



Zer



opari

*Eguberrietako
gehigarria
2023-24
guaixe*
SAKANAKO ASTEKARIA



eska



dezaket?



Bikingoetan inspiratutako bohemio bildua.

Orrazkerak



Kizkurak aldi baterako orraztuta, egun batzuetarako kizkurak eraman ditzakezu ilea garbitu arte.



Goiko mototsetik bildua ezkontza baterako ere.

Urte berri on!
 @buxek_ileapaindegia
 www.buxekileapaindegia.com
Fernando Urkia 1,
Arbizu
948 461 698



Ezkontza baterako erromantiko bildua.

ARGAZKIAK: BUXEK

Betaurrekoak



Armazoi gardenak

Armazoi gardenak dotorezia dira bere soiltasunean. Perfektuak dira aurpegierak nabarmentzeko edo makillajea ez estaltzeko. Edozein azal koloretara ongi egokitzen dira, estiloa eta moldakortasuna elkartuz.



3D betaurrekoak

Teknologia eta pertsonalizazioa elkartzen dituzte 3Dan inprimatutako betaurrekoek. Diseinu mugagabeak. muturreko pertsonalizazioa, erosotasuna eta material ekologikoen erabilera bultzatzen du teknologia honek.



Tamaina handiko armazoi karratuak

2024a betaurrekoetan maximalismoaren urtea izanen dela dirudi, tamaina handiko armazoi karratuen protagonismoarekin. Betaurreko hauek aurpegi egitura desberdinen osagarri dira eta ikusteko erosotasuna dute oinarri.



Shiel betaurrekoak

Kirol mundutik datorren estiloa da, 1970ean egin zuen jauzi kaleko modara, lenteen teknologian egon zen aurrerapausoaren ondorioz. Berriro ere bueltan datoz, itxuraz gain, babes handia ematen duten kristal erraldoiekin.

Sakanaoptika
 optometria • audiametria • kontaktologia

Eguberri hauetan eskatu zoriontasuna

948 563 124 • San Juan kalea, 40 • Altsasu • www.optikasakana.com



JAI ZORIONTSUAK!

13 Udaberri Loredenda
Akeita kafetegia
Allianz aseguruak
Arkatx Liburu-denda
Arkupe koloi denda - altzariak
Asensio Moda
Bengoetxea Oinetakoak
Ekin Moda
Cristina janari-denda
Deportes Lezea kirolak
Gautxori Taberna
Gertu Sakana
Hiruon harategia
Iker Kirolak

Inmobiliaria agurain
Iulene
Izara cortina stor
Joselen Moda
Katuka
Mari Carmen
Marigorri
ML Moda gizezkoa
ML Moda emakumezkoa
Next Movil
LARKA
Lasa Kirolak
Leku Ona Jatetxea
Liburunda paper-denda

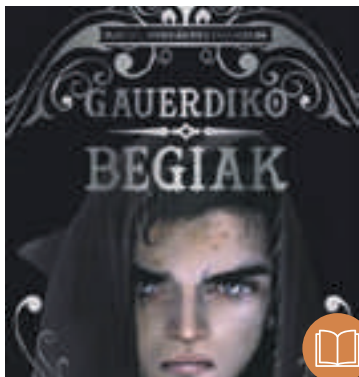
Lorea lore eta belardenda
Pinpilinpauxa
Ramos etxea
Ramos elektrizitatea
Santa Cruz altzariak
Sakana optika
Sarabe belardenda
Sare oinetakoak
Scooby Txakurren ile-apainketa
Sorkunde harategia
Tu Tienda Especial
Txartel
Txikitxo
Xagu Informatika

*Oparitu, erosi eta Altsasuko tokiko merkataritza lagundu.
Herri bateratuagoa egingo dugu.*

