

on
dagizuela!



barrenet 12. ikastunitatea
2. maila
ikaslearena

EGILEAK

Proiektuaren arduraduna:	Juxto Egaña (HABEko Hizkuntzaren Didaktika arduraduna)
Koordinatzaile didaktikoak:	Begoña Martinez (HABEko teknikaria) Sabin Zabala (HABEko teknikaria)
Parte-hartzaileak:	Joseba Ezeiza (Legazpi6 euskaltegia)
Errealizazio didaktikoa:	Xabier Elortza (HABEko teknikaria) Alex Mungia (HABEko teknikaria) Agurtzane Maiz (HABEko teknikaria)

© HABE 2003

HABE erakundeak eskerrak ematen dizkio Legazpi6 euskaltegiari materialgintza-proiektu honetan parte hartzerakoan agertu duen borondateagatik.

Halaber, esker ona luzatu nahi die euskalduntze-alfabetatzegintzan diharduten euskaltegi guztiei, beren esperientzia eta ekarpena baliagarri izan direlako.

Diseinua, maketazioa eta marrazkiak: Iñaki Gozalo eta Josetxo Sastre.

Gure esker ona ondoren aipatzen direnei, hainbat material eta ideia hartzeko baimena eman digutelako:

Batzuen artean. *Gernikako Azoka, Ortuaren oparoa*. 2001eko urriaren 28koa. Euskaldunon Egunkaria.
Agirre, E. *Jatetxeen taxonomia*. 2001eko azaroaren 4-11koak. Euskaldunon Egunkaria.
Irazu, A. *Karlos Argiñanori egindako elkarrizketa*. 313. zkia. 2001-05-25ekoa. Irutxulo.
Eizagirre, E. *Karlos Argiñanori egindako elkarrizketa*. 2001-03-11koa. Argia. 1799.alea.
Ezeiza, J. *Hizkuntzaren opil goxoa*. Administrazioa Euskaraz aldizkaria, 11. zkia. HAE. E.
Nekazaritza eta Arrantza saila. *Euskal Herriko nekazaritza, abeltzaintza eta arrantza azokak 2001*. Eusko Jaurilaritza

on: dagizuela!

barrenet 12. ikastunitatea

2. maila

Helduen Euskalduntzearen Oinarrizko Kurrikulua

ikaslearena

AURKIBIDEA

1. Sarrera

1. Lan-egitasmoa	6
2. Ikastunitatearen ibilbidea	7

2. Atazak

A Ataza: Sabelaren erritmoan	8
B Ataza: Goza gaitezen jaiaz	14
C Ataza: Geureari eutsi	21

3. Material osagarria

A Ataza: Gure elkarteak	31
B Ataza: Zain dezagun jana	35
C Ataza: Testuaren sukaldean	41

4. Autoebaluazio-orria

5. Eranskinak

1. Gernikako Azoka berezira joandako hainbaten testigantzak	46
2. Gernikako Azoka: “Ohiturak lagun” eta “Jende andana eta jai giro aparta”	47
3. Euskal Herriko azoken gidaren sarrera	50
4. Karlos Argiñanori egindako bi elkarrizketa	51
5. Denok sukaldari	53
6. Testuaren sukaldean	54
7. Eta errezeta txiki bat	55

1. LAN-EGITASMOA

Jan-edanak Euskal Herrian gertakari sozial eta kultural askoren ardatz, bilgune eta eragile dira.

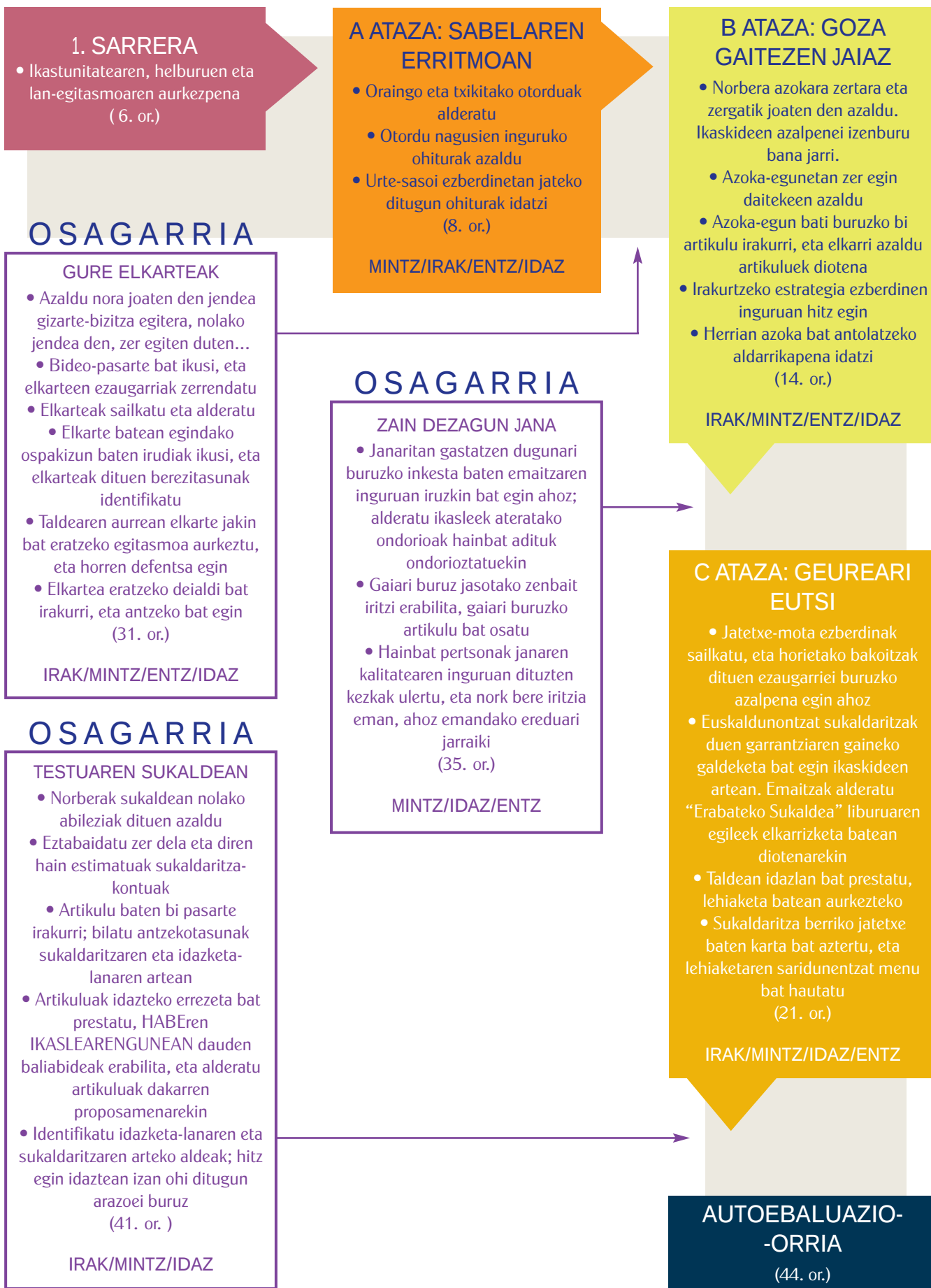
Guztiontzat bezala, geuretzat ere jatea premia bat da; premia fisiologikoa. Baina, hortik aurrera, jan-edanak giza harremanerako, gozamenerako, edo jairako aitzakia ezin hobeak dira. Gizarte-bizitzan funtsezkoak.

Are gehiago, ondo ezaguna denez, geuk mahai eta sukaldeko kontuei estimu berezia diegu. Horren fruitu da, dudarik gabe, geure sukaldaritza aparta; mundu osoan ereduzkotzat hartzen dira, bai janaria egiteko, bai jateko gure modua. Jakingo ahal dugu zaintzen altxor hau!

Horrela, bada, jan-edanen gainean sortzen diren harreman-moldeak eta gizartean dauden jokabideak izango ditugu langai. Merezi duelakoan bazaudete, piztu gogo, jarri zentzumenak pronto, mahaian eseri, eta...

On dagizuela!

2. IKASTUNITATEAREN IBILBIDEA



ATAZA: SABELAREN ERRITMOAN

1

- Egunean zehar hainbat otordu egiten dira. Ohituraren arabera, bi, hiru edota zazpi otordu ere egingo ditugu. Bakoitzak bere momentua du.

Osatu taula. Adierazi ordu bakoitzean egiten dugun otorduaren izena. Alboan zehaztu zer jan eta edaten duzun otorduetan, eta, ohitura bereziren bat baduzu, hori ere erantsi.

ORDUA	OTORDUAK	ZER JAN / EDAN	OHITURA BEREZIRIK?
	Gosaria		
	Hamaiketakoa		
	Bazkaria		
16:00-18:00	Merienda	Kafea, tea, gozokiak, txokolatea...	
	Afaria		

Eman ikaskideei taulan jaso duzunaren berri. Adierazi, halaber, zein otordu diren garrantzizkoenak zuretzat, eta zergatik.

Ohartu al zarete nola adierazten dugun hori guztia euskaraz? Orain, pentsatu hurrengo forma horien artean zein diren egokiak eta zein ez.



ZEIN DA EGOKIA?

• Ordu batean-edo bazkaltzen dugu normalean	• Ordu batetan-edo bazkaltzen dugu normalean
• Ordu batetik ordu bietara izaten dut libre	• Ordu batetik ordu bira izaten dut libre
• Zazpirak inguruan hasten gara afaria prestatzen	• Zazpiak inguruan hasten gara afaria prestatzen
• Hiruak baino lehen amaitu behar dugu	• Hirurak baino lehenago amaitu behar dugu
• Seiak eta laurdenean atsedean bat egiten dugu	• Seiak eta laurdenetan atsedean bat egiten dugu
• Afalostean ohitura dut esnea eta gailetak jateko	• Afari ostean ohitura dut esnea eta gailetak jateko
• Etxean bederatzi puntuko puntu-puntu afaltzen dugu	• Etxean bederatziak puntu-puntu afaltzen dugu
• Hamarren aurretik ez dugu inoiz afaltzen	• Hamarrak aurretik ez dugu inoiz afaltzen

- Gogoratu zeuen haurtzaroa: otorduak berdin egiten al ziren garai hartan? Zerrendatu haurtzarotik hona bizi izan dituzun aldaketak.



OTORDUAK: ALDAKETA NAGUSIAK

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

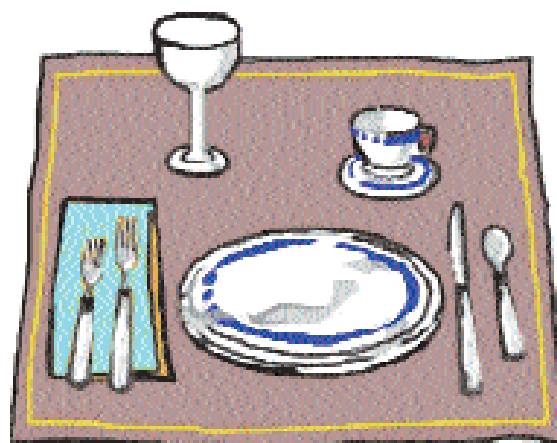
.....

.....

- Zein otordutan gozatzen zinen gehien? Zein zenuen gustukoena? Zergatik?

- Segur aski, zuetako askok arratsaldeko askaria edo merienda aipatuko zenuten. Izan ere, oso otordu berezia eta atsegina izan ohi da; batez ere, haurrentzat.

- Asko aldatu al dira askariak garai batetik hona? Zertan? Adierazi ea orain meriendatzea gustuko duzuen eta zer gustatzen zaizuen hartzea, non, zein ordutan...



- Lehenengo bideo-pasartean, hainbat emakume helduri entzungo diezue txikitako meriendei buruz hizketan.

- Solasaldi horretan, lau emakumek beren gustuko askaria edo merienda aipatzeaz gain, bakoitzak bitxikeria batzuk kontatzen ditu. Jaso itzazue xehetasun horiek.

	ASKARIA	BITXIKERIAK
Edurne		
Feli		
Arantxa		
Brigida		

- Taldean, alderatu jaso dituzuen oharrak. Espero ez zenuten zerbait esan al dute? Argi ulertu al duzue zerrendan emandako esapideen esanahia?

- Beste otordu guztiek ere badute esanahia; hori bai, gutako bakoitzak modu ezberdinean bizi ditu momentu horiek.
- Hemen dituzu otorduetan egin ohi ditugun jarduera batzuk. Zein otordutan zer egiten duzu zuk? Zergatik?

