta ekoizleen erakusleiho bat da. Ez da guk ekoizleei erosten dieguna gero geuk saltzea, herriaren, Goierriren, parte diren ekoizleen plaza bat da. Guk ez dugu supermerkatuen prezioen lehia horretan sinesten, gure irizpideak markatu ditugu eta prezioak ekoizleek markatzen dituzte. Hor dago desberdintasun handiena. Gure lana orain irakurketa hori jendeari helaraztea da.

Momentu honetan aurreikuspenak betetzen ari dira?

Nik uste jendearen erantzuna ona izaten ari dela. Gure helburua izango da goierritar gehienek sinistea horrelako proiektu batean. Denborak esango du.
Bazkide batekin egoteko aukera ere izan genuen. Hona hemen bere hitzak:

"Alde batetik, oso ondo dago guretzat bertako ekoizleen produktu ekologikoak gerturatzea eta pixka bat zabaltzea, ezagutzea… eta gero proiektua interesgarria da inguruarentzat, lagunduko duelako ekoizle berriak sortzen. Gero kulturalki ere etorkizunari begira izan dezake puntu interesgarria. Nire ustez, oraindik lantzeko dagoen beste puntu garrantzitsu bat da, asko arduratzen nauena, herriko dendei itzala ez egitea. Oraindik, beldurra ematen dit hau supermerkatu bihurtzeak, niretzat oso garrantzitsua da merkataritza ez galtzea, hortaz, produktu hauek herriko dendetara gerturatzea eta bertan kontsumitzea ideia ona dela iruditzen zait."

Proiektu honen parte izateagatik urteko 50 euro ordaintzen dute bazkideek. Horren truke %5eko deskontua izaten dute produktuak erostean. Dena den, ez dago bazkide izan beharrik bertara hurbildu eta erosketak egiteko. Edonork dauka aukera astelehenetik ostiralera 13:00etik 19:00etara denda eta tabernara gerturatzeko. Gainera, lehen esan bezala, denda bakarrik ez denez, adi egon urtean zehar ekintza kultural gehiago antolatuko baitituzte: hitzaldiak, aurkezpenak, kontzertuak, mahai inguruak eta proiektuak zabaltzen jarraitzeko pausuak, besteak beste.

SARE SOZIALAK
https://biziola.eus/ biziolasarea
@biziolasarea

Musikarekiko Zaletasunak Maizpiden

Ez da sekretua Maizpideko ikasleek, irakasleek, eta langileek euskal musika entzutea gustuko dutela. Hori kontuan izanda, inkesta bat egin diegu, eta 60 pertsonak parte hartu dute begiko duten musika adieraziz. Gauzak horrela, eta erantzunak aztertu ondoren, hauek izan dira atera ditugun ondorioak.

Lehenik eta behin, 2000. urte aurreko eta ondorengo Euskal Herriko abestiak sailkatu ditugu. Inkestaren arabera, azpimarratuko genuke gehien hunkitu gaituztenak betiko kantak direla. Esate baterako, Xabier Leteren Xalbadorren Heriotzean eta Mikel Laboaren zenbait kanta. Hala ere, esan beharrean gaude kanta garaikide asko aipatu direla: En Tol Sarmiento (ETS) taldearen Heldu da Garaia eta Gatibu taldearen Aske Maitte, besteak beste.

Dakigunez, abestiek sentimenduak sorrarazten dizkigute. Beraz, gure inkestan horri buruz ere galdetu dugu. Horren arabera, taula bat osatu dugu, eta hauek izan dira jaso ditugun emaitzak:

POSTUA	KANTA ZAHARRAK	EGUNGO KANTAK
1	Nostalgia	Poza
2	Poza	Tristura
3	Tristura	Nostalgia
4	Herrimina	Lasaitasuna
5	Lasaitasuna	Askatasuna

Nostalgia eta poza, nahiz eta muturreko sentimenduak izan, nabarmendue-netarikoak dira, batez ere betiko kantuen artean.

