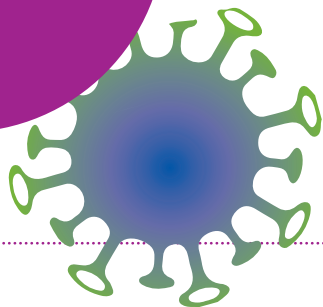




kultura

aldizkaria



Aurkibidea (2)
Egunean behin (3)
Egunean behin (4-5)
Hitz eta Pitz (6-7)
Clousseau Panteragorri (8)
Lapikoak bol-bol (9-10-11)
Kultur ekintza (12-13)

Aurten, COVID-19, mundu guztian barrena zabaltzearekin batera, Ulibarri euskaltegira ere iritsi zaigu, eta nola edo hala guztion bizimodua astindu du, eta denok egoera berrira egokitzera behartu gaitu, gure bizitzaren arlo guztietan.

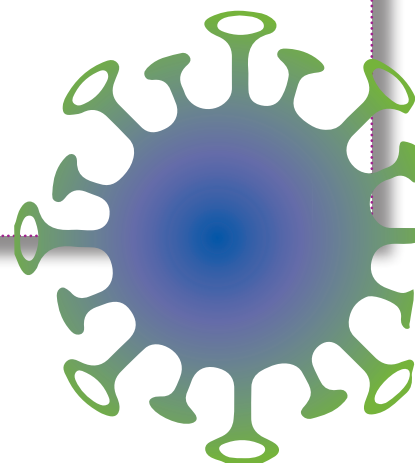
Asko izan dira COVID-19ak eragin dizkigun aldaketak, baina, gure kultura esparrura etorrita, aipatzekoa da orain arte aurrez aurre egin ohi genituen bisita gidatuak, irteerak eta kultur ekintzak, solasaldi eta ekintza birtual bihurtu behar izan ditugula.

Ulibarri Kulturean, balizko mehatxua aukera bihurtu dugu, eta teknologia berriak gure mesederako izan ditugu, hamaika kultur ekintza antolatzeko, hala nola: euskal dantzak, yoga saioak, musika kontzertuak, antzerki saioak, ipuin kontaketa, olerki saioak, atsotitz lehiaketak, magia emanaldiak, errezeta goxoak, opera errezitaldiak... denetarik antolatu izan dugu!

K Kultura Aldizkariko kurtso amaierako azken alea duzue hau, helburu nagusia izanik euskaraz irakurtzea, euskararen erabilera bultzatzea eta euskal kultura bizitzea. Eta horretarako hainbat proposamenekin gatzokizue udan balia ditzazuen: sukalde errezetak, literatur gomendioak, kultur galdera jokoak... Euskaraz aritzeko motibazioa eskaini nahi dizuegu, input positiboak guztiak.

Uda goxoa igaro eta bueltara arte!

ULIBARRI KULTURA



kultura

Egunean behin



Zer da Egunean Behin?

Egunean Behin mugikorretarako joko bat da, euskaraz, eta edonork jokatzeko modukoa.

Zein da helburua?

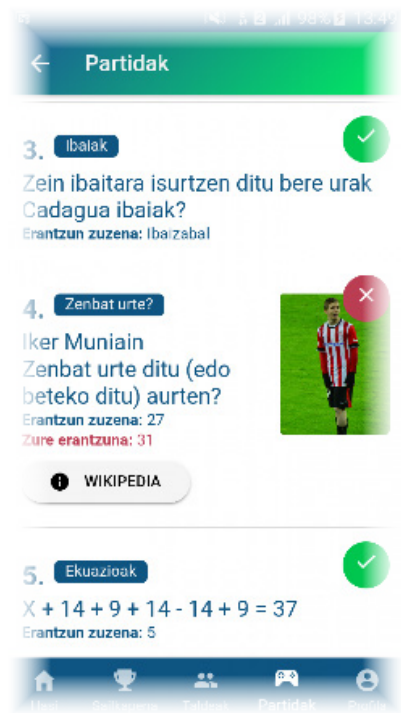
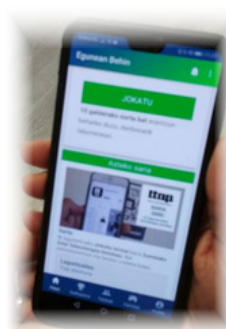
Helburu nagusia da euskarazko joko batean parte hartuz ondo pasatzea. Egunean behin minutu pare bat euskaraz jokatzeko aitzakia ematea. Eta astero sari bat irabazi ahal izatea, jakina.