Prentsa edo aldizkariak irakurri

Solasean aritu

Telebista ikusi

Mahaikideei zerbitzatu

Hurrekin beren gorabeheraz hitz egin

Irratia entzun

Musika entzun

Laneko kontuak / Ikasi

- Zein dira egungo ohitura nagusiak? Horretarako, galdeketa bat egingo dugu ikasgelakoen artean. Nahiago baduzue, beste talderen bateko ikasleei egin.
- Bakoitzak har dezala otordu baten ardura:
 - Bazkialaurrekoa
 - Askaria edo merienda
 - Afalostekoa
 - Gosaria
 - Bazkaria
 - Afaria
 - Igandeetako bazkaria
 - Hamaiketako
 - Herriko festa nagusiaren eguneko bazkaria
 - Bazkalostea
 - Afari-merienda
 - Gabonetako afaria



- Galdetu ea normalean otordu hori zaintzen duten, ea zein ordutan egiten duten, norekin, zer jan ohi duten, non...
- Ondoren, jasotako ohar guztiak ordenatu, eta azaldu taldeari zeure ikerketaren emaitzak. Hemen duzu horretarako gida.

1. Otorduak dituen ezaugarri nagusiak
2. Ordutegia, zenbat denbora
3. Norekin
4. Jendeak gustuko duen edo ez
5. Ondorioak

- Ikaskideen azalpenak entzun ahala, idatzi ohitura eta gustu berriak.



OHITURA BERRIAK

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

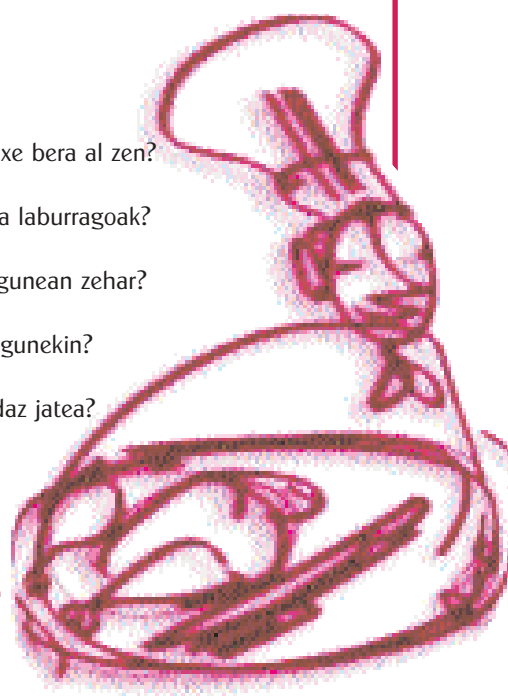
.....

.....

.....

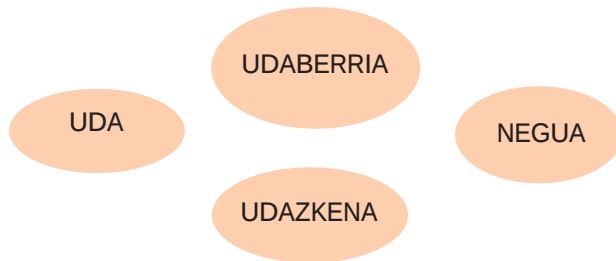
- Taldeka, erantzun hurrengo galderei. Kontuan izan denek egindako azalpenak.

1. Zein da otordurik garrantzitsuena gehienontzat?
2. Zein otordu egiten du gusturago jendeak?
3. Zein da egiten ditugunetatik otordurik ugariena? Lehen ere horixe bera al zen?
4. Garai bateko otorduen aldean, oraingoak zer dira: luzeagoak ala laburragoak?
5. Orain lehen baino otordu gehiago ala gutxiago egiten ditugu egunean zehar?
6. Zein otordu egiten dugu maizago familian? Eta bakarrik? Eta lagunekin?
7. Lehen bezainbeste estimatzen al dugu mahaian jarri eta patxadaz jatea?
8. Gero eta otordu gutxiago egiten direla esango zenukete? Nolakoak dira ospakizun berezietako bazkariak orain?



Jarraian, Sabelzaleon Urtekaria egingo dugu.

- Urtekari horretan garai bakoitzeko jatekorik berezkoenak jaso nahi ditugu, eta urtaro bakoitzari dagozkion jateko ohiturak zerrendatu. Horretarako, gogoan izan, besteak beste, garai bakoitzeko ospakizunak, produktu bereziak...



- Lau taldetan banatu, eta talde bakoitzak har dezala urtaroetako baten ardura.
- Adierazi janari horiek nolako harreman berezia duen urtaroarekin, nola prestatuta jan ohi diren...

JANARIA	BEREZITASUNA
Gaztaina erreak (udazkenean)	Hotz denean, eskuak berotzen dizkigute

- Orain, geure testua prestatuko dugu. Horretarako, zuetako bakoitzak urtaroren bati lotutako testu-pasarte bat idatziko duzue.

(Adibidez)

NEGUA

la oharkabeen murgildu gara urteko egunik motzenetan eta gaurik luzeenetan. Abenduan lehen elurtea irits daiteke Euskal Herriko bazter askotara. Oraindik ere, ohikoa da garai honetan txerria hiltzea. Txerria hil ondoren, odolkiak, txistorrak, urdaiazpikoak, etab. prestatzen dira.

- Talde bereko ikaskide batekin trukatu testua, zuzendu okerrak eta argitu zalantzak.
- Ozen irakurri zeuen pasarteak.
- Amaitzeko, urtekariaren laburpen bat idatzi. Hementxe duzue testuaren txantiloia; ea nolako lana egiten duzuen!

SABELZALEON URTEKARIA

Urte-sasoi bakoitzak badu berezko zaion zerbait; sukaldea eta natura batzen dituen zerbait. Horixe da geure urte-kari honetan erakutsi nahi duguna.



Azaroan hasiko gara. San Martin aldera epeldu egiten du batzuetan, baina hotza sentitzen hasten gara.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Udaberrian aldartea piztu egiten da berriro. Argia, usainak, koloreak... zentzumenen gozamenak!

.....

.....

.....

.....

.....

.....



San Joanetarako eguzkiak goi-goia jo du, eta eltzekoek eta salda beroek utzi dute mahaia.

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Baina, ohartu orduko, berriro ere San Migel etorriko zaigu gaztaina beroen eta txokolate gozoaren usainen artean.

.....

.....

.....

.....

.....

.....



ATAZA: GOZA GAITEZEN JIAIAZ

Azoka-egunak seinatuak dira geure herri eta hirietan. Azoka berezietan, gainera, janari-edari apartez gain, musika, lehiaketak eta jai-giro ederra izaten ditugu.

1

- Hemen dituzu azoka bereziak egiten dituzten hainbat herriren izenak. Zeren inguruan antolatzen dituzte? Lotu azokak eta herriak.

HERRIAK

AZOKAK

IPAR EUSKAL HERRIA

- Ezpeleta •

- Gabonetako azoka

NAFARROA

- Elizondo •

- Marraskiloen eguna

ARABA

- Antoñana •
- Gasteiz •

- Liburu-azoka
- Piperraren azoka

BIZKAIA

- Durango •
- Gernika-Lumo •
- Sopuerta •
- Markina-Xemein •
- Mendata •

- Baserri-eguna
- Eztiaren azoka
- Txakolin-eguna
- Ardiki-eguna
- Bixigu-eguna

GIPUZKOA

- Getaria •
- Idiazabal •
- Orio •
- Zarautz •
- Zaldibia •
- Erreterria •

- Hegazti-azoka
- Eskulangintza-azoka
- Mahats-bilketaren jaia
- Gazta-eguna
- Hestebete-azoka
- Azienda-azoka



- Asteazkenean azoka-eguna egiten da Ordizian. Hara bertaratu da Martin Berasategi, eguneko menurako erosketa egitera.
- Ikusi 2. bideo-pasartea, eta zerrendatu Martinek erosi dituen gauzak eta horiekin prestatuko duen menua.

PRODUKTUAK	PLATERA

- Pentsatu menu bat garaiko gauzekin egiteko modukoa.
- Horretarako, eztabaidatu nola esan jarraian dituzuenak euskaraz.
Denon artean atera gida moduko “arau-sorta” bat.

Manzana Golden
 Plátano de Canarias
 Rollito de primavera
 Sopa de habas
 Sopa de habas nuevas
 Tortilla de patatas
 Bocadillo de tortilla de patatas
 Tortilla de patatas con cebolla
 Morcilla de cebolla
 Costilla de cerdo
 Chuleta de vaca/añojo
 Arroz Basmati
 Arroz largo
 Arroz de Valencia
 Arroz de pescado
 Arroz con leche

- Berraztertu egin duzuen menua, eta eztabaidatu ikaskideekin zalantzak.

- Jarraian, irakurri Gernikako Azoka berezira joandako pertsona baten testigantza (1. eranskina). Aztertu honako puntuok, eta eman testigantzaren berri ikaskideei.

Zer egin ohi du?

Beti etortzen al da?

Zer dela eta etorri da?

Egun osorako joaten al da?

Zer gustatzen zaio bereziki?

- Ikaskideen azalpenak entzun, eta titularra jarri testigantza bakoitzari, ondorengo adibidearen moduan. Taldean hautatu titular bat pertsonako.

Eunate Urrutia.

“Normalean, urtero etorri ohi naiz Gernikako Azokara”

Jon Zorroza

.....

Maria Luisa Aurrekoetxea

.....

Rosa Negrete

.....

Juan Beraskoetxea Mugira

.....

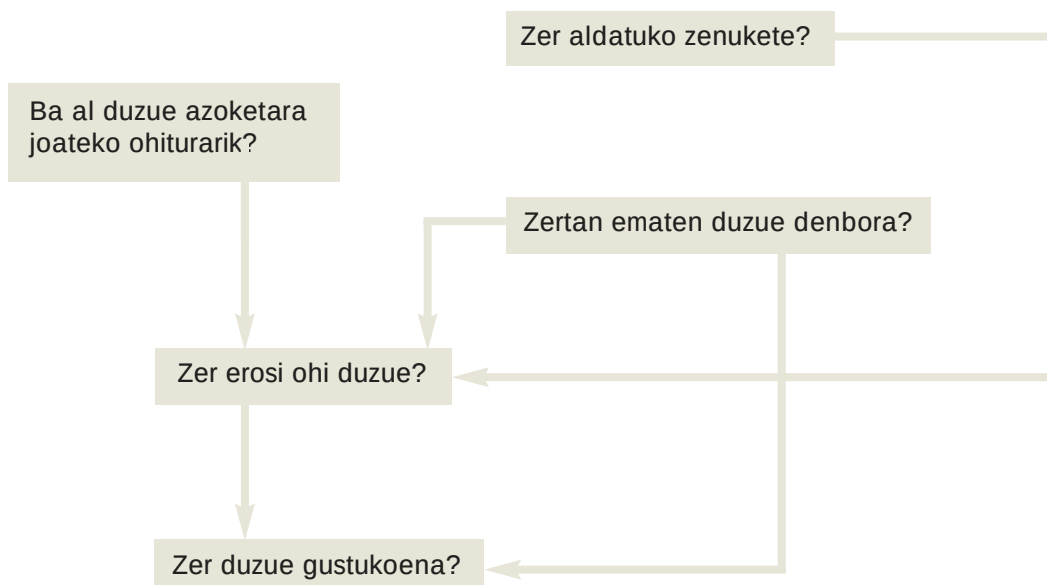


- Irakasleak jatorrizko izenburuak emango dizkizue. Zer nabarmendu du kazetariak titularren bidez? Horrek zertan laguntzen dio irakurleari?
- Osatu hurrengo zerrenda, eta aztertu zenbat hitz eta esapide baliagarri erabili dituzten, oinarrizko ideia batzuk azaltzeko.

MAIZTASUNA	UNEA	SALGAIK / ERAKUSGAIK
-normalean -batzuetan -txikitatik	-urriko azken astelehenean -goizaldera arte	-animaliak -behiak
GUSTUAK	BALORAZIOAK	ARRAZOIAK
-dena gustatzen zait -atsegin dut...	-primerakoa izaten da -zoritxarrez -jaiegun itzela -laguntzea merezi du	-inoiz etorri ez banaiz, ezin izan dudalako izan da -orain ez ditugunez...



- Orain zeuen txanda da. Zeuek zertara joaten zarete azoketara? Zer egin ohi duzue? Zer bilatzen duzue?
- Prestatu zeuen azalpena, galdera hauen laguntzarekin.



- Taldeka jarri. Elkarri azaldu prestatutakoa, eta, entzun ondoren, pentsatu azalpenari jartzeko titular bana. Amaitutakoan, elkarri esan zein diren pentsatutako titularrak, eta arrazoitu.

IKASLEAK			
IZENBURUAK			

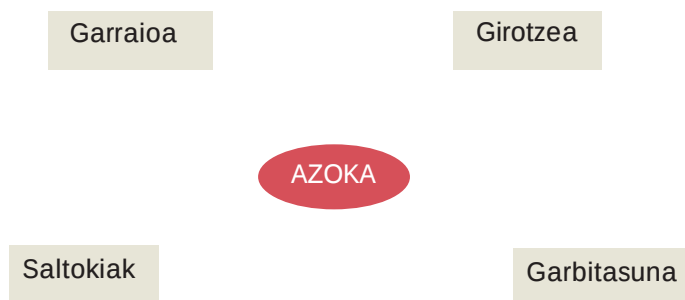
- Ataza honetan testuetara jo behar izan duzue batzuetan:
 - Zeren bila jo duzue testuetara? Zertarako erabili duzue geroago?
 - Lana erraz eta azkar egin ahal izan al duzue?
 - Irakurtzerakoan helburu garbia izateak azkarrago irakurtzen laguntzen duela uste al duzue? Zergatik?
 - Zein ondorio ateratzen duzue esperientzia honetatik?



2

- Binaka jarrita, pentsa dezagun nola suspertu azoken moduko ekimenak. Gernikako azokara ehun mila lagunetik gora hurbiltzen dira, eta horrelako ekitaldi batek prestakuntza-lan ugari eskatzen ditu. Garatu ondorengo puntuetako bana.

- A ikaslea:** zerrendatu arlo hauetako bati lotutako eginkizun nagusiak.



- B ikaslea:** zerrendatu horrelako azoka batetik ateratzen diren onurak.



- Elkarri azaldu zerrendetan jasotakoa. Ondoren, hitz egin honelako jaiei egindako kritikei buruz. Zer erantzungo zeniekete zenbaiti?

Salgai jartzen dituzten produktuak ohi baino garestiago daude.

Bizilagunentzat gurutze-bidea da egun hori: ezin irten kalera lasai, zikinkeria, zarata...

Jendeak begiratu, bai; baina erosi, gutxi. Tabernetan gastatzen dute dena.

Azokek hiri-usaina dute orain; kalekumez betetzen dira, eta horiek giroa "kutsatu" egiten dute.

3

- Aukeratu 2. eranskineko testu bat: “Ohiturak lagun” edo “Jende andana eta jai giro aparta”.
 - Azkar samar irakurri, eta bikotekideari kontatu ideia nagusiak.
 - Gero, lasaiago irakurri, esaldi gakoak azpimarratu eta, horietan oinarrituta, egin laburpena bikotekideari.
 - Azkenik, denon artean, saiatu testuan irakurritako ideia nagusiak biltzen eta adosten. Zalantzak irakasleak argituko dizkizue.



- Ikusi berri dugu zer-nolako giroa sortzen den azoken inguruan. Horrek udal eta herritar asko animatzen ditu azokak suspertzera.
 - Zerrendatu honelako ekitaldiak bultzatzearen alde eman daitezkeen arrazoi nagusi batzuk.
 - Irakurri Euskal Herriko azoken gidaren sarrera (3. eranskina), eta bilatu zerrendara eramateko moduko arrazoiak. Egizu irakurketa selektiboa; gogoan izan zeren bila zabiltzan.
- Edonola ere, gauza guztiek bezala, azokek badituzte alde txarrak ere. Zerrendatu azokak suspertzearekin sortzen diren arazoak eta deserosotasunak.

UDALARENTZAT	BIZILAGUNENTZAT	HERRIKO MERKATARIENTZAT	GIDARIENTZAT	BESTE BATZUK

- Zeuen herri edota auzora etorrita, merezi al du horrelako ekimenak bultzatzea? Zergatik?
- Jaso ikaskideek emandako iritzia eta arrazoiak.

IRITZIA	ARRAZOIAK

- Azkenik, erabaki zeinek eman duen argumenturik onena.

ATAZA: GEUREARI EUTSI

Euskal Herriko sukaldaritza punta-puntan dabil. Ez bakarrik goi-mailako jatetxeetan; hortxe daude tabernak, elkarte gastronomikoak... Edonola era, kanpotik ekarritako ohiturek gero eta indar handiagoa dute. Eutsiko ote diogu geureari?

1

Gaur egun, etxetik kanpo jatea erabakitzen dugunean, badugu non aukeratua. Mota guztietako jatetxeak ditugu geure inguruan: bertakoak, exotikoak, garestiak, merke-merkeak...

- Egin jatetxe-moten zerrenda bat. Adierazi horien berezitasunen bat eta zein egoeratan joango zinateketen bertara.

JATETXE-MOTA	EZAUGARRIAK	NOIZ JOAN?
Har eta jan modukoak	Platerak bistan; ez soilik paperean idatziak	Eguneko menua jateko egokiak

- Bateratu zerrendak. Ondoren, taldeka, egizue jatetxeen sailkapen bat; jaso sailkapen hori diagrama batean. Erabili irizpide bat baino gehiago: prezioa, janari-mota...



- Elkar zaitezte talde ezberdinetako kideak. Elkarri emango diogu eratutako sailkapenaren berri. Aldez aurretik, osatu taula hau, baliagarriak diren baliabideak bertan zerrendatuta.

Aurkezpena egiteko esaldiak	Irizpideak aditzera emateko esapideak	Zerrendak egitekoak
-Jatetxeak hiru multzotan banatu ditugu -Hiru jatetxe mota bereiztu ditugu	-Prezioa kontuan hartuta	-Hasteko, jarraitzeko, gero... -Batzuk, beste batzuk...

- Identifika itzazue ereduaren arteko aldeak. Adierazi zeuek jatetxe bat aukeratzeko zeri begiratzen diozuen bereziki.
- Euskaldunon Egunkarian “Jatetxeen taxonomia” izeneko artikulua bat argitaratu zen.
- Artikulu horretan jarraian dituzuen jatetxe-motak bereiztu zituen Edorta Agirrek. Horien artean bi multzo egin zituen. Zein izan daitezke bi multzo horiek?

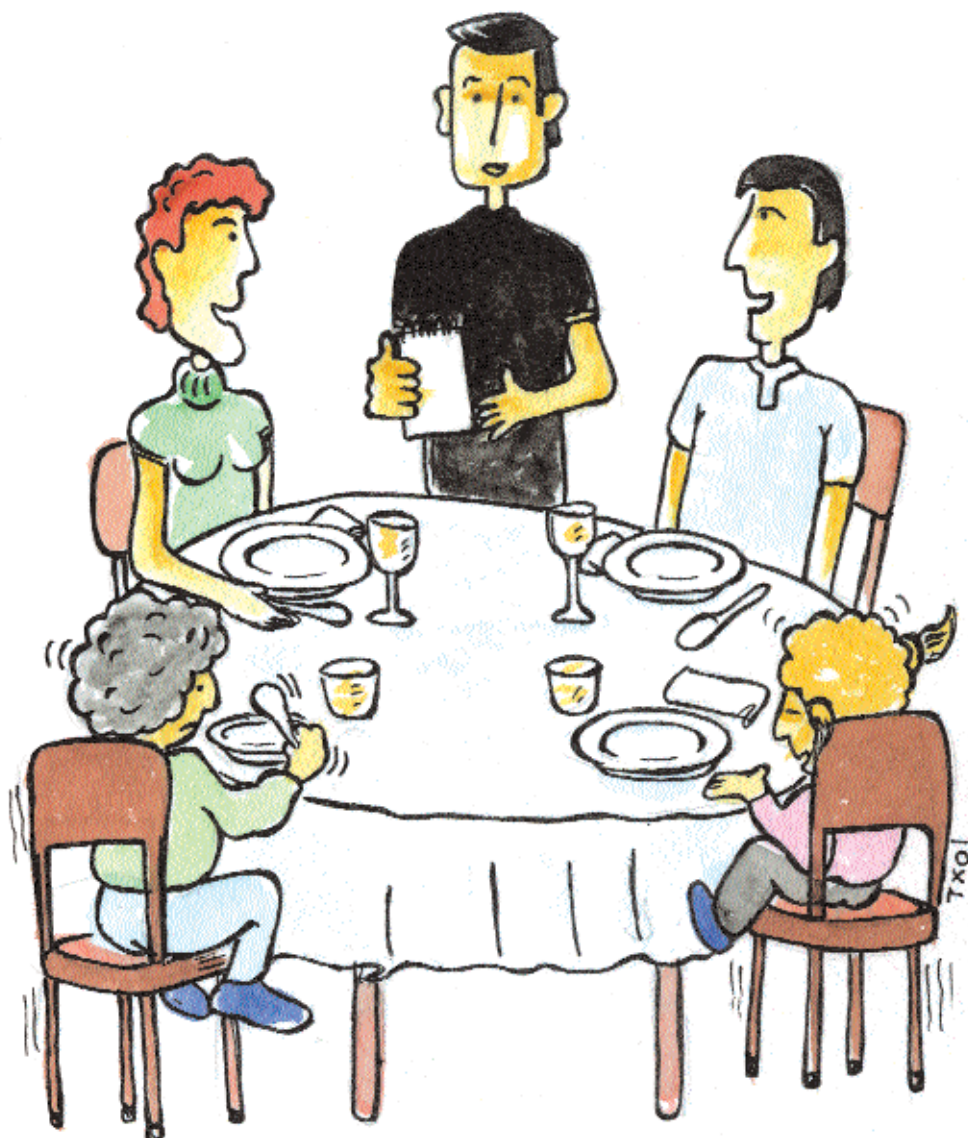
Hari jakin baten arabera
Fast food
Sagardotegia

Atzerriko jatetxeak
Eskergak
Bokategiak

Erreategiak
Eguneko otordukoak
Restopak

A MULTZOA

B MULTZOA



- Irakurri bi artikuluen sarrerak. Egiaztatu zein den idazleak jatetxeen banaketa egiteko erabili duen irizpidea. Eztabaidatu zer esan nahi ote duten beltzez ilundutako esaldiek.

JATETXEEN TAXONOMIA (I)

Sailkapena egitea beste norbaiti dagokion arren, jakin-minez bederen, zer dagoen eta zer den ikusteko, merezi duelakoan nago. Baita, txartela ordaintzeko garaian, zer zeini galdatu behar zaion asmatzeko ere. **Has gaitzen gaur soto ilunetatik.** Zerrenda osatzeko, hari jakin baten arabera-koak, egile sukaldaritzakoak, eguneko otordukoak, klasikoak, eskergak, atzerriko abertzaleenak ditugu. Hurrengoan entregatuko dizkizugu.

JATETXEEN TAXONOMIA (II)

Azaroaren lehen igandeetan ekin genion jatetxeen sailkapen hau egiteari; fast food, erretegi eta sagardotegi estandarren azalpena egin genuen azkar-azkar. Gaurko artikuluan **behetik gorako norabidean jarraituko dugu** (nolabait) denetik baitago nonahi, ondo asko dakigunez.

- Artikulu horretan jatetxe-mota ezberdinen inguruko ikuskera berezi bat ematen saiatzen da Edorta Agirre. Hemen dituzue egiten dituen iruzkinetako batzuk. Zein jatetxe-motari buruzkoak direla esango zenukete?

Bertan diharduten langileak ez dira ostalaritzako profesionalak, adiera klasikoan. Bezeroek ez ohi dute bertan jaten, edo paretara begira gelditzen dira banan-banan. Erregailu eta frijigailu itzelak nagusi; ez jan onik, ez giro goxorik. Bakardadea eta burrunba soilik.

Tranpolin gisakoa izaten da, dirua janetan xahutu ordez, bestetan gastatu ahal izateko. Gauak aho luze.

Ez dira negozio onak, ez dago lehiakortasun handirik, ez dute trenkarrilez kanpoko aukerarik... Ez dute funtzionatzen; eskaintza monotonoa bilakutzen delako aurrenekoaz gero.

Ongi ez dagoen zerbait egokituz gero, nori erreklamatzetik ez, bertako langileek ere moduko prekarioan kontrataturik daudelako gehienetan. Mahai-aulkiak ez dira garbitzen zikindutakoan, langile-txanda aldatzean baizik; komunak ezta orduan ere.

Horrelakoetan, profesionaltasunik ezaren truk sekulako sablazioa nozitzeko aukera egokia izango duzu. Lehengaia ona edo txarra (segun eta), zerrenda motza izaten da, postrea industrial. Eraikinaren barnealdeko apainketa, tamalgarria oro har: Ukuiluetan fluoreszenteak, zoruan hormigoia eta paretan goldea, sega edo igitaia.

Lehengaia ona izan ohi da, baina mila duro inguru utzi beharko dituzu nagusiaren B kontuan handik ateratzean. Mendebaldeko kalekumea, yupijasp eta zeinahi egokieratako ezkongabea gustura joatean da horrelakotara astegunean. Bezeroak ez du deus balio hor, oraindik aski klientela baduelako, ustez.

Behin-behineko sailkapena: italiarrak eta besteak. Lehengai urria alboko dendatik dakarte. Negozioaren euskarria karro-poltsa bakarrean ohi darma sorterrian gamelu-txofer, sermolari edo tximeleta-ehiztari artatsua zen nagusiak.

Berdintsuak dira hauek denak, globalizazioaren aitzindari. Labe-garaietako burrunbadaren parekoa, telebista lagun. Kaleratzean, bake santua: txirristak; dei nazazu bihar goizean "tema de logistika" jorratzeko; argazkiak.. Baina ederki kostata: janaria nekez kobratuko dizute mila durotik behera.

Askok tradizioari irmo eusten diote: fariaren kiratsa ezpainetatik hedatu, erlojuari begira eta, belaunak zabaldua, brageta lotuz atera ohi da bertatik gizonetara. Denetan ikusiko duzu telebista piztuta inor begira ez dagoe-la. Hegoaldean, potajea, berdura, jaki frijitua edo, ordezko, tripakiak, flana eta fruta; iparraldean, potajea, berdura, arrain edo haragia saltsan, gazta eta fruta.



- Edorta Agirreren artikuluan aipatu gabe gelditu dira goi-mailako sukaldaritza eskaintzen dituzten jatetxeak.
- Nolako ezaugarriak dituzte jatetxe horiek? Zergatik lortu dute hain ospe ona?

JATETXE ARRAKASTATSUA



- Orain, Kike Amonarrizek egindako txantxa bat ikusiko duzue 3. bideo-pasartean. Zerrendatu, alde batetik, Kikek esketx horretan nabarmentzen dituen ezaugarriak eta, beste alde batetik, Hilario Arbelaiz eta Martin Berasategik eranstzen dituzten oharrak.

FRANCOISEN IKUSPEGIA

SUKALDARIEN IKUSPEGIA

- Edorta Agirrek bere artikuluan, Kikeren antzera, jatetxe-mota nagusien “karikatura” moduko bat egin du. Karikatura horri geuk beste aurpegi bat erantsiko diogu orain.
- Irakasleak jatetxe-mota baten izena emango dizu. Prestatu jatetxe horren definizioa, eta kontuan izan alde onak eta txarrak. Aipatu nori gomendatuko zeniokeen eta zein egoeratan.

JATETXE-MOTA:

- Ezaugarri orokorrak:
- Arazoak:
- Nori gomendatu:

- Azaldu ikaskideei prestatutakoa, eta ea igartzen duten zein jatetxe-motari buruz ari zaren, zeuk esan gabe!

- Jarraian duzue 'Erabateko sukaldea' liburuaren egileek elkarrizketa batean esandako lau esaldi. Irakurri patxadaz, eta adierazi, zeuen ustez, esaldi horiek zer duten egia eta zer gezur. Azaldu zeuen ikuspegia gaiari buruz.

- Sukaldea kasik erlijioa da geuretzat.
- Ondo jaten duenak ondo edan ohi du; ondo edaten duenak ondo egiten du lo. Ondo lo egiten duenak ez du bekaturik egiten eta bekaturik egiten ez duenak paradisia ezagutzen du.
- Paradisia berriz egin beharko balitz, lurralde txiki honetan eraikiko luke Goikoak.
- Jaten duguna gara, ez besterik.

- Elkarrizketa horretan, beste hainbat gauzaren artean, jarraian dituzuen kontuen gainean jarduten dute.
 - Hartu galdera bana, eta gelakoei egin inkesta moduan.

- Esango al zenuke aparteko leku batean bizi garela?
- Gastronomia artea dela uste al duzu?
- Zergatik estimatzen dugu hainbeste jana?
- Sukaldeko lana gozagarria al da?
- Animalien aldean zori handiagoa al dugu jateko kontuetan?
- Zergatik dugu hain sukaldaritza aberatsa Euskal Herrian?
- Zeini zor diogu gehiago: etxeoandreei ala sukaldari profesionali?
- Ba al dago munduan Euskal Herriko sukaldaritza bezalakorik?
- Jan beharrak erabaki al du gizakiaren historia?
- Uste al duzu jateko kultura dela tximino izatetik gehien libratzen gaituena?



- Bildu erantzunak, eta antolatu informazioa gelako kideei emateko galdeketaren berri.
- Azaldu taldeko kideei zer pentsatzen duen jendeak puntu bakoitzari buruz.

GALDERA:

GELAKO KIDEEN IKUSPEGIA

- Elkarrizketa entzun, eta ikusi ea bat datorren liburuaren egileen ikuspegia eta gelakoena. Horretarako, arreta bereziz entzun galdeketako gaiari buruz diotena.

LIBURUAREN EGILEEN IKUSPEGIA



Herrian gastronomiari buruzko aste bat antolatu dute, eta euskaltegietako ikasleentzako idazlan-lehiaketa prestatu dute.

- Taldeka bildu, eta segitu jarraibideei.

- Gaia: Nolako garrantzia du gastronomiak euskal kulturaren?
- Saria: Afari ederra elkarte batean, sukaldari ospetsu batek prestatuta.
- PROZEDURA:

1. Taldeka bildu, eta saiatu hizpide jarritako galderari erantzun bat ematen bospasei esalditan.
2. Egizue eskema bat, eta ez ditzala izan lau atal nagusi baino gehiago. Kontuan izan zein den funtsean garatu nahi duzuen ikuskera; balia zaitezte gorago landu dugun galdera-zerrendaz.
3. Taldeko kide bakoitzak idatz dezala testuaren pasarteetako bat. Jar diezaiola izenburua.
4. Testua ikaskide batekin trukatu. Hartu hiru kolore ezberdineko margoak (errotuladoreak adibidez).

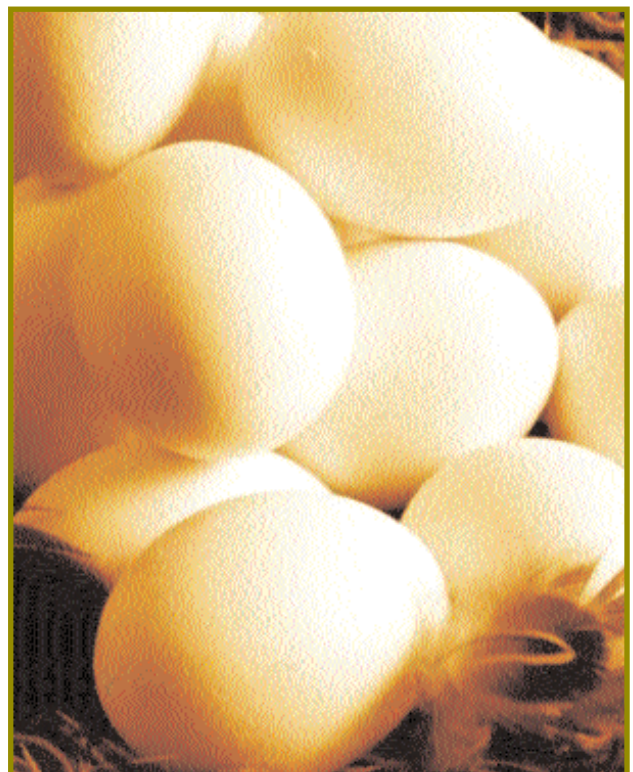
- Margotu urdinez paragrafo bakoitzean ideia nagusia jasotzen duen esaldia
- Margotu horiz ideia hori osatzera edota argitzera doazen xehetasunak
- Margotu berdez ideiak elkarren artean lotzeko erabili dituen esaldi edota egiturak

5. Aztertu ea egoki idatzita dagoen pasartea (ea pasartea orekatua den, lehen begi-kolpean ulertzen den...). Hala ez bada, pentsatu testua orrazteko moduren bat.
6. Denon artean pentsatu sarrera bat eta amaiera bat. Gida zaitezte lan honen hasieran idatzi duzuen pasarteaz (galderaren erantzuna).

- Jarri testuak hormetan. Jendeak irakur ditzala patxadaz. Bozkatu, eta ea zein testu hautatzen duzuen lehiaketara igortzeko taldearen izenean!

- Testuarekin batera, saria irabaziz gero, dastatu nahiko zenuketen menua ere igorri behar duzue. Horretarako, hainbat jatetxeren eskaintza aztertzen aritu zarete interneten. Horieta bategi -Agorregi jatetxeak-, karta euskaraz ere eskaintzen du! Baina, ordenagailura jaistean, izenak nahastu egin zaizkizue. Aukera paregabea geure platerak asmatzeko!

- Lotu hasierak eta amaierak, zeuen senak agintzen dizuen moduan. Jakin nahi baduzue zein diren jatorrizko platerak, jo helbide honetara: www.geocities.com/agorregi.



Ondo hasteko...

Antxoen entsalada •
 Barazkien salteatua •
 Foie-gras konfitatua hotzean jateko prest, •
 Pikillo piperrak •

- arrautz eskalfatua, Idiazabalgo gazta-apurak eta perretxikuekin
- baratxuri eta oliba-olioarekin prestatuak
- hegaluze-mendrezka eta tomate konfitatuarekin
- tipuleta-mermeladaz eta ardo beltz murrizpenaz lagundua

Harrapatu berri diren arrainak dastatu nahi izanez gero...

Bakailao-solomo konfitatua •
 Legatza barazkien tostarekin •
 Otarrainska erreak •
 Txitxarroa •

- baratxuri-saltsa krematsua eta pipermorroekin
- Iratiko gazta eta perrexil-olioa lagun dituela
- pasta freskoarekin, tipulin oliotan ekin
- patatak, tipuleta eta bere ohiko frijituarekin

Kalitatezko haragi edo okela nahiago izanez gero...

Baserriko usakume errea •
 Bildots-solomoa •
 Idi-azpizuna •

- belar-saltsa eta perretxikoekin
- piper morroekin, ez kai-belarraz eta azalorezko pure finaz lagunduta
- tipulatx glaseatuak eta ozpin baltsamikozko zukuarekin

Etxean prestatutako postre ezin hobeak ere baditugu

Gazta freskozko tarta •
 Idiazabalgo gazta •
 Kremazko petit xouak •
 Txokolatezko terrina •

- etxeko irasagarrarekin
- fruitu gorriekin
- txokolate beroarekin
- urren izozki batekin

- Amaitzeko, erabaki dastatu nahiko zenuketen menua.



Gorabehera txikiak alde batera utzita, sukaldaritzak Euskal Herrian ez du indarra galdu. Baina, zenbat iraungo du honek?

- Osasunez nola ikusten duzue euskal sukaldaritza? Hogeita bost urte barru punta-puntan jarraituko al du? Aldatuko ote da? Zertan? Zerrendatu ikusten dizkiozuen alderdi sendoak eta ahulak.

EUSKAL SUKALDARITZA ETORKIZUNARI BEGIRA	
ALDERDI SENDOAK	ALDERDI AHULAK

- Laugarren eranskinean dituzue Irutxulo eta Argia aldizkarietan Karlos Argiñanori egindako elkarrizketetatik ateratako pasarte batzuk. Irakurri, eta osatu egin berri duzuen zerrenda.
- Ondorengo hau da ezbaia sortzen duen galdera: *Euskal sukaldaritzak bere erroei eutsi behar die sendo, edota beste kulturekin bateratu behar du?*
 - Ikusi 5. bideo-pasartea, eta identifikatu bertan zein aldaketa aurreikusten diren.
 - Zer iritzi duzue “fusion” mugimenduaz? Alegia, zenbait kulturatako ideiak nahasteaz? Eztabaidatu horretaz.
- Irratian honako galdera honekin etorri zaizkigu: *Euskal sukaldaritzak eutsi behar al dio bere nortasunari?* Entzuleoi gonbita egin digute, deitu eta geure iritzia emateko.
 - Prestatu zeure azalpena. Kontuan izan oso denbora laburra duzula zeure iritzia azaltzeko. Beraz, ondo neurtu esan beharrekoa.
 - Entzun guztien azalpenak. Ondoren, taldeka bildu, eta egizue “irratiko esatariarena”, eta prestatu entzundakoaren gaineko laburpen bat.

