



URUMEAKO kronika

2016/06/15



 PDF

ASTIGARRAGA Ekainak 15



 PDF

HERNANI Ekainak 15



Tolare zaharra atarian daukate, Oialume Zarren.

albistea//OIALUME ZAR // ANDER BARRENETXEA

«Etortzen denarekin. kupel bakoitzak berea

ematen du»

ASTIGARRAGA

2016/01/16 00:00 Larunbata

Sagasti koxkor bat jarri zuten Oialume Zarren orain urte batzuk, eta datorren urterako, aurreneko uzta jasotzea espero dute. Bitartean, inguruko baserritarrei eskatzen diete **sagarra**, eta pozik daude, aurtengo **sagarrarekin**.

Uzta ona izan da aurten, ezta?

Hasieran beldurrez egon ginen, sagarrik ez zegoela eta. Goierri aldean, hasieran esaten ziguten gutxi zegoela, baina gero sortu da. Azkenean, kriston pila izan da. Dena bertako **sagarrarekin** egin ahal izan dugu.

Zuen sagastia ere hasi al da ematen?

Txikixeago bazuk badauzkagu, baina sagasti koxkor bat prestatzen hasi ginen orain urte batzuk, eta datorren urtean ematen hastea espero dugu. Hurrengo urtean lan gehiago izango dugu!

Orain, berriz, emaitza probatzeko denboraldia iritsi da. Zein da Oialume Zar sagardotegiko formula?

Sagar barietate jakin bat eskatzeko aukera haundirik ez daukagu; baserritarrek daukatena ematen digute. Eta neri gustatzen zait kupel guztiak diferente izatea. Etortzen den sagarrarekin sagardoa egin, eta kupel bakoitzak berea ematen du. Gero, izaten dugu kupel bat, hirugarrena, propio hotza sartzen dioguna, hartzidura moztu eta gozo edukitzeko.

Zein da sagardoa probatzeko garairik onena?

Maiz etorri, eta prozesua ikustea, onena! Baina egia da, martxoa edo apirila izaten dira onenak.

Atzo bertan ireki zenuten, ordea. Jendea espero duzue?

Mugimendua badago. Deitzen hasi dira, dagoeneko; gehienbat, larunbat eguerdietarako. Baina ari dira, eta poza ematen du. Gainera, gogo daukagu, gustora aritzen baikara: betiko jendea ikusi, berria ezagutu... Hau ttikia eta goxoa da, era berean.

[Txiokatu](#)

Izena*

Eposta helbidea*

Iruzkina*