Nola jokatu?

Oso erraza da. Egunean partida bat eta bakarra jokatzeko aukera izango duzu. Test erako 10 galdera erantzun beharko dituzu, ahalik eta azkarren.

Nolako galderak daude?

Galdera sorta handia dago Egunean Behin jokoaren atzean: Euskal herriak, ordenatu eta osatu hitzak, kontaketa ariketak, hiriburuak asmatu, pertsonaia nor den asmatu...



*Egun 60.000 lagunetik gora ari dira jokatzeko.
Deskarga ezazu zeu ere Egunean Behin
programa eta hasi jokatzeko!
Ea zenbat asmatzeko gai zaren!*

aldizkaria

Egunean behin



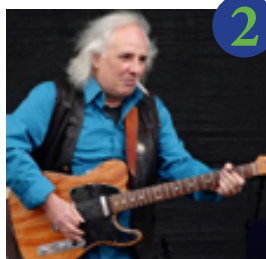
1

Noiz izaten da bisiguaren arrantza tradizionala Euskal Herriko kostaldean?

- A. Udan
- B. Neguan
- C. Udaberrian

Nor da argazkiko euskal musikaria?

- A. Niko Etxart
- B. Ruper Ordorika
- C. Benito Lertxundi



2

Non dago gaztelu hau?

- A. Butroin
- B. Oliten
- C. Maule-Lextarren



3



4

Zein musika taldea da?

- A. Su ta gar
- B. Negu gorriak
- C. Berri Txarrak



5

Buruketak. Enekok 16 liburu ditu. Nagorek Enekori 11 udare eman dizkio. Zenbat liburu ditu Enekok?

- A. 27
- B. 26
- C. 16

Zein herrialdetan dago Bastida?

- A. Nafarroan
- B. Araban
- C. Gipuzkoan



6

Zein da argazkiko erakundea?

- A. Batzar Nagusia
- B. Foru Aldundia
- C. Parlamentua



7

Kultura

Egunean behin

8



Zein hitz ageri da letra zopan?

- A. Ipuin
- B. Jatun
- C. Ekain



Non dago Agustinar Errekoletoren komentua?

- A. Donostian
- B. Gasteizen
- C. Iruñean



9

Nork idatzi zuen "Obabakoak" liburua 1988. urtean?

- A. Bernardo Atxagak
- B. Edorta Jimenezek
- C. Anjel Lertxundik



10

11



Zein arkitekto diseinatu du Zorrozaurreko hiri-garapena?

- A. Frank Gehryk
- B. Zaha Hadidek
- C. Norman Fosterrek

12



Zein aktore da?

- A. Mikel Martinez
- B. Patxo Telleria
- C. Asier Hormaza

Zein da Amasa-Villabona eta Zizurkilen aurten egingo den "Kilometroak 2020" jaialdiko kantua?

- A. Korri, punpa, ttak
- B. Arma tiro pun!
- C. Dona, dona, katona.



13

Hi haiz famatu, hi! Nor da?

- A. Arantza Urretabizkaia
- B. Karmele Jaio
- C. Miren Agur Meabe



14

Emaitzak: 1.-B / 2.-A / 3.-C / 4.-A / 5.-C / 6.-B / 7.-A / 8.-A / 9.-C / 10.-A / 11.-B / 12.-A / 13.-A / 14.-B

aldizkaria

Hitz eta Pitz

Etiket euskaraz hitz egin nahi?

Konfinamenduak iraun duen bitartean, Ulibarri Kulturak euskaraz mintzatzeko bideo deiak egiteko aukera eskaini die euskaltegiko ikasleei. Izena eman duten ikasleei euren profilerak ondoen egokitu diren lagunak aurkeztu dizkiegu, eta mintzatzeko hitzorduak antolatu ditugu.