Euskarazko katalogoa

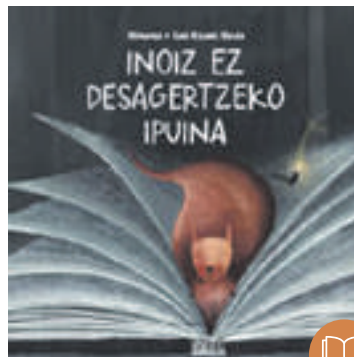


Sakan



ERRALDOIEN HERRIALDEA
DANIEL HERNANDEZ
CHAMBERS, ANTONIO
LORENTE ETA AITOR ARANA
IBAIZABAL
10-12 URTE
11-20 EURO

Halaberrezko topaketa batek Creyren eskuetan objektu magiko oso arriskutsu bat jarriko du. Orain kondairako izaki batekin bidaiatu beharko du, mehatxu ilun bat atzetik orpoz orpo dabilkion bitartean. Mutila noraino heltzeko prest ote dago leialtasunaren izenean.



**INOIZ EZ
DESAGERTZEKO IPUINA**
MIMATUZ ETA
XABIER ETXANIZ
DENONARTEAN
6-9 URTE
11-20 EURO

Konturatzerako gaua iristen zen, eguzkiak agur eta ilargiak kaixo esaten zueneko ueua. Baina egunero ezzen ateratzen ilargia. Nora joan da ilargia? Ez da berriro itzuliko? Desagertu egin da? Betirako? Eta ni desagertzen banaiz? Horrelaxe joaten ziren gau bat eta beste bat aitari eta amari eskutik helduta...



Última visita film laburra
(Olaztin grabatutakoa)
Imanol Reta



Altsasu 1936
Iosu Imaz eta Amaia Urkijo



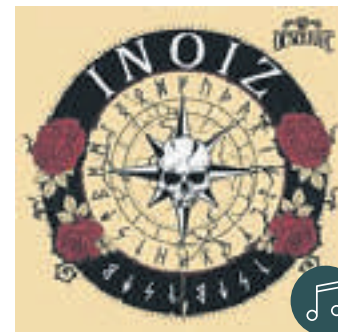
MEMO
MEMORIA JOKOA
TTARTTALO ARGITALETXEA
5-6 URTERA ARTE
11-20 EURO

Oroimena eta irudimena lantzeko jokia. Bi joko batean; batetik, hartu gogoan formak eta irudiak eta bikoteak egin. Bestetik, txartelak elkarren artean lotuz, bideak osatu. 2023an berrargitaratua.



LEPORA
ZULOTIK LEPORA
BONBERENEA
14 URTETIK AURRERA
11-20 EURO

Zulotik Lepora laukote gasteztarraren bigarren lana da. Post hardcore estiloa jotzen dute, eta diskoan sei abesti bildu dituzte.



Inoiz
Deserrite

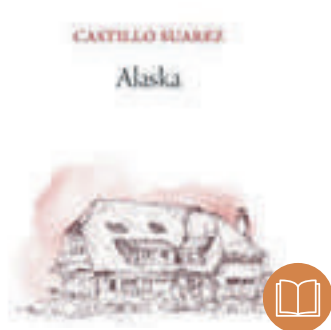


Aaztiyen
Zetak

ako katalogoa



Mainamikirri
Castillo Suarez



Alaska
Castillo Suarez



Itzulpena: Oihangintzako eskuliburua (Ramon Andres)
Castillo Suarez



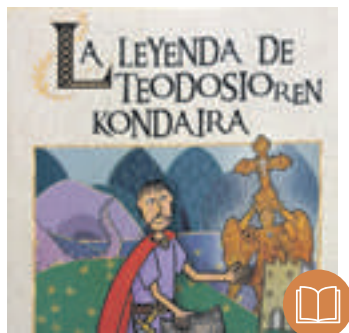
Musker amarruak
Jon Arretxe



Azpimarrak
Nerea Balda Sanjuan



Visible, in-visible
Oihane Andueza



Teodosioren kondaira
Alfonso Gartzandia Goñi



Astoaren putza!
Garazi Otsagabria eta Iker Uribe



¡Ay ene! Ziordia, Villafranca y Txantrea en el corazón
Mila Martinez



Ehundu Gasteiz
AnneKdotas



Berriz esnatzean
Ganibet



Arrazoi Ta Bihotz
Haizkan



Askatasun haizea
Nafarroa 1512



S.A.L.V. Rural
S.A.L.V. HC Rural



Xuar
Xuar



Olaiaren lorategia
Victoria A. Musseti



Moby dick
Xabier Artieda



Zure opariak
hemen aurkituko dituzu!

