

solasean



Izen-abizenak:

Joseba Fernández Calleja.
Arabako Errioxako-
Kuadrillako Lehendakaria.
Kripan

¿Cómo ves la situación del euskara en Rioja Alavesa?

De una manera totalmente objetiva se puede comprobar estadísticamente del impulso del euskera en Rioja Alavesa, evidentemente se están recogiendo los frutos de la aplicación de una política lingüística en la educación, que ha logrado que prácticamente toda nuestra población joven de Rioja Alavesa hable el euskera, algo que sin duda ha requerido un gran esfuerzo.

Así mismo quiero destacar que el euskera ha dejado de ser una causa de confrontación y división, siendo asumida por todos como una lengua oficial de nuestra Comunidad Autónoma.

Arabako Errioxako gazte gehienak euskaraz mintzatzeko gai dira; hori, zalantzarik gabe, egindako ahalegin izugarriaren ondorioa da.

Euskara ez da egun elkarren aurka jotzeko tresna; gure lurraldearen hizkuntza ofiziala dela guztiok onartutako kontua da.

¿Cuáles son sus puntos débiles? ¿Y los fuertes?

Tal vez el punto débil sea la



falta de uso y me refiero entre los euskoparlantes, creo que se debe fomentar su uso cotidiano.

En cuanto al punto fuerte, sin duda, lo que he contestado en la pregunta anterior, el impulso que ha tenido el euskera en Rioja Alavesa.

Beharbada, ahuleziez ari garenez, erabileran dagoela uste dut; erabilera sustatu beharra dago, zalantzarik gabe.

¿Cómo ves el futuro del euskera?

Con mucho optimismo, no me cabe duda que en un futuro no muy lejano, los vecinos/as de Rioja Alavesa van a ser bilingües.

Oso baikorra naiz; segurua nago urte batzuren buruan Arabako Errioxako biztanleak elebidunak izango direna.

¿Qué harías para mejorar la situación?

Inciendo en lo ya dicho, creo que se debe fomentar el uso del euskera, se debe procurar que el euskera esté más presente en el día a día, en las relaciones del vecino con la Administración, en los establecimientos comerciales, en la hostelería, en las bodegas, etc...

Arestian aipatu bezala, euskararen erabilpena sustatu behar da. Egunerokotasunean egon behar du: auzokideekiko harremanetan, Administrazioan, ostalaritzan, upategietan...

¿Cómo ves la situación en las instituciones (Cuadrilla, ayuntamientos...)?

La renovación de las plantillas de personal conlleva que cada vez más personal que trabaja para la

Administración sea euskoparlante. Por otra parte los diferentes puestos de trabajo tienen impuesto un nivel de euskera, lo que implica que cuando los titulares de esos puestos se jubilen, sus sustitutos deberán conocer el euskera para acceder a los mismos, por lo que en un período de unos años la Administración de Rioja Alavesa podrá atender al ciudadano en euskera.

En la Cuadrilla, ¿en qué medida tenéis en cuenta el euskara? ¿Dirías que ha cambiado algo en los últimos cuatro años?

Nuestra Cuadrilla hace años apostó por el Servicio de promoción de uso del euskera, con un objetivo de fomentar su conocimiento y uso en Rioja Alavesa, siendo un Servicio

completamente consolidado.

Hay aspectos que se deben mejorar, dado que actualmente no todos los servicios pueden atender en euskera, algo que se irá solucionando progresivamente en el momento que se renueven estos puestos de trabajo, no obstante todas las comunicaciones, escritos, oficios, redes sociales de la Cuadrilla se hacen en bilingüe.

Badira, hala ere, hobetu beharreko esparruak, izan ere, oraindik hainbat zerbitzutan ez da euskara erabiltzen, baina era progresiboan lortuko dela uste dut, zenbait lanpostutarako langile berriak kontratatzean, alegia. Horiek ezinbestean euskara jakin beharko dute.

¿Lleváis a cabo proyectos para incentivar el uso o el conocimiento del euskera?

Cada año se aprueba, por parte del Pleno de la Cuadrilla, un proyecto o programa, que prepara la Técnico de Euskera, en coordinación con la Diputación Foral de Álava y Gobierno Vasco.

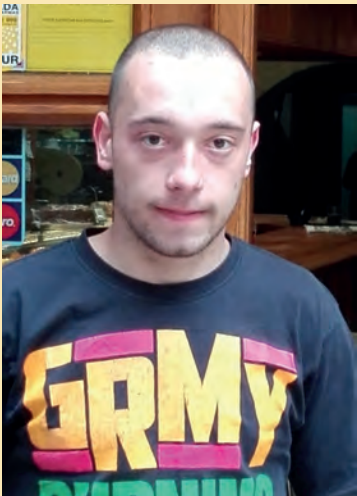
Urtero Euskara Teknikariak egitasmo edota proiektu bat prestatzen du Arabako Foru Aldundiarekin eta Eusko Jaurilaritzarekin koordinaturik, eta delako proiektua Kuadrillako osoko bilkuran onartu egiten da.

La gente no se anima a aprender euskara, que si es caro, es difícil, no tengo tiempo... ¿Qué les dirías?

Que es un esfuerzo que merece la pena, que es una forma de ocupar nuestro tiempo y a la vez que aprendemos nos divertimos, y que sin marcarnos grandes objetivos vamos a ir comprobando en poco tiempo nuestros avances. Además tenemos la posibilidad de realizar el aprendizaje en nuestro pueblo.

Oraingoan lagun batzuei gustuko janariez egin diegu galdera, eta, hartara, errezetaxoa bidali. Has gaitezen profesional batekin. On egin!

En esta ocasión hemos pedido a algunos amigos que nos manden alguna receta de cocina sabrosa y fácil de realizar. Comencemos con un excelente profesional. ¡Buen provecho!



IÑAKI DE MARKOS.

Biasteriko Velar taberna eta jatetxeko sukaldariburua

Manitas de Lehendakari deshuesadas con hongos y foie

Cocer las manitas en una olla durante una hora con cebolla puerro y zanahoria. Deshuesar las manitas y mezclar con los hongos previamente salteados con cebolla y ajo. Meter en un molde y dejar enfriar. Montar el pincho sobre una patata panadera. Ponerle una rodajita de foie y una manzana caramelizada con frutos rojos.

Lehendakari hankak hezurgabeak foie eta onddoekin

Txerri-hankak egosi ordubetez eltze batean azenario, porru eta tipularekin. Ondoren, hankak hezurgabetu eta onddoekin nahastu; onddook aurretik baratxuri eta tipularekin salteatu. Molde batean sartu eta hozten utzi. Moldekoa okin-patata baten gainean jarri. Gibel-ore xerra, sagarra karamelizatua eta fruitu gorriak erantsi.



Xabi



Azpizuna mahats eta aran-pasekin (4 pertsonarentzat)

Azpizun bat, 50 gr mahats, 50 gr hirugihar, tipula bat, 2 azenario, olio, gatza, ura eta kotoizko haria.

Saltsa prestatzeko: Tipula eta azenarioak txikitu ondoren, zartagin batean ipini olioarekin. Sueztitu bitartean, nahi baduzu, gatz pixka bat gehitu. Ondoren, erabili pure-egiteko tresna saltsa egiteko, eta gorde ontzi batean geroaxeago erabiltzeko.

Azpizuna egosteko: Azpizuna hirugiharrarekin bildu, eta ez desegiteko lotu kotoizko hari batekin. Horren ondoren, ipini presio-eltzean, eta egosi 20 minutuz. Egosita dagoenean, ireki eltzea, eta mahatsak, aran-pasak eta lehen prestatutako saltsa gehitu. Hori su motelean kozinatu 10 minutuz.

Zerbitzatzeko: Azpizuna moztu zati egokietan persona bakoitzarentzat. Jarri plater batean azpizun zatia, saltsa eta mahats eta aran-pasa batzuk. Ardo beltza da egokiena plater honetarako.

Solomillo con uvas y ciruelas pasas (para 4 personas)

1 solomillo, 50 gr. de uvas, 50 gr. de panceta, 50 gr. de ciruelas pasas, 1 cebolla, 2 zanahorias, aceite, sal e hilo de algodón.

Para preparar la salsa: Corta la cebolla y las zanahorias. Ponlas en la sartén con aceite y rehógalo. Si quieres añade un poco de sal. Usa el pasapurés para conseguir la salsa y resérvala en un recipiente para luego.

Cocer el solomillo: Envuelve el solomillo con la panceta, y para que no se deshaga, átalalo con el hilo de algodón. Ponlo en la olla a presión durante 20 minutos. Cuando esté cocido, abre la olla y añade las uvas, las ciruelas pasas y la salsa. Cocínalo todo durante otros 10 minutos.

Para servirlo: Corta el solomillo en trozos adecuados para cada persona; pon en un plato un trozo, unas cuantas uvas y ciruelas pasas y un poco de salsa. Un vino tinto sería lo más adecuado para acompañar este plato.



María



Pizzoccheri

Osagaiak: Pizzoccheri kutxa bat, Aza bat, 4-5 patata, 80 g. gurin, 180 g. Gouda gazta eta 40 g. Grana Padano gazta

Lehenengo, kazola batean ura egosten jarri, irakin arte. Bitartean, aza garbitu eta zatitu zati ertainetan. Ondoren, patatak zuritu eta moztu dado handitan. Ura irakiten duenean, gatza eta patatak bota eta bi minutuz egosten utzi. Gero aza gehitu eta lau minutu utzi eta ondoren pizzoccheriak. Egosten jarraitzen duen bitartean, nahasteari bueltak eman beste lau minutu. Beste kazola batean gurina bota eta su txikian berotu desegin arte. Bestalde, nahasteari ura kendu ondoren, kazolan Gouda eta Grana Padano gaztak gehitu eta gero desegindako gurina bota. Azkenik, dena nahastu eta platerean zerbitzatu.

Pizzoccheri

Ingredientes: una caja de Pizzoccheri, 1 berza, 4-5 patatas, 80 g. de mantequilla, 180 g. de queso Gouda y 40 g. de queso Grana Padano

En primer lugar cocer agua en una cazuela hasta que hierva. Mientras tanto, limpiar la berza y cortarla en trozos medianos. Después, pelar y cortar las patatas en dados grandes. Cuando hierva el agua, echar sal y las patatas y dejar cocer durante dos minutos. Seguido añadir la berza dejándola otros cuatro minutos para después añadir los Pizzoccheri. Mientras sigue hirviendo, dar vueltas a la mezcla cuatro minutos más. En otra cazuela echar la mantequilla y tenerla a fuego lento hasta que se funda. Por otro lado, después de escurrir el agua a la mezcla, añadir los quesos Gouda y Grana Padano y a continuación, echar la mantequilla fundida por encima. Finalmente, mezclar todo y servirlo en un plato.



Aritz



Legatz pastela

Osagaiak 6 lagunentzat: kilo erdi legatz, 200gr ganba, 8 arrautza ertain, kilo laurden etxeko tomate saltsa, 250ml esnegain, ogi birrindua, gurina, maionesa; ogi xigortua eta olio.

Prestaketa: Lehenengo, zartagin batean olio pixka bat bota eta legatz gatzatua bi minutuz erregosi eta sardexkaz txikitu. Ondoren, arrautzak, tomate saltsa eta esnegaina irabiatu. Gero, legatza eta zuritutako ganbak gehitu eta nahastu.

Geroago, laukidun formako molde bat gurinaz igurtsiko dugu eta ondoren ogi birrinduarekin hautsezatu, nahasketa bota eta aluminio paperaz estali. Azkenik, 180° -tan jarriko dugu labea eta 45 minutuz hor izango dugu, maria bainuan egosten (mamituta dagoen jakiteko pintxo batez zulatu eta garbia atera behar da). Bukatzeko, moldetik pastela aterako dugu, laukitan zaititu, ogi xigortuaren gainean ipini eta maionesa edota saltsa arrosaz apaindu. Nahi baduzu, perexil hosto batekin ere apaindu dezakezu.



Rubén

Chucrut

Osagaiak: aza bat, tipulak, baratxuriak, sagarrak, sagar-ozpina, piperbeltz-aleak.

Aza xehatu, batez ere hostoak, alde gogorak erabili gabe.

Lapiko batean tipulak eta baratxuriak frijitu, samur egon arte, eta aza erantsi ondoren, gatza bota. Su motelean aza samurtu eta urritzen denean, sagar-ozpina gehituko dugu dena estali arte. Piperbeltza ere erantsi, eta azak kolore marroixka hartzen duenean, sagarra ere bota. Motel egosten jarraituko dugu, sagarra desegin arte.



Andoni



Arrautzarik gabeko patata-tortilla guakomole-saltsarekin

Tortilla egiteko osagaiak: patatak, tipula, olio, gatza, garbantzu-irina eta ura. Patata-tortilla egiteko ohiko prozedura jarraitu behar da. Alde bakarra arrautzen orde, garbantzu-irina erabiliko dugula, uretan nahasia, noski. Goilarakada bat garbantzu-irin, gutxi gorabehera, arrautza baten pareko da. Irinari ura botatzen zaio arrautza irabiatuen antzeko orean lortu arte. Eta ez dauka sekretu handiagorik.

Guakamolearen osagaiak: aguakatea, tipula, gatza eta olio. Irabiagailuaren ontzian sartu tipula xehatua, aguakate zatitua eta gatz eta olio pixka bat. Dena irabiatu eta kitto!

Tortilla de patata sin huevo con salsa guacamole

Ingredientes para la tortilla: patatas, cebolla, aceite, sal, harina de garbanzo y agua. Se sigue el mismo procedimiento que con una tortilla normal. La única diferencia que en vez de huevo usaremos harina de garbanzo mezclada con agua. Una cuchara sopera colmada de harina de garbanzo equivale, aproximadamente, a un huevo. Echar agua a la harina hasta conseguir una masa parecida a la de huevos batidos.

Ingredientes del guacamole: aguacate, cebolla, sal y aceite. En el vaso de la batidora echar cebolla picada, aguacate troceado, un poco de sal y aceite. Batir todo y listo!



Txufa-hortxata

Osagaiak: 250 gr hortxata xehatua, litro bat ur eta azukrea.

Txufak beratzen uzten dira gau oso batez. Biharamunean janari-birringailua erabiliz birrindu egin behar dira. Gero, txufa birrindua litro bat urekin irabiatu eta hozkailuan utzi behar da 15 minutuz. Iragazi egin behar da ondoren, eta berriro hozkailura hozteko. Azukrea edaterakoan nork bere gustura botatzea da egokiena.

Horchata de chufa

Ingredientes: 250 gramos de chufa picada, 1 litro de agua y azúcar a gusto.

Se dejan las chufas en remojo toda la noche. Al día siguiente triturarlas en la picadora. Batir las chufas picadas con 1 litro de agua. Dejar reposar 15 minutos en la nevera. Colarlo todo. Enfriar en la nevera y endulzar al gusto de cada una.



TESTUAK: Arabako Errioxako IKA

ARGAZKIAK: Arabako Errioxako IKA.

ILUSTRAZIOAK: Arabako Errioxako IKA.

Mantible aldizkariaren gainontzeko aleak eskuragarri dituzue gure web orrian tresnak izeneko atalean.

En nuestra página web podéis ver los números anteriores de Mantible, en el apartado de herramientas.

Oiongo IKA euskaltegia. Diputazio kalea, 32. 01320 Oion. 945 601 087

Biasteriko IKA Euskaltegia. Berberana zeharkalea, 5. 01300 Biasteri. 945 621 055

<http://errioxa.ikauskaltegia.eus>

errioxa@ikauskaltegia.eus

zuek ere euskaraz

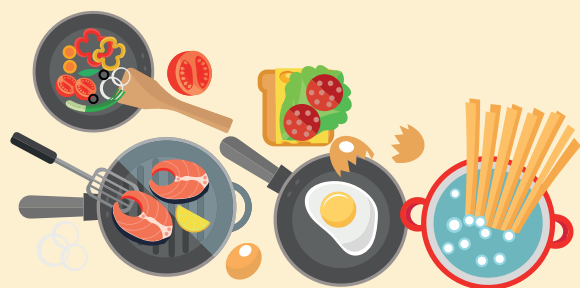
Jarraian torrada goxoak egiteko errezeta paregabea duzue; alabaina, behar bezala irakurtzeko ematen zaizkizuen 3 aukeratatik zuzena aukeratu behar duzue. Animatzen?

A continuación, y como colofón de nuestras recetas, una fácil de torrijas; sin embargo, para leerla correctamente debéis de elegir la opción correcta (en letra negrita) entre tres opciones.

Gaurkoan, torrada prestatuko ditugu, era erraz-erraz eta azkar batean. **Ondoren/Hasteko/Jarraian**, moldeko **ogia/ogi/ogitan** moztu. **Aurretik/Amaitzeko/Esate baterako**, egin baino bi egun lehenago eros dezakegu. Zati zabaletan moztu ondoren, iskinak kendu eta laberako egokia den ontzi batean kokatuko ditugu. Ondoren, hurrengo irakin behar dugu: litro erdi **esnerik/esne/esnea**, 250 g gain, azukrea, kanela eta **limoiko/limoizko/limoi** azala. Minutu batez irakiten eduki **eta gero/aurretik/lehenago**, hozten utziko dugu, beroa jarriz gero ogia hautsi egingo **denez/baita/delagatik**. Ogia ongi bustiko dugu, beldurrik gabe. Ogia bustitzen dugunean, gutxienez 3

ordurik/orduan/orduz utziko dugu dena xurgatzen. Eta, orain, bai, goiko aldetik, azukre beltzarekin beldurrik gabe estali. Eta, **jarraian/hasteko/bitartean**, labean 180 gradura gainerre egingo ditugu. Horrela, bost minutu nahikoak izango dira... Baina adi! Ez daitezten erre. Bitarteko/Azkenik/Hasteko, aurkezteko saltsa: laranja-zukua, laranja-azala, azukrea eta ezta zartagin batean ondo egin, buelta batzuk emanez. Platerean aurkezpen txukuna egin, eta nahi izanez gero, izozki bolatxo bat jar diezaioketuzue.

Erantzunak: Hasteko – ogia – Esate baterako –
esne – limoi – eta gero – baita – orduz – jarraian –
Azkenik



Hona hemen oso beharrezkoa izango duzuen hiztegitxo edozein errezeta prestatzeko. Oraingo honetan aditzez ari gara, e?

Aquí tenéis un breve vocabulario muy necesario para que preparéis vuestras recetas favoritas. En esta ocasión hablamos exclusivamente de verbos como cocer, mezclar, calentar, hervir...

ADITZAK: gosaldu, bazkaldu, askaldu, afaldu, jan, elikatu, zatitu, txikitu, estali, gorritu, zuritu, garbitu, zulatu, bota, berotu, frijitu, kendu, gorde, hautsi, gehitu, eman, egin, egosi, irakin, prestatu, atondu, busti, xurgatu, aurkeztu, hoztu, zigilatu, suetzitu, igurtzi, biribilkatu, apaindu, pintatu, ase, asebate, gezatu, beratu, epeldu.

2018/19 IKASTURTEKO IKASLEEN JATORRIA

HERRIAK	IKASLE KOPURUA
Andosilla	1
Aras	1
Bargota	4
Bastida	19
Bilar	3
Biasteri	7
Buradon Gatzaga	2
Ekora	2
El Campillar	1

HERRIAK	IKASLE KOPURUA
Eskuernaga	2
Gasteiz	5
Haro	8
Kripan	4
Lantziego	13
Lapuebla de Labarca	14
Leza	1
Logroño	29
Mañueta	6

HERRIAK	IKASLE KOPURUA
Moreta	2
Oion	36
Samaniego	10
Viana	20
Zieko	9
Beste batzuk	14
GUZTIRA	213