

Eguberri on!



Arkatz liburudenda

1- Arkatz betidanik izan da bazkide, izenez aldatu bada ere, beti izan da bazkide eta partehartzaile.

2- Onura asko dakartza, komunitateak sortzea indartsuago egiten gaitu. Ideiak, arazo zein zalantzak bateratzea eta irtenbidea eman, dinamizaziorako botere eta indar handiagoa sortzen du. Bakarrik ez zauden sentimendua, talde baten euskarria, segurtasuna.

3- Nagusiki liburu denda da baina kopia denda, jolas zein jostailuak, papertegia, opari gaiak. Denda goxoa eta gertukoa da. Bezeroekin sortzen dugun erlazioa komertzialetik haratago egitea lortzen dugu, horretan saiatzen gara.

4- Edonoren bizitzan bezala egunerokotasuna ezberdina izaten da. Bezeroek esperientzia, galderak, bizipenak...gurekin konpartitzen dituzte eta horrek gure lana, lanaldia ezberdina egiten du egunero.

5- Urtero bezala ilusioz prestatzen dugu. Erakusleio erakargarria prestatzen dugu. Liburu batzuen hautaketa egiten dugu, bezeroei gomendatzeko. Betiko gauzak dauden arren, berezia den zerbait eskaintzen saiatzen gara, edozein tokitan erraz lortuko ez duten zerbait. Mimos eta zentzuz lan egitea gustatzen zaigu, detaileak zaintzen, orain Gabonetan eta ureteko edozein egunetan.

6- Bereziatasun hori urte osoan zehar jorratzen saiatzen gara, produktu bereziak aurkeztuz, gure agenda kulturala prestatuz, zozketak...Azkenaldian bertako irudiekin sortutako katiluak ditugu.

7- Tendentzia finkorik ez dago, helburua produktu zein liburuen arteko aukeraketa ematea da. Orain gomazko erraldoiak, kinto eta kinta, dira modan daudenak.

8- Zaila da aukeratzea, pertsonen antzera aniztasun handia dagoelako, nortasuna, adina, jakin-minaren arabera bata edo bestea izango da egokiena.

9- Publizitateak edo sare sozialek gure helburua lainotu ez dezaten, gure erosketak planifikatu, oparia jasoko duen pertsona horren pentsatu, herrietako zein denda txikiengan kontsumitu eta beti- beti liburu on bat oparitu.



1 Noiztik zara elkarteko kide?

2 Zergatik?

3 Zer nolako komertzioa duzu?

4 Nolako da zure egun bat?

5 Nola prestatzen duzu Eguberrietako kanpaina?

6 Zerbait berezia egiten duzu komertzioan?

7 Zer da orain tendentzia?

8 Zein da denda komertzioan duzun produkturik gogokoena edo politena?

9 Eguberrietarako gomendioaren bat?

I. Arregui harategia

1- 2018an egin ziren bazkide aita eta izeba. Izeba jubilatutaz zenean ni hasi nintzen harategian eta hemen jarraitzen dugu.

2- Zonaldeko merkataritza sustatzeko.

3- Harategi eta obradorea dugu.

4- Goizean dendan egon jendearekin eta arratsaldean etxeko produktuak egin eta txekorrak hezurgabetu.

5- Jendeak gehienbat aurretik eskatzen ditu gabonetakoak eta hori prestatzen gabilta.

6- Ez, ez dugu ezer ezberdinik egiten.

7- Jendeak bertako produktuak izateari ematen dio garrantzia. Guk OKm-ko haragia lantzen dugu eta etxeko produktuak ere, besteak beste, tripota, tripotxa, txistorra.

8- Gogokoena tripota, txistorra eta tripotxa dira.

9- Aukerarik onena beti azpizuna eta entrecot-a



ML moda

1- Orain dela 40 urte. Hasieran gutxi ginen eta "Zurekin" Elkartearen izena zuen.

2- Guztiok batera joan behar dugula uste dugulako.

3- Emakumezko moda komertzioa. Modan dauden markekin lan egiten dugu eta prezio ezberdinekin ere. Sakanara arropa bereziak ekartzen ditugu.

