

GAZTANBRA

- Amateki, zuek gaztanbra on ona egiten duzu, ta nola egiten duzu?
- Pues, nik itten dut: Paratzen dut esnia kazul batian egosten, eta paratzen dut guzue lot suan goitzen. Ura gorri gorri egina dagonian ta esnia egoria dagonian, an sartu, tenazo batekin do artuta, ta sartu ateri, sartu ateri an esni ura erre arekin ongi eta trazo batian irazi eta zero ia templian jartzen denian, bere temperaturan jartzen denian, eman zatragia gogortzeko, ta na bada esniari ematen diote batzuek berari azukria ta bertze batzuek zero azukria, egina dagonian, artzen dutenian bahotzak berari. Ala azukria kontu.

Bino ori dun, ta ura temperaturan dagonian, pues bere temperatura 37° grado

do erraten da zer bait olko temperaturak,
ia epela, bear du bere tamainan:

Otzegian ezta gogortzen eta berogian de
gazura itten zpio.

Ta zer bait tamainu orten dagolikan,
do da, ura ezin... gtraqia eman ta
nari nari ezin ta iarta.

- Eta ze erne klasekin itten da?

- Ardi erniatkin, ardi erniatkin, gaztanbra
itthen slugu.

- Milla esker amateki, ongi da.

Oharra:

Nere amatekiri gaztanbraren ezereza galdetu
nionean, nere ama nerekin zegoen eta lehin
berari zuzentzen zpio hitatam (Bino ori dun).