Ikasleen ardura bakarra euskaraz hitz egitea eta ondo pasatzea izan da. Hortik aurrera, mintzakideek erabaki dute zein egunetan eta zein ordutan geratu nahi izan duten.

Ikus dezagun zer nolakoak izan diren esperientzietako batzuk!

Oihana Ortega

Bilbotarra, 43 urte,
gizarte hezitzaile.

Asko gustatzen zait "Hitz eta Pitz" programa, beste lagun batzuekin euskara praktikatzeko dugulako eta barre asko egiten dugulako. Gehien gustatzen zaidana da edozein gairi buruz hitz egin ahal izatea. Niretzat oso polita izan da. Anima zaitetzte!

Patricia Sánchez

Madrilarra, 28 urte, emagina.

Interesgarria, eroso eta praktikoa iruditzen zait "Hitz eta Pitz", euskaraz hitz egiteko beldurra galtzen laguntzen dizu eta. Oso eroso da, etiketik hitz egin daitekeelako. Asteaz ordubete besterik ez da; beraz, ez badaukazu denborarik, oso ondo dago.

Rakel Lanchas Gonzalez

Bilbotarra, 46 urte, laneko
arriskuen prebentzioko
auditora.

Gehien gustatu zaidana izan da euskara modu naturalean erabili ahal izatea, maila bereko ikasleekin eta azterketaren presio barik... kar-kar-kar. Animatu! Oso dibertigarria da.

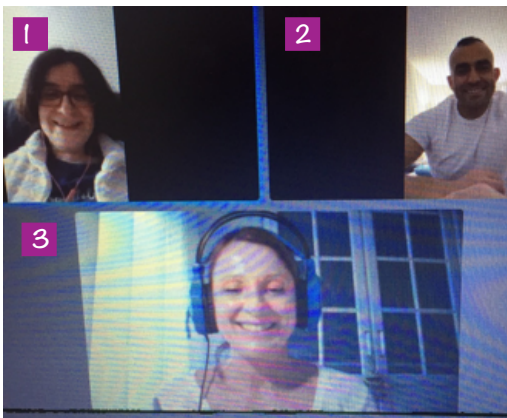
Sofía García Arana

Bilbotarra, 50 urte, ingurumen abokatua.

Ikasleei esango nieke "Hitz eta Pitz" oso erraza dela erabiltzeko eta aukera ona ematen duela euskaraz hitz egiteko.



Hitz eta Pitz



3. Antxiñe Olano

Bilbotarra, 45 urte, kazetaria.

Asko gustatu zait "Hitz eta Pitz" programa, taldeko guztiok, gutxi gorabehera, maila berdina daukagulako, eta, horregatik, euskaraz asko praktikatu dugu. Uda honetan harremanetan jarraituko dugu.

1. Iratxe Sinovas

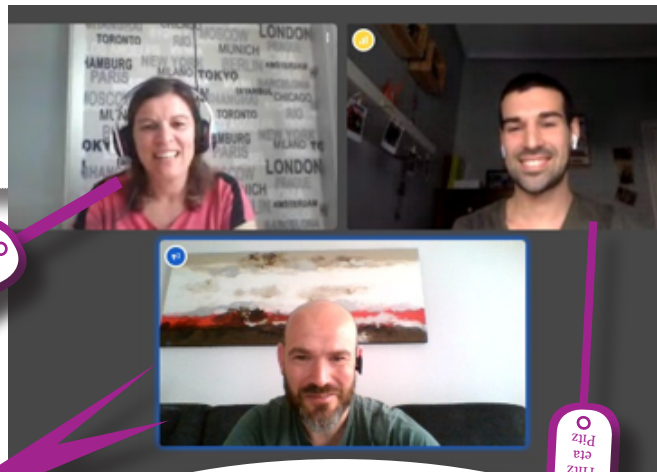
Bilbotarra, 43 urte, supermerkatuko langilea.