fotokopia@kaxeta.net
628 542 579 | 948 460 477



Portuko
Vite berri on!
Enkargua aurretik egin

Altasasu: 948 563 822 (denda) | 948 467 153 (lantegia)
Etxarri Aranzatz: 948 460 988 | Urduain: 948 563 763



Ziazerba kroketak urdaiazpikoarekin

1. 3 minutuz ziazerbak irakiten jarri ur eta gatzetan eta ondoren ura kendu eta txikitu. Baratxuria zatitu eta oliba oliotan gorritzen jarri, gero ziazerbak gehitu. Aurreragorako gorde. Olio berdinean, pinaziak txigortu eta ziazerbekin nahastu.
2. Esnea berotu, eta bitartean beste kazola batean gurina urtu. Behin urtuta dagoenean, irina pixkanaka gehitzen joan eta pasta bat sortu arte. Esne beroa gehitzen joan eta gatza gehitu ondoren, ziazerbak bota, irakiten utzi.
3. Bexamela erretilu batera pasa eta gaztarekin nahastu. Bi orduz hozkailuan utzi.
4. Kroketa sortu, arrautza irabiatuarekin inguratu, ogi xehetutik pasa eta oliba olioan frijitu.
5. Zartagin bero batean urdaiazpikoa egin kurruskari dagoen arte, kroketen gainean jarri txotx batekin eta zerbitzatu.

Osagaiak:

300 gr ziazerba fresko
 Baratxuri ale bat
 Arrautza bat
 150 gr gazta fresko
 40 gr pinazi
 200 ml esne
 40 gr irin
 40 gr gurin
 100 gr ogi xehetu
 100 gr urdaiazpiko iberiko

Txekor isatsa patata purearekin

Osagaiak:

1.200 gr txekor isats
 2 patata
 2 tipula
 Azenario bat
 Piper berde bat
 3 Baratxuri ale
 400 ml ardo beltz
 25 gr txokolate beltz
 Irina

1. Isatsa zatitan moztu eta gatza eta piperbeltza bota ondoren, irinez inguratu eta bi aldeetatik frijitu.
2. Baratxuri aleak, tipula eta azenarioak txikitu eta gorritzen jarri isatsa egin duzun zartagin berdinean. Piper berdea kubotan zatitu eta gehitu. Behin barazkiak gorrituta, presio eltzean jarri. Isatsa gehitu, ardoa eta edalontzi bat ur isuri, gainera, 15-20 piperbeltz ale gehitu. Tapa jarri eta behin balbula igota, 25-30 minutuz kozinatu.
3. Isatsa alde batean gerorako gorde eta saltsa puregailutik pasa. Txokolatea birrindu eta saltsarekin nahastu. Saltsa isatsaren gainean jarri eta 2-3 minutuz irakin.
4. Patatei azala kendu eta bigundu arte ur eta esnetan egosi. Behin egosita daudela, txikitu eta gurinarekin nahastu.
5. Isatsa eta purea elkarrekin zerbitzatu.



HARATEGIA
Lagar de Epikentza
CARNICERIA

Arkumea, antxumea eta txerrikumea temperatura bajaran eginda. 30 minutu labean eta mahaira.

ETXEAN HAZITAKO TXEKOR HARAGIA
ETXERA ERAMATEKO ZERBITZUA

Deitu 948 562 157 | 617 766 536 edo

Karasatorre
 janaridenda · harategia

Artisau erara egindako hestebeteak
 Autozerbitzua
 Etxeko tripekiak

TXISTORRA
 2. SARIA

Kale Nagusia, 22 · Etxarri Aranatz · 948 460 036

xapatero
 taberna
 Urte berri on!

948 460 162 · Etxarri Aranatz



*Urte
berri on*

Olentzero eta Maridomingi
Ikaztegieta kalea, 1
Sakana



Igorlea: