

EGUNEKO DIANAK



Herrietako EGUNKARIA batzordeak

'Abenduaren 6a, Egun Handia Euskal Herriarentzat' zioen EGUNKARIA sortu zen egunaren lehen urteurrena gogoratzeko iragarkiak eta halaxe izan zen. Goizean goiz herrietako batzordeak lanean hasi ziren. Ehundaka euskaltzale eta laguntzaileek mahaia ezarri zituzten herri eta hiriburuetakako erdigune eta auzoetan, urteurrenako alea jendearen eskura jartzeko. EGUNKARIA zuei esker / 11



Andoni Egaña

Andoni Egaña Gipuzkoako Bertsolari Txapelketa 91ko finalerako txartela eskuratu zuen atzo Iñaki Murua eta Angel Mari Peñagarikarekin. Zarautzarrak goi mailako bertsoak kantatu zituen Tolosako Leidor aretoan, eta txapeldun izan daitekeela erakutsi zuen. Zigarro puroa lagun, bikain aritu zen. Txapeldungai ikusi zuen bere burua eta hala erakutsi nahi izan zien Tolosara bildutako guztiei 29



Espainiako Gobernua

Datorren asteartean amaituko da Espainian bizi diren atzerritarrek beren egoera legezatzeko Gobernuak jarritako epea. Maiatzetik hona, 120.000 etorkin inguruk lortu dute beren egoera legezatzeko baina beste askok —250.000 erakunde batzuen arabera— Espainiatik kanporatzeko mehatxua dute gainean / 14



Repsol

Petronorren akziodun nagusia den Repsolek euskal birfindegiaren erabakigunea Madrilera eramango duen beldur azaldu da ELA sindikatua. Birfindegian zenbait aldaketa prestatzen ari dira, eta horien arabera, Euskal Herrian puntako konpainia izatetik Madrilera erabakien menpe egongo litzatekeen produkzio unitatea izatera pasa daiteke, enpresa deuseztatuz / 13.

# Martin Berasategi: «Hemengo sukaldaritzak teknika falta du»

ANE AZURZA / DONOSTIA

Alejandro Bodegoiko sukaldaritzak ez da urte batzuetatik honako sorkuntza. Gaur egungo jabea den Martin Berasategik amaren bitartez ikasi zuen lanbidea. «Ikastea ez nuen atsegin. Sukaldaritzak beti gustokoa izan dut, giro horretan sartuta egon bait naiz bizitza osoa».

Donostiako parte zaharrean dagoen jatetxe hau, sukaldaritzak umil eta xumea eginez eman zituen lehen urratsak, pixkanaka gero eta esperimenduzko edo plater kreatibo gehiago sartuz. Sukaldaritzako lana sakifikatua baina aldi berean atsegina dela aitortzen du Martinek. «Profesional batentzat saririk handiena, bezeroek konfidantza azaltzea da. Hasieratik amak gogor egin zidan. Sukaldari on bat izateko, lan egiten ikasi behar dela, orduak eta orduak sukaldean eginez, gero lanbidea ikasteko, esaten zidan».

Normalean, jatetxeak plater berezi bat edo batzuegatik egiten dira ezagunak. Alejandro Bodegoia bere postre berrien bitartez eman zen ezagutzera. Hala ere, Martin Berasategiren ustez jatetxeak eta sukaldariak ezin dira gauza bakar batean espezializatu. «Denetan izan behar dugu iaioak. Ezin gara postretan bakarrik espezializatu eta besteetan kale egin. Plater guztietan gutxieneko maila bat lortu behar da».

Hamazazpi urterekin, Martin Frantziara joaten hasi zen, Go-



SOSLAIA

Konfidantza handia

**H**ogeitamaika urteko sukaldari hau betidanik egon da jatetxeetako giroan sartuta. Txikitatik amarekin hasi zen lanean, garai hartan sukaldaritzak xume batean oinarrituta zegoen Alejandro Bodegoian. «Gauzak aurrera ateratzeko orduan, beti izan dut neure buruarekin izaugarritzako konfidantza. Horrek asko lagundu dit gaur egun nagoen posturaino iristen, eta aurrerantzeko planak, irekitzeko dudak Lasarteko jatetxe berria kasu, aurrera eramaten. Frantzian izan ohi dituen egonaldiei esker, euskal sukaldaritzan, teknika berriak egokitzen saiatu da. Hala ere, teknika horiek etengabe berritzen ari dira, ez dira erabatekoak. Beraz, sukaldaritzak berrikuntzaren beharra duela, tradizionala ere gordeta, esan daiteke».

zotegi Modernoko Eskolara. Orduetik hona, sarritan bueltatu da Frantziara teknika berriak eskuratu asmoz. Eskola horretan profesional handiak ezagutu ditu. «Zortea izan nuen Andre Madion ezagutzearekin. Berak bultzada eman zidan sukaldaritzan profesionalen murgiltzeko». Mandionez gain Didier, Oudill, Alain Ducasse eta bere azken ikastaroko gidari izan den Betin ezagutzea baliagarria izan da Berasategirentzat.

Euskal sukaldaritzari dago-kionez, oso aberatsa dela baina aldi berean teknika falta duela adierazi du donostiarrak. «Frantzian ikasi dudak teknika euskal lehengaiei aplikatzen saiatzen naiz. Horrek ez du frantsez platerak ekartzen ditudala esan nahi». Lekuko sukaldaritzan, lekuko lehengaiak behar dira, kontrakoa okerra dela azaldu du Martinek. «Bestalde, jatetxeko kartan plater tradizionalak, kreatibo eta berriekin osatu behar dira. Bezeroen joera bietatik probatzea bait da gehitu du. Plater esperimental horiek asmatu eta prestatzea, lan zaila eta gogorra da. Zaporeak era egokian elkarri egin behar dira. Bestalde, platerren aurkezpenak garrantzi handia du bezeroaren jangura esnatzeko orduan. «Nahiz eta sukaldari batentzat lehengaiak eta beraien laboraketak izan garrantzi handiena, aurkezpenak funtsezko betebeharra du; esan ohi den bezala, jende askok begien bitartez jaten bait du».

LERRO GUTXITAN

ETA BIHAR

Izotzetako gizonak 4.500 urte ditu adituen ustez

Irailaren bukaeran muga austro-italiarreko glaziar batean aurkitu zuten Izotzetako gizonak 4.500 urte ditu, adituek aditzera eman dutenez. Innsbruckeko Unibertsitateko adituek egin dute azterketa. Unibertsitate honetako Aurrehistoria saileko arduradunek Uppsala (Suezia) eta Pariseko Unibertsitateko laguntza izan dute azterketa egiteko. Bi unibertsitate horietan momian aurkitutako belarren azterketa egin dute. Azterketa guzti hauen arabera, Tiroleko Gizonaren (izotzetako gizona ezagutu eta deitzeko beste era bat) adina 4.416 eta 4.866 urte bitartekoa da.



**SANTA CLAUS** talde honek azken azalpenak jaso ditu gabonetan etxez-etxe opariak banatzen hasteko. Erdiko horrek, botila muturrean duenak, kaleetako hotzari aurre egiteko jadanik trago dextente egin dizkio botilari.

Alain Iriart solaskide

Alain Iriart EMako kidea izango du solaskide Pello Zubiria EGUNKARIAko zuzendariak biharko zenbakian. Iparraldeko egoera politikoaz mintzatu da EMako kidea.



ONCE

ASTELEHENA	50.278
ASTEARTEA	97.770
ASTEAZKENA	67.164
OSTEGUNA	73.387

KUPOITZARRA

OSTIRALA

78.976

071. SERIEA

DONOSTIA  
OIARTZUN  
ARRASATE



Zure etxeko kafea. Zaporea, lurrina... bereziena... kolombiarra ehunetik ehun. Kolombiako kafearen agiria duen Euskal Herriko etxe bakarra.

LA CASA DEL CAFE

San Martzial, 19. DONOSTIA Tel.: 424512 ARRASATE Tel.: 790346 OIARTZUN Tel.: 491642