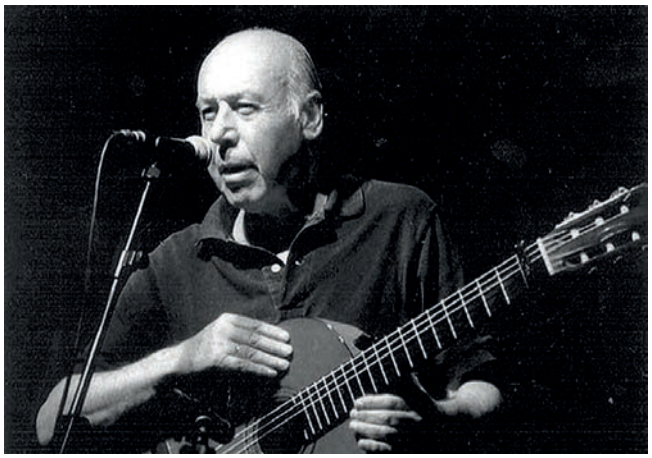
Arestian esan dugun bezala, hasieran abesti zaharrak gogokoenak izan arren, egungo abeslariak eta taldeak dira arrakastatsuenak Maizpiden. Horietatik gehien bozkatu dituztenak hauexek dira: Gatibu, ETS, IZARO, Ken Zazpi, eta Zea Mays.

POSTUA	TALDE/MUSIKARI ZAHARRAK	EGUNGO TALDE/MUSIKARIAK
1	Mikel Laboa	Gatibu
2	Benito Lertxundi	ETS
3	Hertzainak	IZARO
4	Xabier Lete	Ken Zazpi
5	Itoiz	Zea Mays

Jakin badakigu pairatu dugun pandemiak eragin handia izan duela musika arloan; dena den, kontzertuetara joateko ohiturari eusten dio inkestatutako % 71,7k. Horien artean, gehien errepikatu diren taldeak eta bakarlariak Benito Lertxundi, Hertzainak, eta Neomak izan dira.

Maizpideko jendearen inguruan badaude musika talde batzuk, eta aukera eman diegu gure artean ezagutarazteko: Unidad Alavesa, Los Zopilotes, Añube, eta azkenik, baina ez horregatik garrantzi gutxienekoa, Txerrikumeak, oso ospetsua baita Maizpideko jendearen artean.

Bukatzeko, antzinako abeslari bat eta egungo talde bat aipatuko ditugu:



MIKEL LABOA

Mikel Laboa (1934-2008) donostiarrak herri kantak egiten zituen. Musika maite zuen familia batean jaio zen. Medikuntza ikastea erabaki zuen eta horretara Euskal Herritik kanpo joan zen. Bueltatu zenean Iruñean bertan berreskuratu zuen euskara, eta bere aurreneko kontzertua eman zuen. Gaixotasun larri baten ostean, Zaragozan jarraitu zituen ikasketak. Han izan zuen Ipar Euskal Herriko kantagintzaren berri; handik aurrera, herri kantagintza ezinbesteko bihurtuko zen musikari gaztearen errepertorioan. Bere lehen kanta Bartzelonan sortu zuen, Gabriel Arestiren *Apur dezagun katea* poema musikatuz. Urteak pasa ahala, Benito Lertxundirekin, Lourdes Iriondorekin, Xabier Leterekin, eta beste hainbat artistarekin harremanetan jarri zen, eta *Ez Dok Amairu* taldea sortu zuten. Talde lanaz aparte, bakarkako ibilbideari ekin zion Mikel Laboak. Lehen diskoa bakarlari gisa 1964 urtean argitaratu zuen, *Azken* izenburukoa. Bere ibilbidean 17 disko argitaratu zituen eta horietatik asko ezagunak izan dira, baina aipagarrienak *Txoriak Txori, Baga-Biga-Higa,* eta *Haika mutil* dira.

GATIBU

Gatibu taldea 2000. urte inguruan sortu zuten Alex Sardui abeslariak (Exkixu taldeko kide ohiak) eta Haimar Arejita gitarra joleak (Einbigu, Frik, Noiz?, eta beste zenbait taldetan aritutakoa). Beste bi musikarirekin osatu zuten laukotea: Mikel Caballero (baxua) eta Gaizka Salazar (bateria). Beren lehen diskoa *Zoramena* izan zen 2002an argitaratua, baina hilabete batzuk lehenago lehen kantua irratien bidez ezagutzera eman zuten. *Musturrek sartunde*-k oihartzun handia izan zuen, eta nolabait taldeak hurrengo urteetan lortuko zuen arrakasta itzela iragarri zuen. 2012an Euskal Herritik atera ziren lehen aldia Irlandan eta Katalunian kontzertuak eskaintzeko izan zen. Gatibu taldearen ibilbidea luzea eta arrakastatsua izan da; izan ere, 10 disko kaleratu dituzte orain arte. Horietatik, abesti ezagunenak *Euritan Dantzan, Aske Maitte, Aske Bizi* dira, besteak beste.

Gonbidatzen zaituztegu zuek proposatu dituzuen kantak Maizpideko Spotify-eko zerrenda entzutera: *MAIZPIDEKO IKASLEON ABESTI KUTTUNAK* izenekoa.

Iztueta baserria

2023ko otsailean C1eko taldea B2ko taldearekin batera Iztueta baserrira txango bat egin genuen. Bertan, baserriaren historia azaltzeaz gain, gaur egun esnekiak ekoizteko erabiltzen dituzten tresnak ikusteko aukera izan genuen. Hori dela eta, elkarrizketa bat egitea erabaki genuen, baserriari eta bertan egiten diren jarduerei buruzko informazio gehiago eskuratzeko. Hona hemen elkarrizketa horren bidez jakitea lortu genuena.

Zein da Iztueta baserriaren historia?

Eraikin hau 1714an eraiki zen gotorleku gisa *Iztueta Azpiko* izenarekin eta XVIII. mendearen amaieran Intsaustiarrok Olaberriatik bertara joan ginen bizitzera. Gotorlekuak bi dorre zeuzkan, baina bota egin zituzten Lazkaoko eliza konpondu ahal izateko. Ondoren, berrikuntza egin zen baserrian eta geroztik, gu, Intsasustiarrok, duela bederatzi belaunaldi hasi ginen baserria aurrera eramaten eta bertan jarraitzen dugu, erakutsi ziguten bezala.

Betidanik egin duzue lan abereekin edota negozioa ipinitakoan hasi zineten?

Betidanik. Intsaustiarrok erosi genuenetik, nekazaritzatik zein abeltzaintzatik bizi izan gara. Gaur egun, abeltzaintzaren arloan jarduten jarraitzen dugu, teknologiaren aurrerapenak gorabehera. Nekazaritzari dagokionez, abereak bazkatzen diren lurrak zaintzeaz arduratzen gara. Hori ez ezik, giro atsegina eta behien ongizatea bermatzeko helburuarekin ukuilu berria eraiki genuen 2010. urtean.

Nola ekoizten dituzue zuen produktuak? Prozesua labur azaldu dezakezu?

Frisoi eta *Fleckvieh* arrazako 40 behik osatzen dute ganadua. *Urrixak* jaiotzen direnean hauek gordetzen ditugu biga bilakatzeko eta esne produkzioari eusteko. *Idixkoa* jaiotzen bada, zuzenean saltzen da edo bestela zikiratu egiten dugu idia sortzeko eta ondoren haragi gisa saltzeko. Ekoizteko prozesuari dagokionez, behiak jetzi eta gero, esnea hodien bidez biltegi batera garraiatzen da eta, bertan, 4 gradutan gordetzen da gero pasteurizatzeko. *Fleckvieh* eta *Frisoi* behien esnea nahastu egiten da. Izan ere, *Frisoiek* esne gehiago ematen dute, baina *Fleckvieh*-en esnea aberatsagoa da gantz gehiago dauka eta.

Ondoren, modu geldoak eta hartzigarriak erabiliz, esnea jogurtak eta izozkiak (txokolatezko, jogurtezko, limoizko, urrezko eta bainilazkoak) ekoizteko erabiltzen da. Produktu hauek esnearekin batera ontzietan sartzen dira eta ondoren makinen bidez saltzen dira, besteak beste. Guk produkzio zati batekin lan egiten dugu. Gainontzekoa, gurekin lan egiten duen kooperatibak eramaten du, hau da, Kaikuk.

Nolakoa da Iztueta baserriaren egunerokotasuna? Zaila da produkzioari eustea?