4- Egunak ezberdinak izaten dira. Batzuetan irekitzerako jendea zain duzu, bestetan kutxa berriak irekitzeko dituzu, biltegiko lanak...

5- Azaroaren bukaerarako, gabonetarako eskapara- teak jartzen ditugu, jendea erosketetan pentsatzen hasteko.

6- Gabonetako gaiarekin apaindu, giro hori sortzeko.

7- Garai honetan oparirik handienak Olentzerotarako egiten dira, lagun ikustezinerako ere. Erosketa nahiko potenteak izaten dira.

8- Zaila da esaten, guk "look osoak" saltzen ditugu, estilo bat. Jantziak banan-banan, guztiak dira politak.

9- Gure gomendioa herrian erostea da. Normalean bezero guztiak ezagutzen ditugu eta lagundu die- zaiekegu opari egokiena aukeratzeko.



Sakana optika

1- Hasieratik gaude. 2007ko martxoaren 1ean hasi nintzen eta orduz geroztik gara bazkide.

2- Herri merkatariorik amankomunean ditugun gauzak aurrera eramanez ahal izateko garrantzitsua iruditzen zitzaidan. Herriko eta Sakanako biztanleen artean kanpainak egin ahal izateko eta sakandarrak dituzten beharrak asetu ahal izateko.

3- Lekualdaketa bat egin genuen, txikitik handixeagora pasa ginen baina optika izateak bioprotesia izatera pasa ginen baita entzumen arazoei aurre egiteko zerbitzua eskaini ere eta orain gauden tokira lekualdatu ginen.

4- Beste edozein langile bezala, goiz jeikitzen naiz, familia martxan jarri eta denda goiz eta arratsaldean lan egiten dugu baina eguerdian etxera itzultzen naiz. Larunbatean ere lan egiten dugu. Lan polita dugu.

5- Ezer berezirik ez dugu egiten.

6- Eskapara polita, berezia jartzen dugu. Urtean zehar kanpaina bereziak egiten ditugu baina orain ez.

7- Kamaradun betaurrekoak ekarri ditugu. Galderak egin eta erantzunak ematen dizkigu. Musika jartzen dizute... betaurreko bereziak dira. Entzumenerako laguntza ematen duten betaurrekoak ere badauzkagu, interesgarriak dira.

8- Esan dezakegu erosteko orduan mimo handiz aukeratzeko ditugula materialak. Ezberdinak, ahalik eta modernoena ere.

9- Ondo pasatzeko gomendioa eta azpimarratzea, optikan guztioi zerbitzurik onena emateko gaudela. Eskerrak eman nahi dizkiet hurbiltzen diren guztiei baita herria egiten duten guztiei ere.



**Eskuragarri
abenduarien
19etik aurrera**

HANDIA

Esne gaina / Krema

ERTAINA

Esne gaina / Krema / Trufa

TXIKIA

Esne gaina / Krema / Trufa

**BEGANOA eta
GLUTEN GABE ere bai**



ALTSASU

678 323 403

Iruña Hiribidea, 48

948 468 026

Zumalakarri Plaza, 3

670 389 017

San Juan Kalea, 50

948 562 185

Otadiko Kristo Deuna, 19

UHARTE-ARAKIL

691 83 41 36

Mandikoa, 3

VITORIA-GASTEIZ

Postas, 33

ETXARRI-ARANATZ

948 461 660

Kale Nagusia, 4

ARAIA

945 314 572

Andoni Urrestarazu, 3

IRUN

655 409 708

Zubiaurre, 4

ERRETERIA

Centro comercial Niessen
Merkatua

Sakanako orrazkerak ezagutzen

Buxek ileapaindegia



Opor egun hauetan jende askok aprobetxatzen du gure herrietako ileapaindegietan bisita egiteko. Arrazoiak asko izan daitezke, dela bazkari eta

afari garrantzitsuak ditugula, dela lasaitasun hori aprobetxatuz gure profesionalengana gerturatzea gogoko dugula, gure itxura zaindu nahi dugulako.

Hemen dituzue proposamen batzuk eta datorren urteari begira modan izango ditugun ile-mozketak zein orrazkera ezberdinak.

Tendentzian dauden ile-mozketak.

1. **Butterfly Cut (tximeleta ebaketa),** oso indartsua 2026an.

Geruza luzeak dituen ebaketa bat, aurpegia markoztatu eta mugimendua ematen duena, luzera galdu gabe. Moldakorra eta oso mesedegarria da.

2. **Shag modernizatua**

Shag-a geruza leunekin eta testura naturalarekin itzultzen da, ile mota guztietarako aproposa (kizkurra, leuna edo wavy).

3. **Bobs berrasmatuak**

- **British Bob:** kokotsaren eta sorbalda-aren artean, lerro garbi eta dotoreekin.
- **Micro Bob:** laburra eta ausarta look arriskutsuago baterako.
- **Textured Bob mikrouhinekin:** udaberriko looketarako eta look arinetarako.

4. **Bob uhindua/Lob alboko marrarekin**

Look moderno baterako aproposa, luzera galdu gabe.

5. **Baby Bangs eta flekilo askotarikoak**

Baby bang-ak (oso meheak) eta curtain bang-ak (flekilo cortina) goraka jarraitzen dute, gaztetasuna eta egitura eskainiz.

Joera markatzen duten orrazteko estiloak eta moduak.

1. **Wet Look uhin definituak**

Uhin markatuak dituen ile "hezearen" bertsio dotorea indartsu itzuliko da 2026an.

2. **Ehundura naturala, erdian marra duena**

Estilo lasaia eta benetakoa, ilearen testura naturalak distira egin dezan.

3. **Bildurik, marrarik gabe leunduta**

Akabera leun eta dotoreko chongoak edo motots baxuak, ekitaldi formaletarako perfektuak.

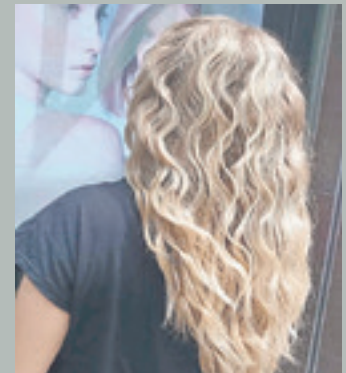
4. **Slicked-back eta estilo leunduak**

Atzeraka orraztutako orrazkerak, distira edo akabera ultra-leuna dutenak, oso modernoak.

5. **Jarrerako ponytailak**

Koleta altuak eta estilizatuak edo baxuak, bolumen eta mugimendu leunekin.

Nueva imagen ileapaindegia



peluquería nueva imagen
ileapaindegia

San Juan 54 ALTASU
948 467 074
www.nuevaimagen.com

BU X EK

Urte berri on!
@buxek_ileapaindegia
www.buxekileapaindegia.com

Fernando Urkia I,
Arbizu
948 461 698

TX TXARTEL

Urte berri on!
www.txartel.net

Sakanaoptika
optometria • audiometria
kontaktoptologia

"Gabonetan, ikusmena zaindu eta mundua distiratsuen ikusi"

San Juan kalea 40 (Altasu)
948 563 124 | www.optikasakana.com

Errezetak

Txipli txapla pun!

Asun Berastegi Gartzandiak azaroaren 24an Guaixen argitaratutako, "Eta zer gaztaina eta zer gaztainondo" kolaborazio interesgarria oinarri hartuta, gaztainondoei buruzko zertzelada batzuk ekarriko ditugu. Tokiaren eta gaztainaren barietatearen arabera aldakorra bada ere, urria ingurua da gaztainak biltzeko garaia. Garai batean bere morkotsarekin biltzen ziren horrela hobeki kontserbatzen zirelako eta gaztainak udaberriraino ongi mantentzea lortzen zen. Beharbada Sakanan gaztainak gehienbat

etxeetan gordetzeko ohitura egon zen, ganbaratxoetan gordetzen ziren, bere morkotsarekin. Gaztainak modu askotara prestatu daitezke: marron glacé (gaztaina konfitatua), gaztainen marmelada, gaztaina eskaldatuak, gaztainekin egindako irina,



gaztaina egosiak, gaztaina erreak eta beste hainbat eta hainbat. Gordinik ere jan daitezke, nola ez, eta horretarako oso garrantzitsua da gaztainaren barruko azala pazientziaz kentzea. Modu horien artean ditugu Floren Berazaren "Gaztainak almibarrean" edo Irati Lizarragaren "Martintxo beganoak" ere, jarraian aurkeztuko dizkizuegunak.

Gaztainak almibarrean

Gaztainak jaso, morkotsetik atera eta danbolinean erreko ditugu. Ondoren zuritu eta lapiko batean jarriko ditugu. Lapikora kilo erdi azukre eta litro bat ur gaineratu, tapakia jarri eta 10 minutuz utzi irakiten. Behin egosita poteetan sartu behar dira eta luzaroan irauten dute.

Floren Beraza Gastesi



Martintxo beganoak

Osagai orokorrak hauek dira : ore hautsia, gaztain krema eta gaileta. Bakoitza egiteko prozesua hau da:

Orea egiteko, gurin begetala, azukrea, irina eta ur pixka bat beharko ditugu. Bola bat eginez, hozkailuan sartuko dugu 2 orduz. Gaztaina krema egiteko, soja esnea, azukrea, bainila esentzia, gaztaina erreak txikituta eta maizena beharko ditugu. Azkenik gaileta egiteko, irina, azukrea, kakoa edo algarroba, soja esnea eta ekilore olio. Forma borobila eman-go diogu eta labera 10 minutuz sartuko dugu, 180 gradutan.

Martintxoa egiteko osagai guztiak prest ditugula, orea luzatuko dugu, borobiltxoak ebaki eta moldeetan sartuko ditugu, soberakinak moztuz. Gaztain kremez beteko ditugu eta gainean gaileta jarriko diegu.

Irati Lizarraga Hurtado



Urte berri on!

HARATEGIA
Lapoa de Guixen
CARNICERIA
ETXEAN HAZITAKO
TXEKOR HARAGIA

Deitu 948 562 157 | 617 766 536 edo

FLORES

Urte berri on!

Utzubar industrialdea Arbizu
948 460 499
Nafarroako berezko txistorra

Kaixo
Kafetegia - Jantetxea

Urte berri on!
Gozatu gurean!
Pintxoak, bazkariak, afariak eta ogitarlekokoak

García Ximenez 20-22
948 469 124 Altsasu
www.restaurantekaixo.com

ZV BEZ TIA denda

Baserritar jantziak
Arropa konponketak
Jaskintza ikastaroak
Trajes de casera
Arreglos de ropa
Cursillos de costura

681 348 570 · Zubeztia 20, Altsasu

Eguberrietarako errezetak bertako produktuekin

Egun hauetan, jende gehiagorekin elkartzen garen egunetan, zerbait berezia mahairatzea gustatzen zaigu. Hemen ditugu bertako produktuekin egindako hainbat errezeta.

Perretxiko pastela txistorra kremarekin

Sarrera sofistikatuago baten bila bazabiltza, txistorra-krema duen perretxiko-pastela aukera ezin hobe da. Shiitake perretxiko salteatuekin, gelatina begetalarekin eta oinarri kurruskari batekin egiten da. Koroatzeko, aldea markatzen duen txistorra-krema leun bat erabiltzen da.



Txanpiñoien pate krema, haragiarekin edo pastarekin laguntzeko

Oliotan jarri txanpiñoiak, baratxuria eta tipula. Esnegaina eta pate gehitu eta txikitzen utzi. Saltsa bizia eta krematsua da, bereziki pasta, oilasko eta txahal haragitarako.



Txistorra, porru eta Idiazabal gazta risottoa

Txistorra frijitu eta erreserbatu. Kazola berean, tipula eta porrua gurinetan potxatu. Gehitu arroza eta nahastu pixka bat. Ardo txuria bota eta lurruntzen utzi. Txistorra eta Idiazabal gaztarekin nahastu minutuz pausatu eta tsu zerbitzatu.



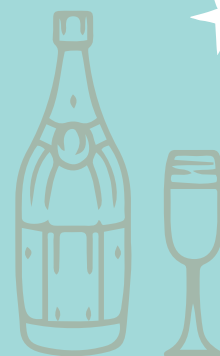
Haragi-kaneloiak Eguberri eran

Frijitu haragia tipularekin. Epela dagoenean, nahastu patearekin kremositatea emateko. Bete kanebexamelarekin. Ioiak, estali eta gratinarekin.



Pate tosta beroa, tipula karamelizatua eta gazta

Igurtzi ogia patearekin. Gehitu kipula-geruza karamelizatua eta gazta. Labean 5-7 minutu gazta urtu eta kolo-rea izan arte.





ZORIONAK ETA URTE BERRI ON

Iulene
13 Udaberri Loredenda
Allianz Seguros Hnos Sayas
ARKUPE koltxoi denda - alizariek
Asensio Moda
Cafeteria Akeita
Calzados Bengoetxea
Carniceria Sorkunde
Cortinas Izara Star
Cristina Janardenda
Deportes Lezea
Ekin Moda
Electricidad Ramos
Electrodomesticos Ramos
Floristeria herboristeria lorea
Gauriari taberna
Gertu Sakana
Herboristeria Sorabe
Hiruak horategia
Iker Kholak
Inmobiliaria Aguirain
Josekin Moda
Joss moda
Katuka
Lorka Emakume Gizona
Lasa Krolak

Libreria Arriatz Liburudenda
Liburunda Papeleria
Lagune
ML Moda Hombre
ML Moda Mujer
Muebles Santa Cruz
Next Movil
Optica Sakana
Pasteleria Bengera
Peluqueria Canina Scooby
Pipilinpaua moda infantil
Sara Calzados
Tu tienda especial
Txartel Kopio
Txikitxo
Xago informatika
Argita Optika
Barberia Inaki Ikazpaindegia
DERRY ASKE Taberna
Etanri Hartz Klinika
Kaxeta Liburudenda
Leku-ona taberna
Lizardi
Sabando
Aralar Burdindegia
Carniceria Isidora Arregui
Carniceria Pato Horategia

Sakanako sortzaileak



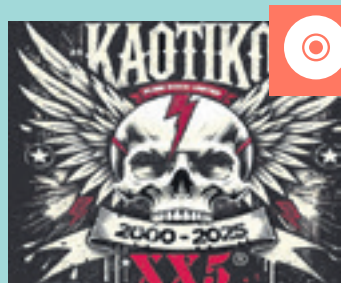
Alerta Gorria
'Lurrak bere bidea darrai' diskoa



Ganibet
'Zure zeru' diskoa



Hartzak Zeruan
'Bidean' diskoa



Kaotiko
'XX5' diskoa



Mantis
'Biltzen' diskoa



Nafarroa 1512
"XV urtez Bihotzez eta jarreraz" diskoa



Oihan Soto
'Oihan' diskoa



Askazi taldea



The Church Back Boys taldea



Ane Martija
'Iraila' abestia



Pello Reparaz, Erramun Martikorena eta Maixux Zugarramurdi
'Xiberutikan Mendebaldera' Korrika Kanta



Jose Miguel Albisu
'A la luz de las antorchas'



Aiaupenanik Euskara taldea
'Aiaupenanik, a ze itzek!'



