

## Martutene

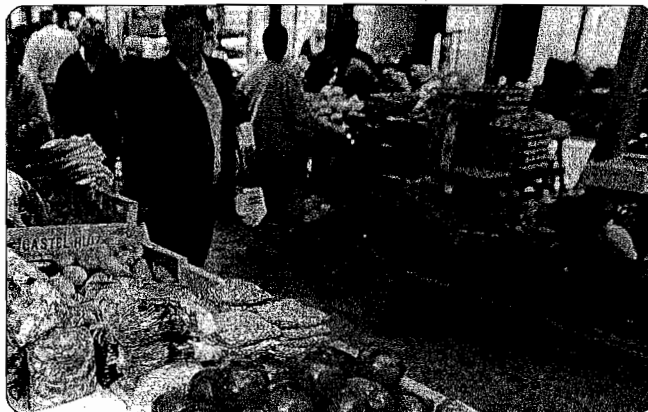
# Sagardoa eta baserriko produktuak, jaietako izarrak

Larunbat goizean sagardo eta baserriko produktu azoka egingo da. Martutene-ko, Loiolako, Hernaniko eta Astigarragako zenbait sagardogile eta baserritar izango dira gurean. Ekitaldi honek jende asko erakarri ohi du urtero.

**G**oizean goiz, sagardoa freskatzeko jarri ondoren, sagardogileak eta baserritarrak karpan elkartzeko dira gosaltzeko. Cristina Goñi auzotarrak pintxoak, odolkiak, mihia saltsan eta hegaluzea tomate eta piperrekin prestatuko ditu. Cristina Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Kofradia-ko presidentea da, eta beste lagun batzuekin batera, Martuteneko azokaz arduratzen da. Cristinaren hitzetan, azoka urtez urte gora egiten ari da: *"Iaz 600 bat edalontzi eskatu genituen, eta aurten ia 1.000ra iritsiko gara. Baserri-tarrek ere dexente saltzen dute. Izan ere, jende asko erosketak egitera etorri ohi da azokara"*. Barkaiztegi sagardotegiak urtero parte hartzen du azokan. Bertako nagusi Jose Mari Irizarrek dioenez, *"oso egun polita izaten da. Inguruko sagardogileok elkartzen gara, eta Loiolako, Errenteriako, Astigarragako zein Hernaniko jende mordo etortzen da"*.

### Eguraldiarekin kezkatuta

Azokan parte hartuko duten sagardogileek eta baserri-



rrak zerura begira pasatu dituzte azken egunak. Ez da gutxiagorako, gutxitan izan baitute eguraldia lagun merkatu egunean. Hernaniko Rezola sagardotegiako Jose Ramonek adierazi digunez, *"gu karpapean gaude, baina azokara datorren jendea busti egiten da, euria eginez gero. Eta, tamalez, ia-ia urtero izan dugu euria. Eguraldi ona izango ahal*

*dugu aurten!"*. Larunbaterako, eguraldi ederra iragarri dute, baina ikusi beharko!

Karpan bertan, bestalde, Martuteneko, Loiolako eta Astigarragako elkarteek bakailaoa saltsa berdean prestatuko dute. Azken urteotan Loiolatarrak elkartekoak izan dira iaioenak bakailaoa prestatzen. Barkaiztegiako Jose Mari Irizar epaimahaikide da, eta bere hitzetan, *"lehiaketan oso maila polita izaten da. Elkarte bakoitzak berezko estiloa du"*. Bakailaoa saltsan -eta ez pilpilean edo tomatearekin prestatzeko arrazoia zein den ere azaldu digu Jose Marik:

**Elkarteek bakailao lehiaketan parte hartuko dute**

### Sagarrarekin kezkatuta

Larunbatean jai giroan izango dira sagardogileak. Astelehenean bertan, baina, askok sagarra biltzeari ekingo diote. Aurreikuspenak txarrak dira. Barkaiztegiako Jose Marik eta Rezolako Jose Ramonek esan digutenez, sagar asko usteldu egin da, udaran izandako beroaren ondorioz. *"Ezin esan daiteke sagarra txarra denik, baina kantitate aldetik, aurreko urteetan baino sagar gutxiago izango dugu sagardoa egiteko"*, dio Jose Ramonek.



*"Kontuan izan behar da, laguntzeko, sagardoa dugula eta beraz, bakailaoa saltsa berdean dela egokiena. Bakailaoa tomatearekin eginez gero, sagardoa ez da edaririk aproposena: garratzegia litzateke"*.



# LIZEAGA

Astigarraga

**Eska ezazu Sagardoa! eta etiketan LIZEAGA jarriko balu askoz hobe.**

**EDAN ETA EMAN EDATERA**

## Intxaurreondo

# «Lana seriean egin beharko banu, aspertuko nintzateke»

Harriak, egurra eta gehienbat hostoak erabiliz, paparrekoak edo lepokoak egiten ditu Alejandra Testonek. Auzoan bizi den artisau argentinar hau Ordizian izango da asteburuan, bertan egingo baita Artisaualdia azoka.

Nola hasi zinen lan honetan?

Argentinarra naiz, eta jaioterrian urte luzez jardun dut lan honetan. Aitonari eta aitari hartu nien lekukoa, beraiek urregileak ziren eta. Duela hiru urte eta erdi, Argentina utzi eta Donostiara etorri nintzen, Intxaurreondora, hain zuzen.

Zertan datza, zehatz mehatz, zure lana?

Lan guztia eskuz egiten dut. Mailuak eta guraizeak di-



ra tresna bakarrenetakoak; ez dut makinarik erabiltzen. Hostoak eta harriak banan bana lantzen eta diseinatzen ditut, beren jatorrizko itxura mantentzeko. Ez dut lana seriean egiten. Lan gogorra da, baina gustuko dut. Are gehiago, seriean lan egin beharko banu, aspertu egingo nintzateke.



Diseinatu ondoren, lankideak bost metaletan pasatzen du harria edo hostoa; hauxe da metalizatzekeo jarraitzen dugun prozesua.

Zer moduz gurean pasatu dituzun hiru urte eta erdi hauetan?

Pozik nago. Feriaz-feria ibiltzen naiz nire lana ezagutaraziz. Donostiako gabonetako azokan, adibidez, nahiko ezaguna naiz. Hala ere, jende askok harriduraz begiratzen die oraindik paparrekoei edo lepokoei. Nik egiten ditudan lepokoak, belarritakoak eta bestelakoak oso egokiak dira opari gisa.

Zeintzuk dira zure bezero nagusiak? Zer saltzen duzu gehien?

Urreztatutako objektuak, batez ere, 50 urtetik gorako emakumezkoek erosten dizkigute. Jende gazteak, berriz, nahiago izaten ditu zilarreztatutako lepokoak. Urtaroaren



arabera ere gauza batzuk edo besteak saltzen ditugu. Udaran, esaterako, batik bat, lepokoak erosten ditu jendeak. Udazkenean eta neguan, ordea, papar-hegalean jartzeko paparrekoak saltzen ditugu gehien.

Gabonak gertu ditugu. Lana pilatzen al zaizu urte bukaeran?

Bai, garai ona da. Igandean, Ordiziako azoka amaitu eta berehala, gabonetan pentsatzen hasiko naiz. Urtero zerbait berria aurkezten saiatzen naiz. Aurten, adibidez, kobre disdiradun hostoak egin nahi ditut.

## JANGELA ZABALAK ETA ENPRESA BILERAK EGITEKO ARETOAK

Goizeko 07.00etatik irekita

Gosariak, pintxoak eta ogitarrekoak



Eguneroko menua (10 plater aukeran): 9€

Menu berezia: 23,50€

Larunbateko menua: 10€

INTXAURREONDO



Aparkaleku zabala

9433313933

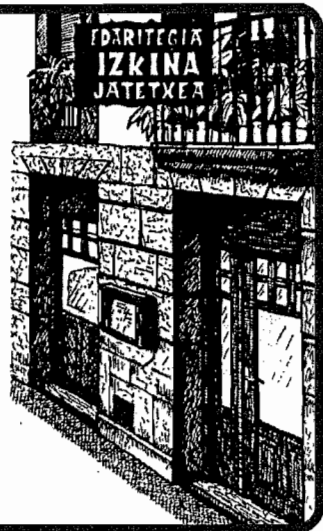
ZUATZU KALEA 4 20018 DONOSTIA  
(EASO ERAIKUNTZA 2 ETA 3 LOKALAK)

## IZKIÑA

EDARITEGIA  
JATETXEA

OGITARTEKOAK  
PINTXOAK

Fermin Calbeton 4  
Tel.: 943 42 25 62  
DONOSTIA



# Festen azken geltokia

Maiatza bukaeran Bidebietako Txanpontxo jaiak ospatu zirenetik, ia astebururo izan dugu parranda egiteko aukera Donostiako auzoren batean. Urtero bezala, Martuteneko Andra Maria Pilarrekoaren jaiekin amaituko zaigu jai erromesaldia. Argazki rally-a, mus eta toka txapelketa, sagardo eta baserriko produktu azoka... Festetako ekitaldi gehienak parkean eta ikastolako jolastokian izango dira.

## Ostirala 10

**16.30** Gaztelekuak antolatuta, argazki rally-a. Gaztelekuak berak utziko dizkie, argazki makinak parte hartzaileei, rallya hasi baino lehen. Argazki makinak igandean-Gaztelekuak bertan itzuli behar dira.

**17.00** Txan Magoaren emanaldia, parkean

**19.30** Suziria Andra Maria Pilarrekoaren auzunean. Ondoren, buruhandiak eta Patxaranga txaranga auzoko kaleetan ibiliko dira

**23.30** Dantzaldia Avenida taldearekin, parkean

## Larunbata 11

### Haurren Eguna

**09.00** Diana

**10.00** Txoko Berri tabernak antolatuta, burusoi lehiaketa

**10.30** Txokolate jatea, parkean

**11.00** Haur jolasak, ikastolako jolastokian

**11.30** Gorriti Show-a, parkean

**12.00** Hamaiketako auzoko aiton-amonentzat, zahar-etxean

**12.30** Sagardo eta baserri produktu azoka

**13.00** Herri kirolak, parkean

**14.30** Herri bazkaria, ikastolako frontoian

**16.30** Mus Txapelketa, Sorgintxulo elkartearen. Izena elkartearen bertan eman daiteke, txapelketa hasi aurretik (12 euro)

**17.30** Eskola taldeak euskal dantzen erakustaldia egingo du parkean

## Egitaraua

**19.00** Erraldoiak eta buruhandiak auzoan ibiliko dira

**19.30** Batukada Txatunga Bembe taldearekin

**23.30** Dj Belaren emanaldia

## Igandea 12

### Pilarko Eguna

**09.00** Diana

**10.00** Herri krosa (11 km)

**11.00** Puzgarriak, ikastolan

**12.00** Hildako auzotarren ome nezko meza, Andra Mari Pilarrekoaren elizan

**12.00** Bakallao lehiaketa

**16.30** XIV. Toka Txapelketa, Mikel tabernan

## MARTUTENeko JAIAK 2003



URRIAK 10, 11, 12

**19.00** Nafarroako lotak, Alma Navarra taldearekin

**21.00** Sardina jatea, Patxaranga txarangarekin

**23.30** Botila erreko dute, jaiak bukatzeko

Kafea Taberna

RELOJ  
berri

Bulebarra 20 • Donostia • 943 42 97 09

Decoraciones

- Parketa eta dornadurak
- Mota guztietako lurzorruak
- Hormetako estaldunak

Livos

Produktu naturalak  
(Pintura, argizari, olioak, etab...)

GROS

San Frantzisko, 19 behea ☎ eta faxa: 943 27 85 05

MARCOS



Okindegia eta  
etxeko gozoak

Tel.: 943 450966

Ubarburu P., 4-5 pabiloiak 27 Industrialdea • MARTUTENE

Ubarburu kalea, 2.-B Ijurko • LEZO

Ategorrieta etorbidea, 33 • DONOSTIA

Zumalakarregi kalea, 24 • PASAI ANTZO