ATAZA: GURE ELKARTEAK

Gaur egun, gero eta ugariagoak dira; izan ere, gizarte-bizitza egiteko eta gozatzeko geure estiloarekin oso bat datoz elkarte gastronomikoak.

1

- Hona hemen harreman sozialak garatzeko leku batzuk. Adierazi zein jende-mota biltzen den bertara, zein diren gune horietako ekintza nagusiak eta nolako harremanak sortzen diren jendearen artean.

Tabernak
Parkeak eta plazak
Gimnasioak
Kultur elkarte gastronomikoak
Jaialdiak eta kontzertuak
Euskaltegiak
Kultur etxeak
Kirol-elkarteak

- Toki guztietan geure portaera soziala ez da berdina. Aipatu toki bakoitzaren berezitasunen bat, besteetan harrigarri samarra gerta litekeena.

Adibidez: Gimnasioan jendeak aprobetxatu ohi du aldagelako denbora harremanetarako; elkarriketa gehienak biluzik egiten dituzte.



- Orain telebistako iragarki bat ikusiko duzue.
- Ikusi 6. bideo-pasartearen hasiera. Gertaera klub britainiar klasiko batean ematen da. Ikusi nolakoa den tokia, zertan ari den jendea... Zerrendatu geure artean arrotz samarrak gertatzen diren gauzak.
- Ikusi 7. bideo-pasarteko iragarkia osorik. Inoiz bururatu ote zitzaizuen sagardotegietako jokabide horri horrela begiratzea? Ba al dute gugandik zer ikasirik britainiar klubetakoek? Zein beste ohitura bereganatu beharko lukete? Hitz egin zeuen artean.



- Eman dezagun BBCK antzeko kanpaina bat egin nahi duela. Jarraian ikusiko dituzuen irudiak hautatu ditu horretarako.
- Ikusi 8. bideo-pasartea. Zerrendatu britainiarrentzat harrigarriak izan daitezkeen gauzak.
- Pentsatu zein eszena sar dezakezuen tartean, “Euskal Herrira iritsi gara” leloa aldarrikatzeko iragarkian.

2

- Euskal Herrian elkarte asko daude, eta denak ez dira berdinak. Adierazi, alde batetik, nolakoak diren zeuek ezagutzen dituzuenak eta, beste alde batetik, gustuko dituzuen edo ez.
- Jakina denez, elkarteek arrakasta handia izan dute geure artean. Zein da, zuen ustez, arrakasta horren gakoa? Egin elkarteak hain gustagarri egiten dituzten arrazoen zerrenda.
- Askotan esan izan da honako hau dela elkarteen berezitasunik handiena: bertan ez dagoela nagusi eta maizter; handiki eta xehe. Jarraian, 9. bideo-pasartea ikusiko duzue. Zerrendatu bertan azaltzen diren harremanak.

• Banketxeko zuzendariak eta langile xeheak zeregin eta ardura berbera dute

-
-
-
-
-
-
-

- Ikusi dugun pasartea Arraldeko arraun-elkarte berrituan hartua da. Elkartean egindako aldaketak ospatzen ari dira. Izan ere, azken urteotan elkarte gastronomikoetan aldaketa ugari izan dira, eta aurki beste batzuk emango dira.
- Zeuen ustez, zein aldaketa egin beharko lirakeke elkarte horietan. Arrazoituz.
- Jarraian, gertatzen ari diren aldaketei buruz hainbat pertsonak zer dioten ikusiko duzue 10. bideo-pasartean, hau da, aldaketen gainean jendeak azaltzen dituen kezkak eta ikusten dituzten alde onak.

KEZKAK	ALDE ONAK



- Zein dira gairik interesgarrienak?

3. Material osagarria

A

3

Zeuen auzoan elkarte bat eratu nahi duzue. Aurreko bilera batean lan-taldeak antolatu zenituzten, elkarte-ereduari buruzko proposamenak prestatzeko.

- Taldeka jarri. Talde bakoitzak gara ditzala azpian dituzuen proposamenak. Nolakoa izango den elkarte, zein izango diren bere helburuak, nor izan daitekeen bazkide...

Emazteki Elkarte

Bio Elkarte

Ciber Elkarte Park

Lege Zaharra Elkarte

- Txandaka aurkeztu egitasmoa auzokideen batzarrean.
- Eztabaidatu denon artean, eta eratu denon gustuko elkarte-eredua.



ATAZA: ZAIN DEZAGUN JANA

Geure artean janak garrantzi handia du, eta, ikusi dugun bezala, Euskal Herrian estimu handia diegu bertan ekoizten diren produktu naturalei. Hala ere, gertutik ezagutzen ari gara egungo kontsumo-jokabideen ondorio txarrak: gure base-riak husten ari dira, janari asko kanpotik ekartzen da, dena merke nahi, eta... Iritsi da nola bizi eta nola jan nahi dugun eztabaidatzeko garaia.

1

- Gaur egun, izugarrizko lehia dago; batez ere, saltoki handien artean. Ondorioz, beti dabiltza gu harrapatu nahian eskaintza bereziekin.

- Nola jokatzten duzue zuek?
- Aukera onak al dira saltokietako eskaintza horiek?
- Prezio baxuek ez al dute ezer ezkututzen?

- Atera berri den estatistika batek zera dio: “Gero eta gutxiago gastatzen dugu jan-kontuetan eta gehiago aisialdian. Diru-sarreraren %10 eta %30, hurrenez hurren”.

Taldeka jarri; jarraian dituzuen ideietatik hautatu bat, zuzenena.

- Jatetik kentzen dugu denbora-pasarako.
- Jatekoak gero eta merkeagoak dira; orain, diru-kopuru berberaren truke gehiago duzu.
- Kontua ez da hori; kontua hauxe da: gero eta gehiago gastatzen dugu aisialdian.
- Aisialdiko jarduerak gero eta garestiagoak dira; bueltatxo bat eman, pare bat trago hartu eta 30 euro joan zaizkizu.
- Askotan etxetik kanpo jaten dugu; diru hori aisialdiko gastuen ataletik kendu eta jatekoen atalean batuta, beste zenbaki batzuk aterako lirateke.

Prestatu zeuen iritzia azalpenerako gidoi bat. Horretarako, adierazi zuen iritzia, arrazoiak eta ondorioak.

IRITZIA

ARRAZOIAK

ONDORIOAK

Ondoren, elkarri eman egin duzuen azterketaren berri.

3. Material osagarria

B

- Jarraian, hiru pertsonaren iritzia entzungo duzue.
- Entzun arretaz, eta jaso funtsezkoena taulan.

SOLASKIDEA	IRITZIA	ARRAZOIAK	ONDORIOAK
Agustin Unzurrunzaga Juanjo (harakina) Joxe Mari Agirre			

- Alderatu hartu dituzuen oharrak. Berraztertu zuek zeuek entzunaldiaren aurretik egindako hausnarketak, eta adierazi bakoitzak zertan duen arrazoi eta zertan, beharbada, ez hainbeste.



- Idatzi estatistika-datuari buruzko iritzi-artikulu bat, eta bidali egunkari batera. Gida zaitzte hemen dituzuen pasarteez.

Aurreko batean hedabideetan ikerketa estatistiko baten emaitzen berri eman zuten. Eta, ziotenaren arabera,

.....

Ezin da zalantzan jarri azken urteotan

.....

Modu berean, ezaguna da denok

.....

Baina horrek ez du esan nahi

.....

Beharbada, geure kontsumo-jokabideen gainean gogoeta egin beharko dugu, baina, hausnarketa hori emankorra izan dadin, azterketa serioetatik abiatu beharko dugu eta ez “sasi-egia” estatistikoetatik.

2

Azken urteotako iskanbilen ondorioz (behi eroak...), gehienok gutxi-asko kezkatzen hasi gara jaten dugunarekin.

- Hitz egin zeuen artean. Zerk kezkatzen zaituztete bereziki? Zer egiten duzue zeuen burua babesteko?

KEZKAK

JOKABIDEA



- Entzun gai honi buruz telebistako hainbat ikus-entzulek azaldutako kezkak.
- Entzun, eta identifikatu deitzen duenak nolako kezka azaltzen duen eta, iradokizunen bat egiten badu, zein den.

NOR	KEZKA	IRADOKIZUNA
Juanjo		
Euge		
Begoña		
Pello		

- Azaldu zeuen artean ea bat egiten duzuen kezka horiekin eta zer erantzuten ahal zaien horietako bakoitzari.

3

- Telebistako programa horretan saltzen diren jatekoez zenbateraino fida gaitezkeen eztabaidatu zuten.
- Taldea bitan banatuko dugu. Batzuek eztabaidatuko duzue zein diren baiezko erantzunaren alde eman daitezkeen arrazoiak; besteek, ezezkoaren aldekoak. Gero, aurkeztu arrazoiak talde osoari.

FIDA AL GAITEZKE JATEN DUGUNAZ?	
Bai; izan ere....	Ez; izan ere....



- Lehenbizi, binaka jarri, eta bete fitxaren lehenengo lerroa. Bertan jaso alde edo kontra egiteko eraginkorrena iruditzen zaizuen argumentua.

IRITZIA	
ARRAZOIAK	• • •
AHULEZIAK	
ONDORIOAK	

- Gero, beste bikote bati pasatu fitxa. Bikote horrek argumentu horri eusteko arrazoi eta adibideak azalduko ditu.
- Ondoren, hurrengo bikoteari pasatu fitxa. Bikote horrek azaldutako iritziari eta emandako argumentuei jartzen ahal zaizkion aitzakiak zerrendatuko ditu.
- Azkenik, berreskuratu zuen fitxa, eta aztertu ikaskideek bertan idatzitakoa. Ondorioak atera, eta fitxaren azken lerroan jaso.



3. Material osagarria

B

- Jarraian, Jakoba Rekondoren bi azalpen entzungo dituzue.
- Azalpenak entzun, eta fitxa hauek bete.

	LEHEN AZALPENA	BIGARREN AZALPENA
IRITZIA		
ARRAZOIAK		
ONDORIOAK		

- Oharrak alderatu, eta eztabaidatu zein ote zen kasu bakoitzean Jakobari egindako galdera edota hizpide jarritako gaia.
- Hartu zeuen fitxa, eta txandaka azaldu zeuen iritzia jendaurrean, Jakobak egin duenaren antzera.
- Amaitzeko, ekin eztabaidari. Adierazi nola ikusten duzuen gaia. Nahi izanez gero, eztabaidatu ikus-entzuleek egindako galderen gainean.



ATAZA: TESTUAREN SUKALDEAN

Sukaldean bezala idazten ere (ia) edonor molda daiteke. Bakar-bakarrik zera behar da: gogoa, “errezeta-liburua” eta praktika. Izan ere, nolako antza duten sukaldeko lanak eta paperaren gainekoak!

1

- Zer moduz moldatzen zarete sukalde-lanetan? Aipatu zuetako bakoitzak sukaldari-moduan dituen hiru bertute.

NOLAKO SUKALDARIA NAIZ?

- Gaur egun jendeak interes handia du sukaldaritzaren gaiarekin. Hortxe daude telebistako programak, liburuak, bideoak... Zuek ere zaletu horietakoak al zarete? Zer du hain interesgarri gai honek? Zerrendatu sukaldaritzaren arrakasta argituko duten bost arrazoi.

SUKALDARITZAK DUEN ARRAKASTAREN GILTZA

- Uste al duzue aparteko dohainak behar direla sukalde-lanetan jarduteko? Edonor jar daiteke sukaldeko lanetan? Eman dezagun badugula lagun edo senitarteko bat sukaldean zerbait egin nahi duena, baina, era berean, inoiz aritu ez dena. Horregatik, oinarritzko gomendioak eskatu dizkizue. Egiozue dekalogo moduko bat.

SUKALDARI IZAN NAHI BADUZU....



- Irakur ezazu 'Hizkuntzaren opil goxoa' artikuluaren sarrera: 'Denok sukaldari' testua (5. eranskina). Artikulu horretan, idaztea sukaldeko lanarekin alderatzen da. Zein antzekotasun aurkitzen dituzue zuek?
- Hurrengo bi pasarteetan hainbat alderaketa egiten ditu sukaldearen eta testugintzaren artean. Irakurri 'Testuaren sukaldean' (6. eranskina), eta jaso taulan egiten diren konparazioak.

SUKALDEAN	IDAZKETA-LANEAN

- Artikuluak antzekotasunak bilatzen ditu bi eginkizun horien artean. Baina seguru aldeak ere badaudela. Zerrendatu desberdintasunik nabarmenenak:

SUKALDEAN ARITZEAREN ETA IDAZTEAREN ARTEKO ALDEAK
Idazteko behar diren osagaiak ez dira inon erosten. Norberak izan behar ditu.



- Idazketa-lana sukaldekoaren antzekoa bada, izango dira testuak egiteko errezetak. Taldean jarrita, egizue idazketa-lanean trakets moldatzen denarentzako errezeta bat. Nahi izanez gero, HABEren webguneko ikaslearen gunean idazteko aholku batzuk aurkituko dituzue.

OSAGAIK:

PROZEDURA:

AURKEZPENA:

- Irakurri artikuluauren laugarren atala (7. eranskina). Bertan, hain zuzen, errezeta moduko bat eskaintzen da. Alderatu zeuenarekin. Zerk balio dizue adituek emandako aholkuetatik? Zaintzen errazak iruditzen al zaizkizue?



- Zeuen mailako testuek zaindu beharreko ezaugarriak zein diren jakin nahi baduzue, jo www.habe.org/ikaslearengunea helbidera, eta HABE aldizkari elektronikoaren “ikaslearen koadernoan” hainbat aholku eta adibide aurkituko dituzue.

AUTOEBALUAZIO-ORRIA

1. Hemen dituzu unitate honetan landutako gai nagusiak. Ea zenbat hitz gogoratzen dituzun.

- **Otorduak:** gosaria, ...
- **Urtaroak:** udaberria, ...
- **Jan-edanak:** odolkiak, ...
- **Ekitaldi jendetsuak:** garraioa, ...
- **Jatetxe-motak:** ...
- **Sukaldaritza:** estimatua, ...
- **Kontsumoa:** lehentasunak, ...

2. Unitate honetan, geure jokabide sozialen gainean jardun dugu bereziki. Aipatu euskaldunon ezaugarri nabarmenenak.

3. Unitate honetan, besteak beste, iritziak azaltzen aritu gara. Beste gela bateko ikasle batek galdetu dizu ea zer iruditu zaizun unitate hau. Idatzi zure iritzi orokorra.

4. Unitate honetan, hainbat testu-mota entzun eta irakurri dituzu. Zer ikasi duzu horien bidez? Zertan lagundu dizute aurrera egiten?

5. Unitate honetan, azalpen eta idazlan batzuk prestatu eta egin dituzu. Zein izan da zeuretzat interesgarriena? Zergatik?

6. Jarraian duzu unitate honetan landu ditugun hainbat trebezia. Puntuak eman zeure buruari (1etik 10era). Arrazoitu.

- Deskribatu jendeak nolako portaerak eta harremanak dituen hainbat egoeratan
- Nire iritzia eman gertaera eta arazo ezagunen gainean
- Prentsako artikuluen funtsezko informazioa ulertu
- Iritzi-artikuluak irakurri, eta idazlearen ikuspegia identifikatu
- Solasaldietan esku hartzen duten pertsonen azalpenak ulertu
- Besteek entzundakoak eta irakurritako gauzak erabili artikulua egiteko
- Besteen aurrean azpimarratu garrantzitsuak iruditzen zaizkidan gauzak
- Ikaskideekin eztabaidatu gure intereseko gaiei buruz



1

Testigantzak**EUNATE URRUTIA**
(17 urte. Mundaka)

Urriko azken astelehenean urtero etorri ohi naiz Gernikara. Normalean bai, ez naizenean etorri ezin izan dudalako izan da. Batzuetan, egun osoa igarotzen dut hemen, Gernikan; goizean azoka ikusi, eta arratsaldean parrandan gelditzen naiz. Etorri izan naiz bueltatxo bat ematera bakarrik ere. Egun honetan dena gustatzen zait, baina zerbait aukeratu behar izanez gero, animaliak, behiak eta pottokak aukeratuko nituzke batez ere. Horrez gain, gaueko parranda ere primerakoa izaten da Gernikan, gazte jendearentzat.

JON ZORROZA
(35 urte. Bilbo)

Urriko azken astelehenean jendea biltzeko egun garrantzitsua da, parrandarako primerako lekua ere bai. Ibilbide historikoa daukan eguna ere bai. Gehienetan etortzen naiz; ahal dudanean, behintzat, ez dut hutsik egiten. Bertoko produktuen stand-ak ikustea atsegin dut. Produktu eta ortuari ezin hobeak egoten dira salgai azokan. Azoka ikustera etortzen naiz, eta, batzuetan, arratsalde eta iluntzean ere bertan gelditzen naiz. Egunaren arabera izaten da hori, sarritan gelditu izan naiz goizaldera arte Gernikan, baina, hala ere, duda barik nahiago dut goizeko giroa.

ROSA NEGRETE
(75 urte. Bilbo)

Bizkaian egiten den edozein azoka legez, Gernikan egun zeharo garrantzitsua da urriko azken astelehena, azoka dela eta. Ni neu, Gernikako azokara ez ezik, ahal dudan feria guztietara joaten naiz. Urtero ez naiz etortzen Gernikara. Zoritxarrez, behin bakarrik egon naiz, baina giro aparta egoten dela iruditzen zait. Egun handia da urriko azken astelehena, zalantzarik gabe. Gernikako Azokan gehien gustatzen zaizkidan gauzen artean zaila da zerbait aukeratzera. Azoka bera, zaldiak, pottokak, idiak... oso gustuko ditut. Hain dira gauza asko! Nik primeran igarotzen dut egun osoa horrelakoetan; hainbat produktu dastatu ohi ditut, eta bapobapo jan ondoren, etxera bueltatzen gara iluntze aldean, Gernikako Azokan egun osoa igaro eta ondo pasatu ostean.

MARIA LUISA AURREKOETXEA
(70 urte. Bilbo)

Egun handia da, bai, urriko azken astelehena; jaiegun itzela. Feria oso garrantzitsua da, eta etortzea gustatzen zait. Ni baserrian hazitakoa naiz, eta momentu oso ederrak gogorarazten dizkidate honelako azokek. Azken urteetan etortzeko ohitura dut denbora librea dudalako, baina lehen ezin nuen, lana neukan eta. Nahi bai, baina ezin, horixe arazoa. Urriko Azken Astelehenetik zerbait aukeratu behar izango banu, abereak aukeratuko nituzke, zalantza barik. Beti eduki izan ditugu etxean animaliak, eta orain ez ditugunez, falta sumatzen dut. Hala ere, gaztaren erakusketak ere oso interesgarriak dira azoka honetan

JUAN BEASKOETXEA MUGIRA (78 urte. Nabarniz)

Urtero-urtero hemen izaten naiz, Gernikako Azokan. Jaiegun handia da niretzako. Gure plazako ortuariak, idi-probek, gauza askok eta tradizio ugari bat egiten dute Gernikako Azokan. Nabarniztarra naizen arren, Gernika bizi naiz, eta Urriko Azken Astelehen honetara etortzeaz aparte, eguna bera ere antolatzen ibiltzen naiz. Azken astelehena arras garrantzitsua bada ere, niretzat urriko lehen astelehena egun berezi-berezia da. Ganadu kontua menperatzen dut, txikitatik egon naiz giro horretan sartuta, eta izugarri gozatzen dut egun horretan. Ni betidanik egon naiz animalia artean, alor hori benetan interesgarria da niretzat. Gernikako Azoka goizgoizean ikusi eta gero, idi-probak antolatzera joan behar izaten dut, goizeko hamarretarako probalekuan egon behar izaten dut. Ezin dut parrandarik egin, baina gustura egoten naiz, laguntzea merezi du.

2

Gernikako azokaren kronika

A IKASLEA

OHITURAK LAGUN

Egunotan baserri giroa sumatu ahal da Gernika-Lumon

Urriko azkeneko astelehena iritsi aurretik baserri giroa sumatzen da Gernika-Lumoko edozein bazterretan. Egun batzuk lehenagotik herriko kaleetan saltokiak jartzen hasten dira, eta dena primeran atontzen dute egun handi honetarako. Gauden lekuan gaudela, erraz igarriko dugu baserritarren festa ospatzen ari dela Gernikan. Baina batez ere Juan Kaltzada etorbidean, Industri kalean eta Artekalean aurkituko ditugu eztiak, kontserbak, gazta, ogia txakolina eta beste hainbat produktu. Besterik, astelehenetan ohi legez, merkatu plaza ere egingo da, eta San Juan Ibarra plaza kalez kaleko saltzaileen azoka bihurtuko da.

Goizeko seitarako saltzaileak saltokiak prestatzen hasten dira, zortzietarako kaleek libre egon behar dute eta. Ordubete geroago, Gazteak txistulari taldearen kalejirak txosnen irekiera iragartzen du. Jarraian, baserritarrentzat zozketa nagusia egiten da, eta Lurgintzari Makina Erakusketaren ateak zabalduko dira. Urriko azkeneko asteleheneko azoka ortuari, txakolin eta gaztaren kalitate onarengatik ezaguna da, baina asko eta asko etortzen dira nekazaritzako lan tresna eta ibilgailuen erakusketara ere.

Kalea jendez gainezka

Zurrunbiloa, jendetza kalean gora eta behera. Herriko kaleak jendez betetzen dira. Alde bate-ra eta bestera begira, noizik behin geldiunetxo bat egiten dute horren goxoak diruditen sagar horien prezioa galdetzeko. Batzuek otzara erdi beteta dute dagoneko (poltsikoa husten hasita, noski) eta beste askok prezioen gainean galdezka igaro dute goiza.

Kuxkuxero hutsak direnak bai, baina zeregin horretan arituko diren adituak ere ikusiko ditugu. Izan ere, epaimahaia goizeko 09:00etatik 10:30era salgaiak begiratzeko ariko da, eta kontu handia izango dute salgaiak bertokoak izan daitezen. Saltzaileen norgehiagoka, eta eguerdian, bertsolarien norgehiagoka. Merkurio Iturriaren ondoan, Lizasok, Egañak eta Lopategik bat egingo dute, eta eurekin batera, hainbat bertsozalek.

Epaimahaia 13:30ean agerraraziko du bere erabakia. Ortuariak, frutak, loreak, gaztak, txakolinak eta eztiak dira adituek dastatu eta aztertuko dituzten produktuak. Caja Rural Vasca-Ipar Kutzak dirutan banatuko ditu sariak, baina produktuaren eta bere ezaugarrien arabera, diru kopurua desberdina izango da.

Gazta irabazlearen enkantea 14:00etan egingo da. Merkurio Iturrian. Leku askotatik etortzen da jendea, oso ezaguna gehienetan, ekitaldi famatu honetan parte hartzeko. Eskaintzen den dirutza izugarria izan ohi da; iaz, esaterako, gazta erdiagatik 390.000 pezeta ordaindu zituzten.

Eta arratsaldean festak kalean eta tabernetan jarraitzen badu ere, kirolzaleak Malosten edo jai Alai Frontoian elkartzen dira, idi probak eta zesta partidak ikusteko.

B IKASLEA

JENDE ANDANA ETA JAI GIRO APARTA

Azokaz gain, denok gozatzeko jai ederra bilakatu da Urriko Azken Astelehena

Urriko azken astelehena baserritarren eguna izanik, euren produktuak erakutsi eta, batez ere, saltzeko aprobeztatzeko dute. Hala ere, urriko egun hau Gernikan zerbait gehiago ere bada. Izan ere, jende askok eta askok, produktuak ikusi eta eroatera joateaz gain, eguna igarotzen baitu lagunekin edo familiarekin parrandaxo txiki edo handiak eginez.

Lehenik eta behin, produktuak salduko dituzte baserritarrak iristen dira Gernikara. Goizean goizetik, 06:00etarako ekiten diote gehienek beren saltokia edo saltokiak -batzuek, dituzten produktuen arabera, bi saltoki izaten baitituzte- prestatzeari, Bittor Agirrek adierazi digunez "Goizeko zortzietarako kaleak libre utzi behar baititugu"

Hala ere, publikoarentzako 09:00etan zabaltzen da Gernikako Azoka. Gero, gaueko 22:00ak arterainoko denbora izango dute saltokiak batzeko. Txosnak ere ordu horretarako batu behar dituzte.

Hirurehun saltoki eta zazpi txosna

Aurten zazpi txosna daude, eta guztiak kultur taldeek jarri dituzte. Alondegikoa kentzea erabaki dute, autoak bertatik igarotzeko gaizki baitzegoen. Txosna guztiek edaria eta janaria izango dute, baina, ziur aski, gehien salduko dutena Urdaibaiko txakolina eta txorizodun eta solo-modun taloak izango dira.

Txakolinen artean badago non aukeratu; Amunategi, Etxerreko, Gorrondona edo Kandi, beste batzuen artean.

Euskal Herri guztitik etorritako baserritarrek ortuariak, fruituak, loreak, gaztak, txakolinak eta eztiak ekartzen dituzte, beste gauza batzuen artean. Eta, nahi izanez gero, aipatutako jaki eta edariak lehiaketa batean parte har dezakete Caja Rural Vasca-Ipar Kutxan izena emanez.

Azokako zinegotzi Bittor Agirrek azaldu digunez, "epaimahaiak lehiaketako irabazleen izena ematean, saltoki hori normalean jendez betetzen da, eta baserritarrak orduan saltzen ditu produktu gehienak". Hala ere, hau gerta dadin, 13:30 arte itxaron beharko da, ordu horretan eman-go baitituzte sariak.

"Eguraldi ona eginez gero, 100.000 lagun etorri direla ere san izan da, baina normalean, 90.000 bat lagun etortzen dira"

Gainera, baserritarrek badute beren produktuak jartzeko tokia, 300 edo 305 saltoki baitaude guztira.

Baina, Gernikako Urriko Azken Astelehena azoka baino askoz gehiago da. Milaka jende etortzen da Gernikara egun honetan. Bittor Agirrek adierazi digunaren arabera, "eguraldi ona eginez gero, 100.000 pertsona etorri direla ere esan da noizbait, tren geltokietan-eta egiten diren kontaketen arabera; baina, normalean, 85.000 edo 90.000 pertsona etortzen dira".

Izan ere, saltokiez gain, txosnetako eta tabernetako giroa berezia da astelehen honetan Gernikan. Sagardoa, txakolina eta taloa txorizoarekin nonahi ikus daitezke.

Koadrilek txakolin edo sagardo botila erosi ohi dute, plastikozko edalontziak eskatu eta kalean ekiten diote, trikitixa doinu alaiak entzunez, inguruko edari preziatuak edateari.

Trikitixa nagusi

Izan ere, egun horretako soinua trikitixa izaten da, eta taberna askok ere bestelako egunetako *txunda-txunda*, rocka eta gainerako musika motak alde atera utzi, eta Alaitz eta Maider edo Tapia eta Leturia taldeen trikitiixa soinua jartzen dute.

Hala ere, badaude eguneroko estiloa mantentzen dutenak, eta baita uda aldeko abestiak aprobetxatzen dituztenak ere; Bilboko jaietako Marijaiaren abestiaren doinuek bat baino gehiago bultzatzen dituzte besoak gora begira ipini eta dantzatzera.

Baina, egun honetan, eguraldiak lagunduz gero, tabernak txiki gelditzen dira. Hori dela eta, kaleek inurri piloa baten gisa pilatzen den jende andanaz gainezka egiten dute; beraz, jendeak tragoa tabernan erosi eta kanpoa edaten du, barruko musikarekin dantza eginez.

Jende asko eta asko etortzen da egun honetan, eta, askotan, zaila gertatzen da azoka bere osotasunean ikusi ahal izatea. Baina, beste asko, azoka ikusteko aukera izan arren, paso egin eta zuzenean taberna eta txosna inguruetarantz abiatu ohi dira.

Eskoletako galdeketak

Hala ere, badira azoka derrigorrez ikusi behar dutenak ere; eskoletako umeak eta gazteak, hain zuzen ere. Azoka ikusteaz gain, baserritarrei prezioen inguruko inkesta edo galdeketa egin behar izaten diote, eta hantxe ibiltzen dira, nagusien artean ezin sartu, ukondoarekin sakatu eta postu aurrera iristen diren arte, prezioak ikusi edo baserritarrei galdetzeko.

Aurten Gernikako indaba eta piper sikuaren prezioaren gainean, behintzat, ez dute galdetu beharik izango, EUSKALDUNON EGUNKARIA erosi eta berton izango baitute informazio hori; horrela, parrandarako unetxoren bat ere geratuko zaie, behintzat nagusitxoagoak direnei. Eta umetxoagoak direnek animaliak ikusteko aukera eta denbora izan dezakete horrela.

Tabernetan estu sentitzen direnentzako txosnen aukera ere hor dago. Txosnetan, txosnen inguruan, toki gehiago izan ohi baita. Guztira, zazpi txosna izango dira aurten, guztiak kultur taldeek jarriak. Txosna bakoitzak 35.000 pezeta jarri behar izan ditu egingo diren kontzertuen zati bat ordaindu ahal izateko.

Gaueko 22:00ak bitartean badago tarte handia txosnei bisitatxoa egin eta sagardoa, txakolina eta, nola ez! Taloa txorizo edo solomoarekin jateko. Jaiegunek beren berezitasuna izaten dute, eta Urriko Azken Astelehenaren berezitasun nabarmenatarikoak horiexek izaten dira. Beraz, ohiturari jarraitu beharko zaionez, jan eta edan egin beharko dugu; baina, kontu handiarekin, hori bai.

3

Euskal Herriko azoken gidaren sarrera

"EUSKAL HERRIKO Nekazaritza, Abeltzaintza eta Arrantza Azokak" izeneko zabalkunde-katalogoaren 2001eko edizioa aurkezten du Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza eta Arrantza Sailak, azoka horiek sustatzeko konpromisoari eutsiz, funtsezko bide baitira —zuzenena izateaz gain— gure herriko nekazaritza eta arrantza produktu nagusiak merkaturatzeko.

AURTEN ERE —eta urte askotxo dira— nabarmendu beharra dago Euskadiko azoka eta merkatuek arrakasta handia lortu dutela, aurreikuspen guztiak gainditzeko modukoa (liburuxka berri honen 30.000 ale banatuko dira). Izan ere, marka guztiak hausteari eutsi zaio azoka gehienetan, bai ikusleen kopuruaren aldetik, bai erakusleenetik: egin-eginean ere, eguraldi txarra ere ez da oztopo izaten gure herrietako edozein azoka arrakastatsu izan dadin.

EGIA ESATEKO, gizarte hiritartuak ezarri dituen erosteko ohiturak zirela-eta, orain urte batzuk gure betiko "perixek" eta barazki edo ortuari salmentek galtzerainoko gainbehera izango zutela iragarri zuten haiek zeharo tronpatu dira: 1980 ondoko hamarraldiaren hasieran udalak ia-ia erreguka ari baziren ere, erakusleei azokan postu bat jar zezaten eskaka, iaz, aldiz, ia-ia azoka guztietan eman behar izan diete ezezkoa erakusle batzuen eskariei. Euskal Herriko hiri-herrietako azokaguneak etengabe handitu badira ere, eta hiri-herriok antolakuntzan gehiago inplikatu.

INPLIKAZIO HORREKIN, gainera, urtea joan eta urtea etorri, "bakoitzaren azokaren" izen ona eta distira areagotu egin nahi dira, beste herrietako azokenaren gainetik, eta, horretarako, aldaketa txikiak egiten dira, edo, bestela —azkenaldian batez ere— funtsean produktu bakarri (patata, ezti, zaldia, berdela...) lotutako feria monografikoen bidea jorratzen, espezializazioaren bila.

AZKEN BATEAN, azoka hauen gorakada etengabe eta arrakastatsuen funtsezko eragilea, euskal kontsumitzailea, protagonista bihurtu baita; hain zuzen ere, kalitatezko produktuetatik (hala nola, gure nekazaritzak ematen dituenak edo gure arrantzaleek artisau-metodoekin harrapatzen dituztenak) urruti samar dagoen jateko modura lerratu ez delako, elikadura horren ondorioak ageri-agerian geratu dira eta (Belgikako oilaskoak, behi eroak...). Zeregin horietan, jakina, gure laguntza osoa izaten jarraituko dute.

Karlos Argiñano

ARGIA

A.- Zer da Euskal Sukaldaritza Berria?

K.- Duela 20-25 urte, gazte koadrila bat elkartu ginen. 25 urte inguru genituen denok, eta dozena bat urteko esperientzia. Konturatzen ginen nazioarteko sukaldaritzarekin gurea eta beste herri batzuetako sukaldaritzen nortasuna galtzen ari zela. "Entrecot a la pimienta", "Filet de soul al champagne". Eta postretan beti "flandul" prestatzeko moda jartzen ari zen. Ez gure plater, ez gure tradizio, ez gure postrerik. Talde hori mugitzen hasi zen eta izen bat jarri behar zitzaionez. Euskal Sukaldaritza Berria jarri genion. Gorabehera asko ekarri zituen izen horrek. Denek uste zuten Sukaldaritza Berria izenak dena ezberdina izango zela esan nahi zuela. Eta kontua ez zen txipiroiak, baratxuri zopa eta abar baztertzea, alderantziz, azaleraztea baizik. Orain 50 urte gure sukaldaritza astuna baitzen, eta errezeta kopuru murriztekoa. Denok entzun dugun "sota-caballo-rey" horrek osatzen zuen menua, eta hortik irten beharra zegoen. Nola? Esperimentatuz. Betiko osagaiak hartu eta nahastu, ukitu ezberdinak eman, modernizatu, saltsak arindu.

A.- Nolakoak ziren sukaldarien arteko bilera "langostinoak" (klandestinoak)?

K.- Hilero elkartzen ginen gutako baten etxean, afari bat egin eta eztabaidatzeko. Sukaldari bakoitzak bere bezeroetan moko finenak gonbidatzen genituen, gourmet gisa. Bost edo sei plater ezberdin prestatu eta afalostean platerak aztertu eta eztabaidatu egiten genuen, saltsa sendoegia zela, edo argiegia, edo osagai honek zaporea kendu ziola.

A.- Gaur egungo sukaldaritzan nondik doa abangoardia?

K.- Une honetan denon erreferentzia nagusia Ferran Adrià sukaldari kataluniarra da. Gazte honek ez du labana eta sardexkarekin jateko ezer prestatzen. Dena aparrak eta horrelakoak egiten ditu "txanpinoi aparra", "jabugo aparra", "legatz aparra". Koilara txiki batekin dastatzen dira, eta agian 20 apar ezberdin ateratzen dizkiete jatunei. Oso abangoardista da eta espainiar, japoniar, txinatar, frantziar, eta denak daude berari begira. Bere ukituak badaude Arzak Subijana eta nire sukaldean ere.

A.- Ona eta garestia sinonimo dira?

K.- Ongi jatea ez da ez asko eta ez garesti jatea. Ongi jatea orekatuta jatea da. Denetik janda elikatzen da ondoen. Orain haragiarekin arazoak daudenez arrainak eta beste haragiek gantxo gehiago dute. Jendeak behi eta idi haragia jateari utzi dio, agian Euskal Herrian ez hainbeste. Oilaskoa orain arte oso merke saltzen ari zen. "Hauek zer jaten ote dute?" pentsatzen nuen, eta azkenean jakiten duzu aurreko oilaskoen lumak ere jaten dituztela. Egunen batean lumak aterako zaizkigu guri eta orduan larrituko gara. Bestalde, haragia merke egoteak mende egiten dio makina bat jenderi, bestela ez luke sekula haragirik jango. Orain 40 urte oilaskoa azpizuna bezala zen, jaunartze eta ezkontzetako jakia.

Jose Castillo zenak beti esaten zuen arrainik onena uretatik kanpo denbora gutxien daramana dela. Gaurko berdela edo orain 15 eguneko legatza edukita, niri emaidazu gaurko berdela.

A.- Moko fina nola lantzen da?

K.- Ez da hain zaila. Larre motxekoak asko gaude hemen. Baratxuri zopa, lekak, zerbak, azalorea, untxia saltsan, oilarra gisatua.... Horrelako platerekin lepo eginda nago. Baina denbora bera kostatzen da gauzak ongi edo gaizki egiten. Beraz, ongi egin ezak! Jendeari ez zaio janaria bota behar, jaten eman behar zaio. Janaria bota animaliei egiten zaie. Porrusaldarik sinpleena maitasunarekin eginda badago, nabaritu egiten da.

Etxean maitasun pixka batekin egiten bada sukaldean, seme-alabek segituan ikasten dute preziatzen. Ikasteko adinik onena 6 urtetik 12rako da. Garai horretan hasten dira mikatza, gazia, gozoa, eta mina bereizten. Adin horretan ez zaie nahi dutena bakarrik eman behar, garai horretan egin behar da ahalegina jaten erakusteko barazkiak, egoskariak, berdurak, zopak, arrainak, ehiza konbinatuz. Segituan ikasten dute- Haurrak hezteko bi gauza dira txarrak. Alde batetik presa. Gainerakoek postrea eta kafea ere hartu dugu, eta 3-4 urteko umeak ordu erdi edo hiru ordu laurden behar ditu bazkaltzeko. Hoztu egingo zaiola, eta jateko eta jateko presa sartuz errieta egitea ez da ona. Presa helduek dute, ileapaindegira edo bingora joan behar dutelako, baina umea eskolatik etorri da eta hark ez du presarik. Laga lasai jaten!

Bestetik oso txarra da arratsaldean bi "donuts" eta lau gailletarekin Cola-Cao-a emanda afal-duta bezala uztea. Horrekin gosea kentzen zaio, baina kontua ez da gosea kentzea, ongi eli-katzea baizik, ahotik osasuna eta gaixotasuna sartzen dira. Biak.

A.- Gaur egungo bizitza estiloa

K.- Beti esan izan dut: mutilzahar, dibortziatu, eta jatun txarrak, altxa zaitezte sofatik! Berro-gei urte eta kupel handiarekin, garagardoa edan eta afaltzeko hirugiharra, bi saltxitxa eta Star-lux janez, ez duzu maitasunik ezta zure buruarentzat ere!

Oraingo bikote gazteetan sarri biek egiten dute lan etxetik kanpo. Sukaldaritza arazo bat bezala ikusten da. Baina badugu aukera ongi eta merke jateko. Egutero sukaldean aritu ezin dutenek ere asteburuan egin dezakete. Zenbat albondiga egingo ditugu? Hamar beharrean 40 eginda, lau edo bost otorduetarako nahiko albondiga baditugu. Ontzi egokietan jarrita izoz-kailuan sartu, eta bazkaldu baino pixka bat lehenago atera besterik ez da egin behar. Horrela janari naturala eta etxean egindakoa duzu. Kontua ez da denbora, gogoia behar dela baizik. Eta gogorik gabe ezin da egin ezta larrutan ere.

A.- Jatetxe txinatar, tailandiar, italiarrak ugaritu dira. Zer moduzkoak iruditzen zaizkizu?

K.- Jatetxe txinatarak oso onak dira, baina onak direnak. Japoniarrak ere bai, onak direnak oso onak dira. Baina gure artean ez dut jatetxe onik ezagutzen. Azoketara azken unean joaten eta merkeena erosten ikusi ditut askotan. Gainerakoan, sukaldaritza txinatarra agian mundu-ko onena izango da. Hemengo txuleta zaleak diren jatun onek ere Txinako sukaldaritza izu-garria dela esaten didate. Hainbeste direnez, eta sobera jenero ez dutenez, badakite dena bere puntuan prestatzen. Oso aberatsa da sukaldaritza txinatarra. Han denak du egosteko puntu bat. Azaren erdiko trontzoa ere prestatu egiten dute, bere puntuan egosiz eta aparte prestatuz.

IRUTXULO

I.- Euskal Herriko goi mailako sukaldaritzaz eta herri gastronomiak hitz egin ohi da. Zer nabarmenduko zenuke horietako bakoitzean?

K.- Hemen Bruselan baino biztanle gutxiago ditugu, baina han bezainbeste goi mailako jatetxe. Herri sukaldaritza aberatsa dugu, goi mailako sukaldaritza eta herri sukaldaritza esku-tik helduta joan baitira. Horrez gain, hemen oso produktu onak ditugu: haragia, barazki finak, arraina. Gainera, Ipar Euskal Herriak bere ukitua eman dio Hegoaldeko sukaldaritzari. Ez da harritzekoa, bera, hemengo sukaldaritza arrakastatsua izatea.

I.- Euskal Herriko Gastronomia Etxea beharrezkoa al da euskal sukaldaritza sus-tatzeko?

K.- Euskal Herriko Gastronomia Etxea ezinbestekoa da, euskal sukaldaritza babestu beharra dagoelako. Erakundeek egitasmoa lagundu beharko lukete. Tamalez, askotan kosta egiten zaie dirua jartzea.

I.- Zeintzuk dira jorratu beharreko lehentasunak?

K.- Guk ere datuak jaso nahi ditugu zertan ari garen ikusteko. Sukaldariok bakarka lan egin ohi dugu, eta denok batera lan egiten hasteko garaia da.

I.- Intxaurrondoko Gastronomi Astea zer iruditzen zaizu?

K.- Mundu osoan ez da halako kalitatea eta ospea duen gastronomia jardunaldirik. Juan Mari Arzakek berak gauza bera dio, eta, nire ustez, Juan Marik, "gerriko beltza" du sukalde kontutan.

I.- Behi eroak eta barazki transgenikoak direla eta, garai batean baino okerrago elikatzen garela esan ohi da. Zer esango zenieke etxekoandreei?

K.- Betiko harakinarengana, betiko baserritararengana beldurrik gabe joateko, izan ere, sekula ez da egon orain baino kontrol gehiago. Onena produktuaren inguruan jakin nahi den guztia galdetzea da. Zenbat eta gehiago jakin, orduan eta hobeto jango dugu. Horrez gain, ahal den neurrian gertuko elikagaiak erosi behar dira. Merezi du gehiago ordaintzea, izan ere, ondo jaten gastatzen duguna osasunean aurrezten dugu.

I.- "Jaun eta jabe" telesaillean, "Arizkorreta" sukaldari arrakastatsua lehendakari izendatu zuten. Zuk ere Ajuria Enean jaun eta jabe izateko aukera izango zenuke.

K.- Sekula ez nintzateke politikoa izango. Hala ere, sukaldariok nahiko sentiberak gara, eta gauzak urratsez urrats egiten ohituta gaude. Beraz, ez dut uste sukaldari batek lehendakaritzan paper txarra egingo lukeenik. Telesail batean gogoz egingo nuke rol hori. Eskoletan sukaldaritzaren ikasgaia sartuko nuke eta sukaldaritzaren munduan euskararen erabilera bultzatuko nuke. Gainera, herria maitatuko nuke, herria maitatuz gero, egindako lana denontzat baita.

5

Denok sukaldari

Orain dela gutxi arte sukaldeko lanaren altxorra horretan zihardutenen eskumenera zegoen bitxia genuen. Besteok, kristalezko erakustokiaren bestaldetik baino ezin goza genitzakeen sukaldaritzaren gazi-gozaok eta igarri ere ez genuen egiten zein litekeen kutixi horien sekretu izkutua.

Misterioa komunikabideek argitu digute. Horrela hara non ikusi dugun sukaldeko lana neurri handi batean ofizioa dela eta horretara jarriz gero, maitasun eta ausardia pitin batez lagundurik, denok izan gaitezkeela sukaldeko maisu, lagunartekoan behintzat.

Sukaldeari errespetua eta batzuetan beldurra ere bazitzaion, zer esanik ez idazketa-lanari. Idatzia dastatzean denok gozatzen dugun hizkuntzaren opil goxoa dugu; gutxi dira, ordea, bere burua opil hori oratu eta besteei goza dezaten eskaintzera ausartzen direnak. Denok ez gara Atxaga, Orixe edo Mitxelena izango baina horrek ez diezagula pentsarazi idazle trebeak izan ez gaitezkeenik.

6

Testuaren sukaldean

Sukaldean bezalaxe idaz-mahaian bi dira zaindu beharrekoak: lehengaien kalitatea eta horiek maneiatzeko prozedurak.

Testuaren lehengaia hizkuntza dugu eta hizkuntza horren oinarritzko tresnak ezagutzea nahikoa da testuak egozten diogun zeregina bete dezan. Baina ez ahaztu lehengaien hautaketa prestatu nahi den plateraren ezaugarrien arabera egiten dela: norentzat, zenbat lagunentzat, noizko.... den kontutan izanda alegia; eta ez dugula sagar-mota bera erabiliko tarta edo konpota egitean. Hortaz, hizkuntza komunikaziozko helburuen menara egongo da eta ez alderantziz.

Hauxe duzue askok gainditu beharreko traba nagusia. Idaztean hizkuntza dotoreki erabiltzen dakigula erakutsi behar delako ustean edo, askok testuaren oinarritzko arauak ahaztu eta esaldi "dotore" eta "ederrak" eginagatik gauza gutxi esaten dute: ez dute testua eraikitzen esaldi-andana besterik ez.

Osagai egokiez gain horiek maneiatzen ere jakin behar dugu. Ezagutu behar da esaldia eraikitzeko modua, parrafoan esaldiak antolatzekoa eta azkenik, nola lotu parrafo horiek denak testua osatzeko.

Opil goxoaren sekretuak....

Testu bakoitzak errezeta propioa badu ere, testugintzak baditu lege nagusi batzuk errezeta guztien jarraibide direnak. Jarraibide horiek testuak orohar duen zeregin komunikatiboari loturik daude eta testualtasun hitzaz bataiatu den ezaugarria mugatzen dute.

Hots, denok badakigu nolakoak diren sagar-tartak edo patata-tortilak. Testualtasun-baldintzek esango digute nolakoak diren gutunak, iritzi-artikuluak... Zertan da, bada, testualtasuna? Testuak bete behar dituen baldintza-multzoa, testua eta ez esaldi-kate lokabea, izango bada. Testualtasun-baldintzak hiru dira: koherentzia, kohesioa eta komunikagarritasuna.

Testuan biltzen diren ideiek elkarrekiko eta testuaren xede komunikatiboarekiko koherenteak izan behar dute. Ez da bidezko sagar-tarta egiteko madariak erabiltzea; madari-tarta litza-teke eta.

Testuaren osagaien orobatasuna ere zaindu behar da. Horixe dugu kohesioa: ideiak egokiro hautatu eta formatzeaz gain elkarren artean modu nabarmenenean uztartu behar ditugu testu bakarra osatzeko.

Gainera, kontutan izan beharko dugu norentzat eta noizko ari garen sukaldatzen plater goxoa. Batzuek gustoko dute oinarri sendo eta mamitsuko tarta. Beste batzuek hojaldre-xafla arinekoa. Horixe da komunikagarritasun-baldintzak agintzen diguna: testua irakurri behar duenak erraztasunez irakurtzeko moduan idaz dezagula.

Eta errezeta txiki bat

Osagaiak

Kontutan izan osagaiak egin nahi dugun plateraren arabekoak direla baina horien hautaketan besterik ere garrantzia izango duela. Hortaz, errepara iezaiezu honako alderdior: nori idatzi nahi diozu? Zein da mezu nagusia? Ezagutzen al duzu horren eredurik?

Horren arabera, ideiak bildu: ideiak dira testuaren osagaiak, esaldi, parrafo eta abarren azpian dagoen mamia. Oso gomendagarria da zerrenda txiki bat egitea horrek lagunduko baitigu testuari ekin baino lehen ezer falta dugun aurreikusten.

Prestakuntza

Ideiak antolatu: harreman zuzena dutenak elkarrekin jarri. Horrek ziur aski aipatzea merezi duten beste zenbait ideia biltzen lagunduko dizu.

Ideiak egitaratu: egitura da testualtasun-baldintzak gehienik mugatuko duen testuaren ezau-garria. Egituratze-lana eskemaren bidez egin ahal izango duzu hobekien.

Garapena

Parrafoak egitaratu: ideiak parrafoetan garatuko ditugu ideia nagusia besteetatik argi bereiztuz. Gainera ez ahaztu ideia hori behar bezainbeste hornitzen adibide, azalpen, datu zehatz eta abarren bidez.

Parraforak lotu. Testua ez da parrafo-andana ordenatua soila. Kohesio-baldintzak hori baino areago eskatzen digu; alegia, lokailu, juntagailu eta abarrak erabil ditzagula testuan ideiak hari jarraiaz josteko.

Sarrera eta amaiera idatzi testuaren nondik-norako nagusiak argi daudenean. Bertan testuaren asmoak eta elementu nagusiak bilduko ditugu eta halaber irakurlearen arreta gidatuko.

Zuzenketa

Behin dena idatzitakoan berrirakurri koherentzia, kohesio eta komunikagarritasun irizpideen begietatik eta akats gramatikalak zuzendu bai, baina ez horri soilik eskaini zure ahalegina.

OHARRAK

OHARRAK

[illegible]

OHARRAK

OHARRAK



Erakunde autonomiaduna
Organismo Autónomo del