Agustín Cuevas eta Sol Criado
Arakilgo Udalerriko landa-ondarearen katalogoa



Francisco Idareta Goldaracena
'El último resplandor del ocaso'



Oihane Andueza eta Victor Mesanza
'Entre real y dades'



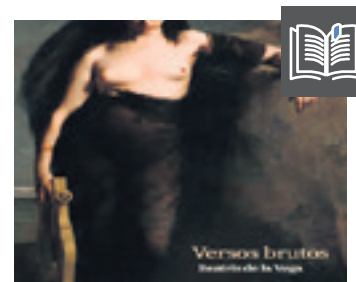
Imanol Rayo
'Los últimos artesanos'



Juan Luis Larraza Lakunza
'Luis Lizarraga kapitaina 1473-1521'



Jon Arretxe
'Txerriak eta loreak'



Beatriz de la Vega
'Versos brutos'



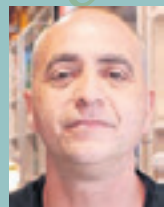
Galdakaoko Andra Mari Dantza Taldea
'Momotxorroak: Kaos baten istorioa'



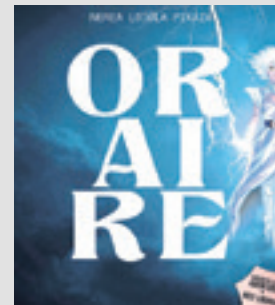
Hatortxurock 30
Lakuntza



Euskarazko produktuen katalogoa



Kaxetako Ander Muñozen gomendioak



Oraire

Nerea Loiolarena. 4. eskapu liburua da, haurrendako oso liburu dibertigarria, haiek erabakitzen dutelako historia nondik eraman.



Voces

Toti Martínez de Lezearen eleberria. 15 narrazio labur, Totiren estilora, fantasiarekin, oso polita.



Txerriak eta Loreak

Jon Arretxerena. Beti bezala, nobela beltza, oso beltza. Arbizon hasten den nobela da, Gasteizen, Altsasun eta Basaurin ere kokatzen dela. Entretengarria.

Alde Zaharrear pasean

Egilea: Itziar Rubio
Ilustratzailea: Yahaira Bermeo
Itzultzailea: Laida Mendilluze
Argitaletxea: Kilikids
11-20 euro
0-5 urte



Egun zoragarria da gaurkoa eta erraldoiak hirian barna ibiltzeko prestatu dira. Enkargu batzuk egiteko probestu nahi dute eta erosketetarako orga hartu dute. Prest daude kalera irteteko. Norekin joaten zara zu pasean?

Gerra Gazan

Egilea: Joe Sacco
Itzultzailea: Julen Gabiria
Argitaletxea: Astiberri
14 urtetik aurrera
10 eurotik gora



Gerra Gazan 32 orrialdeko garrasia da, gerraren indarkeriari buruzko komiki latza, demokraziaren hauskortasunaz diharduen obra. Kaosaren aurrean ezertarako ahalmenik ez duen gizon batek, Joe Saccok, paparretik heldu eta irakurketan murgiltzeko gogoia piztuko digu.



Zonbiak datoz!

Egilea: David Fernandez Sifres
Ilustratzailea: Ximena Maier
Itzultzailea: Aitor Arana
Argitaletxea: Ibaizabal
6 urtetik aurrera
11-20 euro

Villavernes herrian bisitari ika-ragarriak izango dituzte. Zonbiak dira, eta ez dirudi inor konturatu denik. Pantxo, Teban eta Josezer lagunek badakite hildako biziak arriskutsuak izan daitezkeela. Ziur daude herritarrak jan nahi dituztela eta, horregatik, haiek geldiarazteko modua aurkitu behar dute. Horretarako sekulako armak eskuratu dituzte: ileordeak, errotuladoreak, komuneko papera eta pizza mordoa...



Gure Zirkua

Argitaletxea: Ikaseltkar
6-9 urte
11-20 euro

Honako hau jolas eta denbora-pasa koaderno da. Gure Zirkua herriz herri dabil bere espektakulua eskainiz eta bide batez artista bila. Koaderno honetan neska-mutilak bidaia magiko batean abiatuko dira. Bidean artistak ezagutuko dituzte eta

hainbat akrobazia egingo dituzte: denbora-pasak, zenbaki eta letra jolasak, asmakizunak, marrazkiak, eskulanak? Gure Zirkua iritsi da!



Euskocaribe

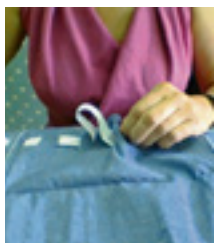
Bidaiak

www.euskocaribe.com
948921237-616888250
Urbasa, 7 - Altsasu



Eguberrietako oporretan egiteko eskulanak

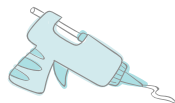
Oihalezko kartapazioa edo estutxea (Alazne Juanezekin)



Materialak

- 40x40 zm-ko oihal zati bat: bakero baten zati bat, tote bag zahar bat, kamiseta zaharra...
- Goma edo oihal tira bat, 40 zm-ko luzera eta 2 zm-ko lodiera
- Kordoi edo soka bat
- Guraize bat

1. Oihala erditik tolestuko dugu eta erdia ongi markatuko dugu.
2. Oihala zabaldu eta alde bat ertze batera erdira eramango dugu.
3. Guraizak hartu eta erditik mozketak egingo ditugu, bate-tik bestera bi zentimetro inguru utziko ditugu, eta korteak ere bi zentimetro ingurukoak izango dira. Neur daiteke, baina bestela, ez du inporta. Hori bai, espazio nahikoa utzi behar da batetik bestera, bestela, ez dira boligrafoak sartuko!
4. Mozketa guztiak egindakoa, goma edo oihal zatia pasa-tzen hasiko gara: behera eta gora, behera eta gora... Jostea bezala, baina orratzik gabe.
5. Goma alde batetik bestera, gora eta behera, pasa dugu-nean, alde batetik josiko dugu. Baina, lasai! Haria eta orra-tzik ez baduzue, grapagailuarekin klak egin daiteke. Gauza da goma edo oihala ez mugitzea, bestela aterako da.
6. Beste aldean, goma edo oihala pixka bat tolestu eta korte txiki bat egingo dugu, bertatik lokarria pasako dugu eta korapilo pare bat egingo dizkiogu.
7. Estutxea betetzen hasiko gara. Beste aldearekin tolestu, estali, eta bildu.
8. Lokarriarekin bueltak eman eta lotu. Estutxea prest!



Poltsa berrerabilgarria (Alazne Juanezekin)

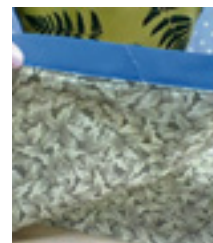


Materialak

- Oihalak: bi oihal 25x20 zm-koak eta beste bi 20x5 zm-koak.
- Sokatxoak
- Erregela
- Guraizeak
- Jostoratzak
- Haria (edo josteko makina)



1. Oihal estuak hartu eta alde bakoitzean dobladillo bat egingo dugu; zentimetro erdia tolestu, eta gero berriz beste zentimetro erdia eta pespunte txiki bat josiko dugu. Horrela lau aldeekin.
2. Tira hauek pieza handietan jarriko ditugu. Pieza handien alde ona gora begira jarriko dugu, eta piezak erditik tolestuko ditugu.
3. Luzeran erdia bilatuko dugu, eta horretarako tira tolestu eta markatuko dugu. Ondoren, zabalduko dugu. Pieza handiari ere erdia bilatuko diogu, berdina eginez.
4. Tira oihala bukatzen den tokian jarriko dugu, 20 zm neurtzen duen tokian. Zentratuko dugu ongi; horretarako markatu dugun erdia erabiliko dugu, eta tira eta oihala orratzekin lotuko ditugu.
5. Oihala eta tira pespunte batekin eta zigzag batekin josiko ditu-gu. Bukatzean alfilerrek kendu.
6. Jositako tira goraka jarri eta kostura beheruntz eraman; kostura horretan pespunte bat egin.
7. Beste oihal eta tirarekin prozesu berdina egin, eta biak eginda daudenean elkartu, oihalaren alde onak barrura begira gelditzen direla. Alfilerrekin lotu, eta hiru aldeak josi.
8. Josi ondoren, buelta eman. Dagoeneko poltsa itxura du! Orain, soka bat hartu, eta poltsaren goiko aldean gelditu diren tiretan sartu, alde batetik bestera eta gero beste tiratik pasatuz. Amaitutakoan korapilo bat egin.
9. Beste aldetik beste soka bat sartu prozesu berdina eginez. Horrela, lotzen errazago izango da. Poltsa prest!