Goizeko 6:30ean hasten da baserriko bizitza. Egunero bi aldiz jezten ditugu behiak. Ukuilura sartu bezain pronto eramaten ditugu makinara esnea ateratzera eta behin eginda, eguraldi ona eginez gero, 10ak aldera ateratzen ditugu belarra jan dezaten. Orain, neguan, arratsaldeko bostak aldera behiak ukuilura itzultzen dira berriz jeztera. Hurrengo egunean beste eremu batera eramaten ditugu bazkatzera belarra gehiegi ez hazteko eta laztu aurretik jan dezaten. Kontuan hartu behar da behiek egunero 50 kilo janari (pentsua 4-5 kilo) jaten dutela eta 100 litro ur edatera iritsi daitezkeela egun beroa baldin bada. Hala bada, behi bakoitza 25 litro esne ematera iritsi daiteke.

Gure ustez, ez da zaila produkzioari eustea. Janaria garrantzitsua da eta animaliak ahalik eta hoberen izatea. Modu horretan, kalitatezko esnea ekoiztea lortzen dugu ondoren, kalitatezko produktuak egin ahal izateko. Era berean, lurrak zaintzen ditugu eta urtean bizpahiru aldiz zelaian zehar ongarria botatzen dugu.

Zertan bereizten dira zuen produktuak supermerkatuetan topatu daitezkeenekin alderatuta?

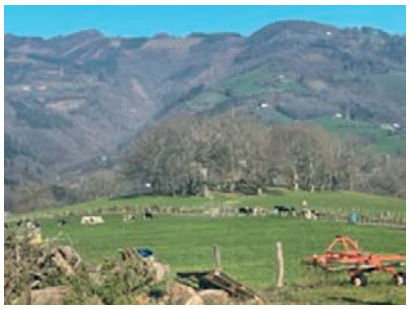
Beno… probatu dituzue eta, nire ustez, gustatu zaizkizue, ezta? Guk esatea ez dago ondo, baina onak egiten ditugu. Saiatzen gara kalitate goreneko produktuak egiten. Ahalik eta kalitate hobereneko esnea ekoizten saiatzen gara, animaliek ongizate maila altua izan dezaten ere saiatzen gara eta hori da ezinbestekoa gero ekoizten ditugun produktuak egiteko. Hortik aurrera, izozkiak egiteko behar ditugun osagaiak... hoberenak ekartzen saiatzen gara; esate baterako, hurrak Italiatik eta txokolatea Belgikatik ekartzen ditugu.

Zeintzuk dira azken urteetan izandako aldaketak teknologiari dagokionez?

Lehen, eskuz jezten ziren behiak eta ondoren, herrira jaisten ginen esnea saltzera. Gaur egun, ordea, jezte -prozesua makina baten bitartez egiten dugu. Bertako ordenagailuak informazio asko ematen digunez, goizean egiten dugun lehendabiziko gauza ordenagailuan azaltzen diren datuak ikustea da. Behi bakoitzak txipa dauka eta ordenagailuak hori irakurritakoan, erabakitzen du behia jetzi ala ez. Ordenagailuak behia jezteko prest dagoela ikusten badu, errapea garbitzen dio eta lau titiko ipintzen dizkio. Behia jezten ari den bitartean, ordenagailuak berak titikoak noiz kendu behar diren antzematen du. Behin amaituta, behiaren errapeari iodoa ematen dio ez gaiztotzeko. Robotaren laguntzak baserrian egin beharreko lana asko errazten du eta horrek beste jarduera batzuk egitea ahalbidetzen digu. Banaketari dagokionez, gaur egun makinetan zein dendetan saltzen diren produktuak furgonetaz banatzen dira.

Krisiak eragindako inflazioa dela eta, zailtasunik nabaritu duzue? Etorkizunari begira, zein da zuen asmoa?

Krisiaren ondorioz, erosketarako ohitura azkar aldatu da. Ezin da aurreikusi zer gerta daitekeen, baina gure asmoa gazta egiten hastea da. Beti ere, guk ditugun lurrak gehiegi ez ustiatuz eta behien ongizatearen alde begiratuz.



Euskaraz Bizi Taldea

Guztiok ezagutzen dugu "Euskaraz bizi nahi dut" leloa. Helburu hori lortzeko, Maizpidek "Euskaraz bizi nahi duzu?" galdetzen digu.

Horretarako egunerokotasunean euskaraz bizi eta kulturan murgildu nahi dutenei hiru asteko ikastaro desberdina prestatu die. Arrakasta handia izan du; horregatik, bi txanda antolatu dira, bata abenduan eta bestea urtarrilean. Ikastaroari buruz gehiago jakiteko Aritz Peñagarikano irakaslearekin, eta Iñaki eta Mati ikasleekin hitz egin dugu. Haiek parte hartu dute eta seguru gaude gauza interesgarriak konta diezazkiguketela.

Zer da "Euskaraz bizi" ikastaroa?

A. Beste ikastaro mota bat da eta euskaraz eta euskara ikasteko helburu praktikoagoa du. Irakasleok egunero gai bat lantzeko aukeratu genuen eta klasez kanpo ekintzak antolatzen genituen. Gure nahia izan da euskaltegitik kanpo erakustea euskara eta euskal kultura zabala dela.

M. Esperientzia pilotua izan da; euskara beste modu batera ikasteko, ardatza azterketa izan gabe.

Nola sortu da?

A. Ikastaro desberdina egiteko asmoa zegoen. Betiko ariketetatik kanpo zerbait egin nahi genuen. Iruditzen zaigu ikasleek eskertu dutela eta gu ere, irakasleok, gustura gaude. Balorazio positiboa da.

Nola izan duzu ikastaroaren berri?

M. Talde batek beste modu batean ikasi nahi zuen euskara. Maizpidek proposamen hori egin zuen eta "Euskaraz bizi" ikastaroa egitea eskaini zigun. Abenduan izan zen lehenengo taldea eta jende asko zegoenez, urtarrilean beste txanda bat antolatu zuen.

Zerk bultzatu zaitu "Euskaraz bizi" taldean parte hartzera?

M. Gauza askok, batez ere, kultura aldetik. Euskara ez dago geletan bakarrik eta zeure burua prestatu behar duzu euskaraz bizitzeko.

I. Euskaraz bizi nahi dudalako. Herrian jendeak euskaraz hitz egiten du, eta nire ustez, zerbait galtzen ari nintzen euskara ez jakiteagatik.

Esperientziari begira, nolakoa izan da zure bizipena?

A. Oso esperientzia ona, politena izan da jendea klasean lasai egon dela ikustea. Gauza onenetako bat hori izan da. Bestetik, txangoetan egindako harremanak. Adibidez, Zumarragako azokan Erasoko zapatari bat ezagutu genuen, eta hurrengo astean bere herrira joan ginen bere lantokia ezagutzera. Ikastaroan zehar bestelako jendea ezagutu dugu eta bukatu aurretik Lazkaora bazkaltzera gonbidatu dugu. Giro polita sortu da, etxekoa.

M. Mundiala izan da. Ni jubilatuta nago, ez dut titulurik behar eta horrela jarraituko nuke betiko. Euskaraz bizi taldeaz gozatu dut.

I. Oso polita izan da, denetarik ikasi dugu, laudorio eta guzti; oso aproposa da ligatzeko.

Norbaiti gomendatuko zenioke? Zergatik?

A. Bai, euskara ikas-prozesua nahiko luzea denez, errutina horretatik ateratzea behar dutenei, euskararekin harremana galdu gabe, gomendatuko nieke. Parentesi modukoa da, gauzak ikasi, ikasi ditugu, baina paperetik kanpo.

M. Bai, jadanik nire lagunei esan diet. Euskara konturatu gabe ikasten dugu eta hori plazera da.

I. Bai, dudarik gabe. Mundu osoari gomendatuko nioke.

Hogeita hamaikagarren alea,
urteetako ekina,
gure Maizpidek eta Lazkaok
egin dute ahalegina.
Horri eskerrak aldizkari hau
munduratu zen, jakina!
Zenbaiti, agian, irtengo zaio
malkoaren zipriztina.
Elkarrizketa eta argazki,
ez da besteen berdina,
Ta hori dana euskara ikasten
ari direnek egina!

Nahiz eta gure hizkuntza duten
etengabe erasaten,
ezingo dugu jarraitu hori,
besterik gabe, jasaten;
euskaltegien lan neketsua
balioan jar dezaten.
Makina aldiz esan dut eta
ez naiz aspertzen esaten:
jarrai zazue zuen onena
eskaini eta ematen,
Goierrin eta Euskal Herrian
erreferente izaten!

ARATZ IGARTZABAL BIDEGAIN

GAIA: Maizpide aldizkariak 31. zenbakia du aurten
DOINUA: bazkaltzean gogoa neukan

euskaraz dantzatu abestu musika jo gozatu bizi nahi dut