Oso gustura aritu naiz, poliki-poliki euskaltegian ikasitakoa erabiltzen hasi naiz. Taldekideak egoera berean daude eta horrek parte hartzera animatzen zaitu. Erdaldunok ez dugu aukera asko euskaraz hitz egiteko, baina "Hitz eta Pitz" ekimenari esker euskara praktikatu ahal duzu beste ikasle batzuekin.

2. Eduardo Sanchez

Bilbotarra, 45 urte, TTS.

Iruditzen zait "Hitz eta Pitz" programa primeran dagoela, mintzapraktika egiten dudalako. Ikasleak animatuko nituzke, oso aukera ona delako hitz egiteko.



Lourdes Valderrama Domínguez

Etxebarritarra, 45 urte, langabetua.

Oso ideia ona iruditzen zait "Hitz eta Pitz" programa, batetik, euskara praktikatzeko, eta bestetik, jende berria ezagutzeko. Nire taldean hiru lagun gara, interesgarria litzateke 4-5 pertsonako taldeak ere izatea.

Victor Arrontes Gutierrez

Bilbotarra, 44 urte, lan arriskuen prebentziorako aholkularia.

Hizkuntza bat benetan dakizu, hitz egiten dakizunean. Niri "Hitz eta Pitz" primeran etorri zait, lotsa kentzeko eta hobeto hitz egiteko. Beno, hobeto hitz egiteko, baina batzuetan hanka sartzeko ere bai, kar-kar-kar.

Jonatan Fernández Alonso

Bilbotarra, 31 urte, kirol-monitorea.

Euskaraz mintzatzeko programa oso erabilgarria eta interesgarria iruditzen zait. Gainera, konfinamenduan aukera oso ona izan da bestelako jendearekin hitz egiteko. Niri gehien gustatu zaidana izan da nire helburu berbera daukan jende berria ezagutzea. Ikaskideak animatzeko, esango nieke ez dezatela lotsarik izan, programari esker asko ikasten delako.

Hurrengo ikasturtean parte hartzeko **hitzetapitz@ulibbarri.eus** emailen izena eman besterik ez duzu egin beharko. Izen-deitura eman eta zein mailatan zauden adierazi.

Programa guztiz doakoa da eta hitz egiteko konpromisoa, gutxienez, astean ordubeteko izango da.

Ez galdu euskara praktikatzeko aukera eta animatu!
ULIBARRI KULTURA

aldizkaria

LITERATURA TXOKOA: Clousseau Panteragorri

Idazle aipagarriak

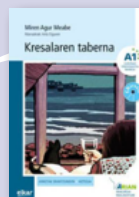


Miren Agur Meabe

BA AL ZENEKIEN...?

- ... 1962an jaio zela, Lekeition, eta bertan bizi dela?
- ... genero asko jorratu dituela, batez ere poesia eta haur- eta gazte-literatura?
- ...Espainiako Kritikaren Saria jaso duela birritan, 2001ean eta 2011n, *Azalaren kodea* eta *Bitsa eskuetan* izenburuko poema-liburuengatik, hurrenez hurren?
- ...Gazte Literaturako Euskadi Saria irabazi duela birritan, 2002an *Itsaslabarreko etxea*, 2007an *Urtebete itsasargian* eta 2011n *Errepidea* lanengatik?
- ... kristalezko begi bat duela? Eta, hain zuzen, baduela Autofikzioa deritzon generoko narrazio-liburu oso berezia, *Kristalezko begi* bat izenburukoa?

A1, A2 eta B1 mailetan ikasle bazabiltza eta literaturazalea bazara, ziur nago oso gogoko izango dituzula Miren Agur Meabe idazlearen liburu polit hauek:



A1
Kresalaren taberna (+ CD)
Egilea: Miren Agur Meabe
Argitaletxea: Elkar
Argitalpen-urtea: 2017

Liburu honetako emakume protagonistak zoriontsu izan nahi du eta amets ugari ditu. Senarrarengandik banandu ostean, taberna bat zabaldu du, hondartza alboan. Lekua zoragarria da, baina lagunaren ustez bakartia ere bai. Katu batek lagun egiten dio.

A2
Tximeletak (+ CD)
Egilea: Miren Agur Meabe
Argitaletxea: Elkar
Argitalpen-urtea: 2016



Istori honetako protagonistak harreman misteriotsua du tximeletekin. Bizitza guztian izan ditu ondoan, jaio zenetik, eta agertzen diren bakoitzean zerbait gertatzen da bere bizitzan. Zergatik ditu ondoan tximeletak? Gehiago jakin nahi baduzue, irakurri beharko!



B1
Titare bete zorion (+ CD)
Egilea: Miren Agur Meabe
Argitaletxea: Elkar
Argitalpen-urtea: 2014

Juanek eta Mariak elkar ezagutu dute. Juan irakasle erretiratua da; Maria, berriz, jostuna. Elkarrekin bizitzen jarriko dira, oroitzapenak eta asmoak partekatzeko. Hala ere, garbi dute oraina dela garrantzitsua. Konpromiso bakarra, batak besteari zorion pixka bat ematea. Zoritarrez, Juan gaixotu egingo da.

kultura

Lapikoak bol-bol

Ulibarriko errezetak

Barruan daramazun sukaldari trebea atera duzu konfinamendu egun hauetan? Sukaldaritza tradizionala ala abangoardiakoa duzu gustuko? Tarte ezin hobe dugu itxialdi egoera hau bakailaoa satsan, pernile kroketak, patata tortilla, bizkotxoak, euskal pastelak, eta bestelako plater gozoak egiteko.

Zein da zuen etxeko errezetarik onena? Gurekin elkarbanatuko duzue errezeta sekretua?

Ulibarri Errezeta Lehiaketa antolatzen duzue, eta hemen dituzue gure arteko sukaldari finak nor diren.

KALABAZIN ESPAGETIAK

Oihana Ortega

Osagaiak:

- 2 kalabazin
- 200 gramo perretxiko
- 80 gramo urdaiazpiko
- Gatza
- Curry
- Oliba olio



Nola prestatu?

Sartu kalabazina apurta zorroan espagetiak egiteko. Bitartean, olio zartaginean berotu eta perretxikoak egin. Gatz apur bat eta currya bota. Egin eta gero, kalabazin espagetiak eta urdaiazpikoa sartu eta hamar minutu itxaron, platera prest edukitzeko. Eta bazkaltzera! On egin



TORTILLA Idurre Vega

Hau da tortilla egiteko errezeta:

- 1) Ipin itzazu bi zartagin berotzen eta bota ezazu olio.
 - 2) Olio berotzen denean, ipini itzazu zartagin batean patata, tipula eta gatz pixka batekin frijitzen eta beste batean piper berdea eta gorria frijitzen ere.
 - 3) Eginda daudenean, atera itzazu osagaiak zartaginetik eta nahas itzazu arrautzekin ontzi batean eta ondo irabiatu.
 - 4) Itxaron den-dena ontzian hoztu arte.
 - 5) 2 tortilla egiteko gutxi gorabehera 7 arrautza behar dira.
 - 6) Nahasketa zartaginean bota eta sutan ipini, bueltak eta bueltak eman, dena ondo egin arte.
 - 7) Probatu nahi baduzu, erdian gatz xerra batzuk gehitu ahal dituzu.
- On egin!

INTXAUR, GAZTA ETA MADARI BIZKOTXO GAZIA

Jorge Fernández

Osagaiak:

- 125 gr gazta urdin
- 100 gr edozein behi-gazta leun, birrinduta
- Madari handi bat edo bi txiki
- 60 gr intxaur, zurituta
- 175 gr irin eta 3 arrautza
- Legami errazio bat
- 6 koilarakada oliba-olio eta 100 ml esne
- Koilarakadatxo bat gatz

Nola prestatu?

1. Berotu labea 180 graduan.
2. 22 cm inguruko bizkotxo molde luze bat koipeztatu eta irineztatu.
3. Zuritu madariak eta moztu 1 cm-ko kubotan, gutxi gorabehera.
4. Jarri irina katilu handi batean eta nahastu legamiarekin eta gatzarekin. Gehitu intxaurrak eta madariak, eta nahastu.
5. Irabiatu esnea, arrautza eta olio katilu handi batean. Gehitu gazta urdin izpitua eta gazta leun birrindua eta eragin. Azkenik, gehitu irina eta nahasi dena ore homogeneoa lortzeko.
6. Bota ore moldean eta laberatu 40 eta 50 minutu inguru. Eginda dagoen egiaztatzeko, labana sartu behar da erdian: garbi ateratzen bada, prest dago.
7. Utzi hozten eta atera moldetik. On egin!



Errezeta
irabazlea

1

Ulibarri

aldizkaria

Lapikoak bol-bol

Ulibarriko errezetak

OILASKO BULARKIAK LIMOI ERAN **Amaia Guerrero**

Osagaiak:

- 2 oilasko bularki
- Tipula bat
- 4 laranja
- Limoi bat
- Gatza
- Olio
- Piperbeltza
- Irina



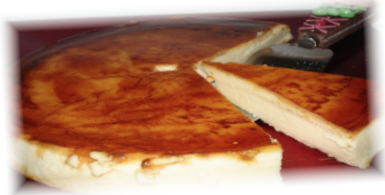
Nola egin?

Hasteko, oilasko bularkiak xerratu eta gatza eta piperra bota. Segidan, irinetatik pasatu eta zartaginean frijitu olio pixka batekin. Ondoren, plater batean utzi eta gorde. Bularkiak frijitu bitartean, tipula txikitu. Gero, tipula zartaginean bota eta astiro-astiro gorritu. Tipula gorritu bitartean, laranja eta limoi zukua prestatu. Ez da beharrezkoa iragaztea. Ostean, oilasko bularkiak tipularekin nahasi, irin pixka bat bota eta zukua pixkanaka isuri. Azkenik, mugitu saltsa loditu arte. On egin!

GAZTA FLANA **Araceli Morata**

Osagaiak:

- 250 gramo Philadelphia gazta (1 terrina)
- 300 ml esne epel
- 200 ml esnegain likido
- 160 gramo azukre
- 2 arrautza
- 2 zorro mami
- Karamelu likidoa
- Maria gailetak



Nola prestatu?

Jar itzazu lapiko batean osagai guztiak eta nahastu ondo irabiagailuarekin pikorrik ez geratzeko. Ondoren, bero ezazu nahasketa etengabe mugituz, ez erretzeko, baina egosi barik 15 minutuan zehar. Bitartean, bota ezazu karamelua molde handi batean edo flan-ontzietan. Nahasketa egin eta gero, bete ezazu molde eta jar itzazu gailetak gainetik, modu horretan, buelta ematean, gailetak oinarri modura geratzen dira eta. Sar ezazu molde hozkailuan eta utz ezazu hozten 6 orduan, gutxienez. Tarte hori pasatu eta gero, hozkailutik atera eta zerbitzatu esnegainarekin, fruitu gorriekin, eta abarrekin. On egin diezazula!



GARBANTZU BROWNIE **Mertxe Perez**

Osagaiak:

- 100 gramo garbantzuko egosi
- 75 gramo datil (5 datil handi edo 10 datil txiki)
- 50 gramo kakao (nik cola-cazo erabili izan dut)
- Zorro erdi legamia
- Laranja bat
- Banana txiki bat
- 2 arrautza eta 2 intxaur

Nola prestatu?

- 1.- Labea berotu 180 graduan.
 - 2.- Laranjaren azala birrindu eta gorde.
 - 3.- Datilak eta arrautzak birrindu.
 - 4.- Beste osagaiak gehitu eta segitu birrintzen.
 - 5.- Nahastura moldean bota eta labean sartu, 25 minutuz gutxi gorabehera.
 - 6.- Apaindu intxaurrarekin.
- On egin, oso goxoa da eta!

GAZTA TARTA AHABIA ERAN **Patricia Sanchez**

Osagaiak:

- Maria gailetak
- 70 gramo gurin
- 500 ml esnegain likido
- 200 gramo Philadelphia gazta
- 3 arrautza
- 3 koilarakada azukre
- Ahabiazko marmelada



Nola egin?

Oinarria egin baino lehen, labea 200 graduan berotu. Gurina desegin bitartean, gailetak txikitu. Jarraian, molde gurinaz igurtzi eta gailetak bota, gurina busti arte. Zanpatu pixka bat eta hozkailuan sartu. Oinarria gogortu bitartean, oreka egin daiteke. Arrautzak azukrearekin irabiatu eta esnegaina eta gazta gehitu. Dena ondo-ondo nahastu ondoren, moldera bota eta labean 20 minutuz 180 graduan sartu. Bukatzeko, hozten utzi, moldetik atera eta gero ahabiazko marmelada gainean jarri.

Lapikoak bol-bol

Ulibarriko errezetak



TXOKOLATEZKO TORTILLA

Sofia Garcia

OSAGAIK:

- 2 arrautza
- 60 gramo olo krispeta
- 2 koilarakada kakao
- Koilarakada bat legamia
- Koko olioeko koilarakada bat
- Platano erdia
- 10 datil hidratatu
- Intxaurrak
- Txokolatezko bi ontza

Pausoak:

Nahastu osagai guztiak, intxaurrak eta txokolatezko ontzak izan ezik, eta irabiagailuarekin birrindu.

Txokolatezko ontzak eta intxaurrak zatitu eta katilura gehitu.

Zartaginean olio gutxi jarri eta tortilla balitz bezala sukaldatu, hau da, bi aldeetatik sukaldatu, buelta eman.

Apaingarriak jartzeko aukera zabala daukazu.

Nahi duzuna bota dezakezu: esnegaina edo kolorezko txiribilak.... On egin!

SAGAR TARTA

Tamara Farfan

Osagaiak

- Kilo erdi errege sagar
- Arrautza bat
- Baso bat azukre
- Baso bat esne
- Baso bat irin
- Zorro bat legamia
- 50 gramo gurin
- Melokotoi marmelada

Nola egin

Hasi baino lehen, osagaiak prestatu egin behar dira. Gero, garbitu, zuritu eta sagarren erdiak zatitu eta beste erdiak xerratan moztu. Jarraian, bol batean honakoak gehitu: arrautza bat, baso bat irin, baso bat azukre, baso bat esne, zatika moztutako sagarrak, zorro bat legamia eta 50 gramo gurin. Segituan, dena irabiatu. Dena ondo nahasi behar da, ore bihurtu arte. Gurina moldean igurtzi bitartean, labea 180 graduan berotu. Geroago, moldean isuri nahasketa eta labean sartu. Nahi izanez gero, hostore edo gailatzko oinarri bat jar dakioko, gozoago egongo da eta! Ostean, egosketa erdian dagoenean, gutxi gorabehera 20 minutu ondoren, atera eta gainerako sagarrak gainazalean jarri. Labean sartu 15 minutu gehiagoz eta ondoren hozten utzi. Bukatzeko, zerbitzatu aurretik, gainazala melokotoi marmeladarekin igurtzi. Gomendagarria da hozkailuan gordetzea.



FILLOAS

Veronica Poussa

Errezeta galegoa gozo-gozoa: FILLOAS!

Filloas postre tradizionala da Galizian, crêpes frantsesen antzekoak dira.

Osagaiak:

- Litro erdi esne hotz
- 125 gramo irin
- 5 arrautza
- Gatz apur bat
- Olio

Errezeta:

Osagai guztiak nahastu egin behar dira (irabiagailuarekin errazagoa da). Lehendabizi, arrautzak bota eta gero irina. Ondo nahasten direnean, esnea eta gatz pixka bat gehitu. Ondo nahastu behar da, dena disolbatuta egon arte. Gero zartagina hartu eta, bero dagoenean, olio pixka bat jarri eta ore bota koilara handi batekin. Orea ondo zabaldu zartagin gainean eta buelta egin... On egin!

Filloak azukrearekin, eztiarekin, jogurtarekin, frutarekin, txokolatearekin... jan ahal dira. Guztiak gozo-gozoak dira! Gainera, janari gazitua gozoa baino gustukoago baduzu, filloak gaztarekin, urdaiazpikoarekin, txanpiñoiekin eta barazkiekin ere egin ahal dira. Probatu baino ez duzu egin behar, zure errezeta gustukoena bilatu arte!



Kultur ekintza



EMAKUMEEN NAZIOARTEKO EGUNA

Euskal Herriko emakumeak, euskaldunak eta hainbat diziplinatan merituak egin dituztenak. Jakingo duzu esaten nor den nor?

Xabier Ugalde Solano irabazleak galdera guzti-guztiak asmatu ditu! Zorionak!



"ZUK IRAKURRI ETA ULIBARRIK SARITU" LIBURU ETA SELFIE LEHIAKETA

Etxean egon beharrak liburuak irakurtzeko tarte polita eskaintzen digu, seguru liburu interesgarriak eta entretenigarriak dituzula esku artean egunotan. Horietatik zer liburu gomendatuko zenieke zure ikaskideei?



Xabier Benitok, lehiaketako irabazleak, honako liburua gomendatu du: Hemen bidaltzen dizuet neure selfia, irakurtzen ari naizen liburuarekin. Liburua "Apaiz gerrillariaren ezkutalekua eta beste bederatzi istorio Euskal Herriko parajeetan" da eta Ander Izagirrek idatzi du

Liburu hau gomendatzen dizuegu euskara ikasteko. B1 edo B2 mailako liburuak beti ipuinei buruzkoak dira (umeentzako ipuinak askotan), baina liburu honek egiazko istorioak kontatzen ditu. Istorioak Euskal Herriko historiarekin erlazionatuta daude. Espero dut liburu gustatzea.



"MARI ERRAUSKIN" IPUINA.

Mikel Martinez aktore ezagunak "Mari Errauskin" helduentzako ipuina kontatu digu. Ipuina ikusi eta galderari erantzun zuzena eman dioten guztien artean, irabazlea: **Nagore Manteiga** izan da. Zorionak!

Kultura

Kultur ekintza

ASTE SANTUKO POSTALA

Aste Santuan urrunera joateko aukerarik izan ez dugun arren, Ulibarrin ez dugu umorea galdu! Etxeko txokoan jai egunetan zer plan duzun ezagutzeko propio prestatu dugu... Aste Santuko Postal Lehiaketa! Aste Santuko oporrak itxialdian, zelan pasatu dituzu? Non ibili zara? Ikusi gure hiru irabazleak zertan ibili diren Aste Santuan, zorionak hiruroi!



Orain gure momentua da erlaxatzeko baita zaintzeko ere. Horretarako ...ezin hobea duzue "Spatucasa". Nahi izatekotan mota guztietako aktibitateetan partehartuko duzue prest zaudete?.. Enkarni Miguel



Kaixo, Ulibarri!!! Hona hemen zer egiten ibili naizen ni Aste Santuan: etxetik irten ezin, eta erratz hegalariairekin praktikatzen! Metro erditxo baino ez dut egin gora; ez da izan nahiko hesia gainetik pasatzeko. Beste pare bat aste koarentenan eta baietz lortu! Laister arte!!! Itxaso Del Olmo



Konfinamendu honen alde ona, familian gauzak berriro egitea da, eta gainera euskaraz. Susana Uranga

ATSOTITZAK

Koronabirusak ezohiko egoera ekarri du jendartera. Gure hizkuntza ere egoera berrira egokitu beharko dugu. Has gaitezen atsotitzekin!

Leire Urrutiak, lehiaketako irabazleak, sortutako atsotitzak dituzue hemen:

Etxean uso, Ledesman otso.
Musukoa, gauza guztien gainekoa.
Nagia beti salbu.
Non da salgai musukoa, han da nire zangoa.
Urte askoan musukoa ahoan.
Musuko gabarik ez da bizitzerik.
Doministiku: deabru guztien ukiulu.

Eta birusa bazan ala ez bazan, sar dadila kalabazan!
Zorionak Leire!





aldizkaria



kultura

2020