Oparitu loteak eta saskiak
Eguberri honetan
KATEALDE



948 460 036
katealde.comprarenred.com



Ostalaritza Sakanan



Ostalaritza Eguberri bizietarako prestatzen ari da. Abendua iristearekin batera, ostalaritza jarduera sozial eta ekonomikoaren erdigunean jarri da berriro. Jatetxeak, tabernak eta hotelak prestatzen ari dira Eguberrietako kanpainari aurre egiteko.

Tokiko gastronomia eta sukaldaritza tradizionala dastatzeko ere bai.

- Sakanako gastronomia puntu indartsua da: ardi latxa bezalako produktuak, zeinen esnetik jatorrizko deitura duen gazta egiten den (Idiazabal gazta) nabarmentzen dira mahaian.
- Gainera, hestebeteek (txistorra, behi- edo arkume-haragiak, perretxikoak, eztiak eta baratzeko produktuak) osatzen dute sukaldaritzako eskaintza, eta ezin hobe da koilara-plateretarako, gisatuetarako edo abenduko jai-janarietarako.



- Bailarako jatetxeek eta tabernek etxeko sukaldaritza, pintxo tradizionalak — askotan bertako produktuekin — eta sasoiko menuak eskaintzen dituzte, familia bazkarietarako edo Eguberrietako topaketetarako aproposak.

Sakanan egun berezi hauetan ibilbideez eta naturaz gozatzeko parada dago. Basoetan zehar ibili, herriak bisitatu eta bide batez herriko tabernetan pintxoak jan eta edatekoekin gozatu, hainbat udalek antolatu dituzten eguberrietako ekitaldiekin disfrutatu. Neguko giro lasaia eta aukera asko bertatik bertara.

Ostalariak aitortu dute abenduak aparteko lan-bolumena biltzen duela. "Eguberriak urteko fakturazioaren % 20 eta % 30 bitarteko diru establezimendu askorentzat", azaldu dute sektoreko elkarteek. Enpresako afariak, familia-bilerak eta lagunen topaketak gero eta agenda saturatuagoetan gertatzen dira, eta horrek plantillak indartzera eta ordutegiak zabaltzera behartzen du.

Hala ere, dena ez da argia. Sektoreak erronka garrantzitsuei aurre egiten jarraitzen du: lehengaien kostuen igoera, langile kualifikatuen faltak eragindako soldata-presioa eta etxeko aisialdiaren lehia. Horrez gain, esperientzia erakargarriak eskaini behar dira — dastatze-menuetatik hasi eta proposamen tematikoetaraino —, gero eta merkatu zorrotzagoan bereizteko.

Erronkak erronka, giroa baikorra da. Aurreikuspenen arabera, kontsumo arduratsua baina iraunkorra izango da Eguberrietan, eta bezeroak prest egongo dira gizarte-ehunaren parte den tradizioa ospatzeko eta errepikatzeke.

Eguberriak iristen direnean, Sakana zela berde eta mendiz osatutako bailara izateari uzten dio — urtearen zati handi batean gertatzen den bezala —, eta tradizioen, naturaren, historiaren eta mahai onaren babesleku bero bihurtzen da. Bertako herriak, basoak eta ostalaritza-eskaintza, aukera ezin hobe dira, bai lasaitasuna bilatzen dutenentzat, bai komunitatean ospatu nahi dutenentzat.





**Pintxoak, bokatak
eta eguneko menua
goxo-goxoak**

948 461 703
Kale Nagusia, 8 (Etxarri Aranatz)

Urte berri on!

Txalaparta

Urte berri on!

Taberna

948 467 070
Zumalakarregi plaza
ALTSASU



Urte berri on!

948 460 162 · Etxarri Aranatz

[illegible]

URTE BERRI ON!

 **guaixe**
fundazioa

Maridomingi eta Olentzero
Ikaztegieta kalea, 1
Sakana



Igorlea: