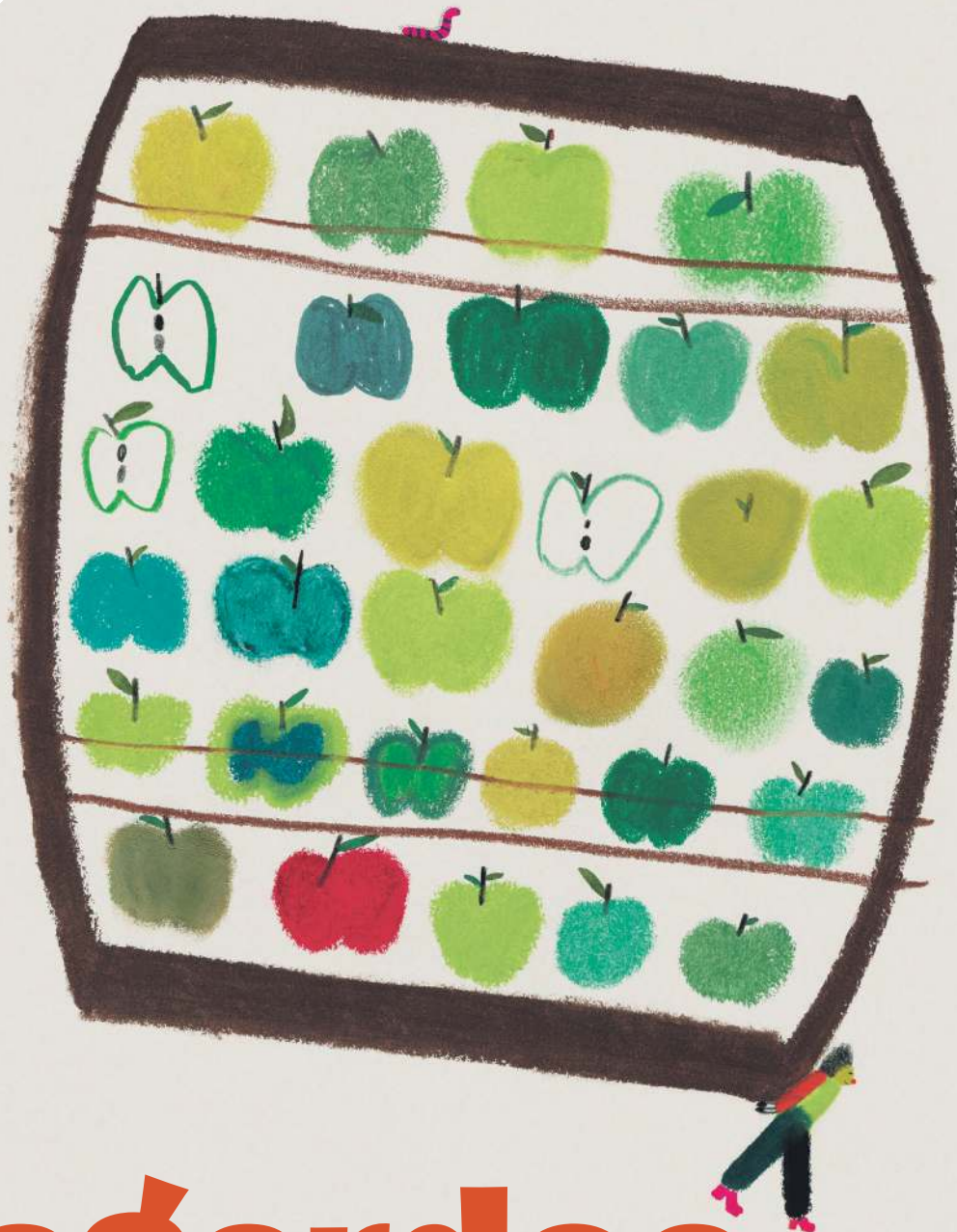


berria

Sutan jarri ninduten, sutan bene-benetan;
txapela kendu zidaten eta barrukoa atera bertan. **Zer da?**



Sagardoa

dastatzeko garaia

SANDIA GARAIOA

ZORION AGURRAK



Neska handi-handia egin da **Lexuri**, gure etxeko begi-uridin, azal zuri. Hiru urtean mila poz emana guri, **etxekoen partetik** zorionak zuri.

Hiru muxu handi-handi **Tutulutarren** partez!



Zorionak, **Enara!!** Atzo 11 urte!! Gero eta handiago, baina beti bezain maitagarri!! Muxu handi bana **etxeko guztion partetik**. Asko maite zaitugu!!

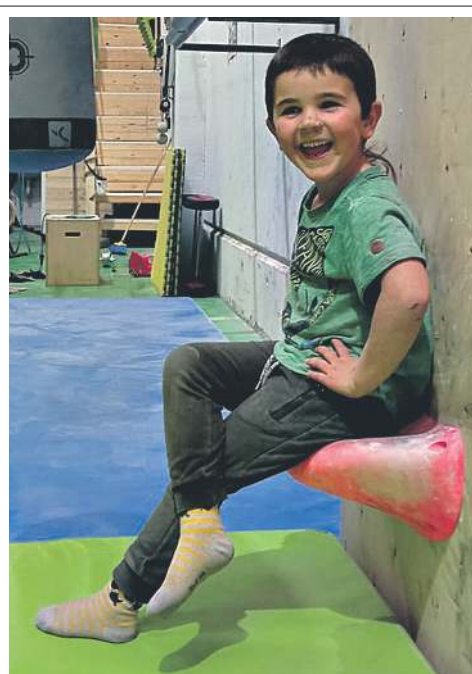


Zorionak, **Ainhitz!!!!** Bat eta bat, bi. Ez! Bat eta bat, hamaika. Hamaika dantza egin beharko dituzu aurten. Maite zaitugu!

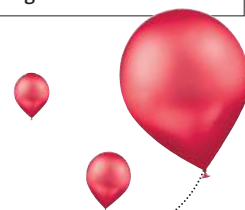


Kuku, **Mari Olaizola Urzelai**.

Laster 2 urte beteko dituzu; mila esker zure irribarrearengatik. Muxuak, muxuak, muxuak...



Zorionak, **Luken!** Gaur, Santa Ageda egunean hain zuzen ere, 6 urte bete dituzu. Luken, ZURE IRRIA GURE BIZI ITURRIA da; mesedez, ez galdu eta jarrai ezazu gure bizitzak alaitzen. Maite zaitugu. Besarkadak eta muxu handi bat **amona, izeko, bi amama, bi aitita eta gainerako senide guztien** partez.



Zorion agurrak argitaratu ahal izateko, gogoan izan mezuak astearte arratsaldea baino lehen jaso behar ditugula. Asteartetik aurrera jasotzen diren mezu guztiak hurrengo asteko zenbakian argitaratuko ditugu.

MUNDUARI ADI

SAGARDO GARAIA

SANDRA GARAYOA



1. ZER DA SAGARDOA?

Izenak dioen bezala, sagarren ardoa da sagardoa, sagarrarekin egindako edaria, hain zuzen ere. Antzinako ohitura da Euskal Herrian sagardogintza, Leire Alkorta Astigarragako (Gipuzkoa) Sagardoaren Lurraldea museoko komunikazio arduradunaren arabera: «Aurkitutako dokumentuen arabera, duela mila urte baino gehiago hasi ziren Euskal Herrian sagardoa egiten». Sagardotegietan sagardoa edateko aldiari *txotx garaia* deitzen zaio, eta urtarritetik apirilera arte irauten du. Aurtengoa urtarriaren 12an hasi zen.

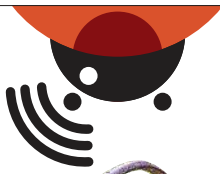
2. NOLA EGITEN DA?

Sagardoa egiteko, urtaroei garrantzi handia dute, sagarraren eta sagardoaren prozesuan urtaro bakoitzean zeregin bat baitago.



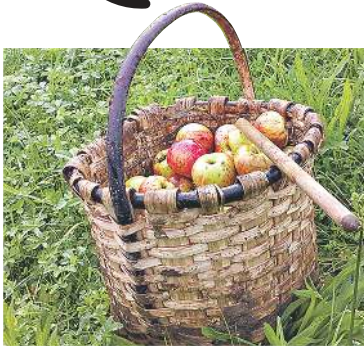
LORATZEA. Udaberrian hasten da sagardoaren prozesua, loratzearekin. Sagastiak loretan daudenean, zuriz jantzita, erleek polinizazioa egiten dute. Horren ondoren, udan, eguzkiarekin, lore hori helduz joaten da, sagar bihurtu arte.

Txotxik gabeko garaia



MUNDUARI ADI SAGARDO GARAIA

BERRIA



UZTA BILTZEA. Udazkenean, irail aldean gutxi gorabehera, sagarrak biltzen dira. Horretarako, tradizioz kizkia erabili izan da, puntan iltze bat daukan makila; kizkiarekin, saskira biltzen dira sagarrak.

JON URIBE / FOKU



EKOIZPENA. Bildu ondoren, sagardotegira eramaten dira sagarrak. Bertan hasten da ekoizpen prozesua: txikitu egiten dira, matxakan pasatuta, eta *pats* izeneko masa lortzen da bertatik. Gero, estutu egiten da, *muztio* izeneko zukua ateratzeko. Zuku hori, gero, kupelaren barruan sartzen da, eta, bertan, hartzidura prozesua egiten du. Hor egoten da hilabete batzuetan, edateko prest egon arte.

DASTATZEA. Urtarril inguruan egoten da sagardoa edateko prest, apirilera arte. Beraz, garai horretan egiten da Euskal Herriko sagardotegietan txotx bolada, hots, sagardo berri hori probatzeko eta ospatzeko momentua. Normalean, zuzenean kupeletik dastatzen da, pandemia-gatik txotxa bertan behera geratu den arren. Apiriletik aurrera, berriz, ontziratuta egiten da sagardoa.

BERRIA



3. SAGAR MOTAK

Hainbat sagar mota erabiltzen dituzte sagardogileek, nahastuta, sagardoa egiteko: haritza, errezilla, gezamina, txalaka... Normalean, erabiltzen dituzten sagarren %50 garrantzak izan ohi dira, %30 mikatzak eta %20, berriz, gozoak. Sagardoetxeko sagastian, adibidez, 80 sagar barietatetik gora dituzte. Alkortaren arabera: «Bakoitzaren aukeraketaren arabera, sagardo desberdinak lortzen dira: batzuk garrantzagoak, besteak mikatzagoak...».

5. NOLAKOA DA SAGARDOA GORDETZEKO BOTILA?

1986an aurkeztu zuten sagardoa ontziratzeke botila. Ordura arte, ez zegoen estandarizaturik, eta xanpain edo cava gordetzeko botilak erabiltzen ziren sagardoa ontziratzeke. Gero, botila estandarizatu sortu zuten, eta, hortik aurrera, sagardo guztiak botila horretan ontziratzen dira. Beirazkoa da, eta 75 zentilitro ditu.

JUAN CARLOS RUIZ / FOKU



4. ZENBAIT OHITURA: NONDIK DATOZ?

TXOTX: txotxaren erritua ohitura berria da; 50 edo 60 urte baino ez dauzka. Elkarre gastronomikoekin lotuta dago ohitura honen jatorria, Donostian elkarre sortu zirenean ez baitzegoen sagardorik salgai. Izan ere, gerraostean beherakada nahiko nabarmena izan zen sagardogintzan. Elkarreetak herriarrak inguruko base-rietara joaten ziren han ekoiztutako sagardoa dastatzera, elkarreterako zein erosi erabakitzeke. Dastaketa horiek txotxetik egiten ziren, eta dastatu ahala iritzia ematen zuten.

ZUTIK JATEA: Gaur egun ohitura galitzen ari bada ere, tente afaltzen zen sagardotegian. Txotxaren jatorri bera du ohitura horrek: izan ere, elkarreterako sagardoa probatu bitartean jateko, etxetik eramaten zuten kazolarren bat, eta zutik jaten zuten, dastaketa egin bitartean. «Gaur egun, sagardotegiek menua ematen dute, baina, hasieran, sagardotegietan ez zen janaririk zerbitzatzen; jendeak janaria etxetik eramaten zuen», dio Alkorkak. Orduan, bezeroek edandako sagardoa ordaintzen zuten.

1

Zenbat kilo sagar

Sagar barietateak, haren heldutasunak, eguraldiak eta dolarearen indarrak zeresan hartuta, kontuan hartuta, botila bakoitzeko sagardo egiteko kilo bat sagar behar da, gutxi gorabehera.

6. NON DAU SAGARDOTEGIA EUSKAL HERRIAN?

Tradizioz, Euskal Herriko lurretan izan da sagardoa. Gaur egun, Euzkoan daude sagardotegi guztiak, baina Gipuzkoan daude, Urnietan, Astigarragan eta Hernanin. Gaur egun, daude gehienbat, historia luzea duen asko egon direlako, eta gaur egun askotan sagardoa egiteko bertan, ordea, sagardoarekin mantendu izan da, eta oso onak sagardoaren aldeko apustuak.



dia
bat

UDE GIAK RIAN?

eku askotan egin
un, ordea, Gipuz-
ehienak: 70 ingu-
nearen ibarrean,
. Inguru horretan
n gorabehera
erraostean toki
i utzi ziotelako.
ekiko tradizioa
o errotuta dago,
tua egin delako.



PITXARRA: Pandemia dela eta, txotxaren erritua bertan behera geratu da, eta pitxarretan zerbitzatzen dute sagardoa. Horrela, antzinako tradizioa berreskuratu da pandemiarekin. Izan ere, lehen, pitxarrean zerbitzatzen zuten sagardoa.

GORKA RUBIO / FOKU

JUAN CARLOS RUIZ / FOKU



7. SAGARDOAREKIN LOTUTAKO EKINTZAK PETRITEGIN

Miloi bat litro inguru sagardo ekoizten dute Astigarragako (Gipuzkoa) Petritegi sagardotegian urtero. Sagardotegiko otorduez gain, ordea, sagardoaren kulturari balioa emateko ekintzak antolatzen dituzte duela zortzi bat urtetik. «Gure bezeroak aldatuz joan dira. Garai batean, gizon-nezkoak joaten ziren sagardotegira. Ondoren, emakumeak etortzen hasi ziren. Gero, familia osoak, adineko jendearekin zein haurrekin...», azaldu du Jon Torre Petritegiko Komunikazio eta Marketin arduradunak. Aldaketa horietara egokitu dute sagardotegia, haurrentzako menuak prestatuz eta hainbat ekintza antolatuz:

EGIZU ZURE SAGARDOA.

Sagar uztaren garaian, haurrak

sagastira eraman, eta sagarra kizkiarekin nola biltzen duten erakusten diete. Gero, sagarra jotzen dute dolare txiki batean, eta harekin egindako zukua probatzen dute.

ARRAUNTXXIKI. Donostiako Arrauning elkartearekin lankidetzat bati esker, familiak Urumea ibaira joaten dira, eta ordu erdi inguruz piraguetan ibiltzen dira. Gero, sagardotegira joan eta bazkaldu egiten dute.

TAILERRAK. Igandeetan, bazkalostean, haurrentzako doako tailerrak antolatzen zituzten begiraleekin, sagardoaren kulturarekin lotuta. Osasun egoeragatik bertan behera utzi zituzten, baina berriaz egiten hasteko asmoa daukate.

BA AL DAKIZU?

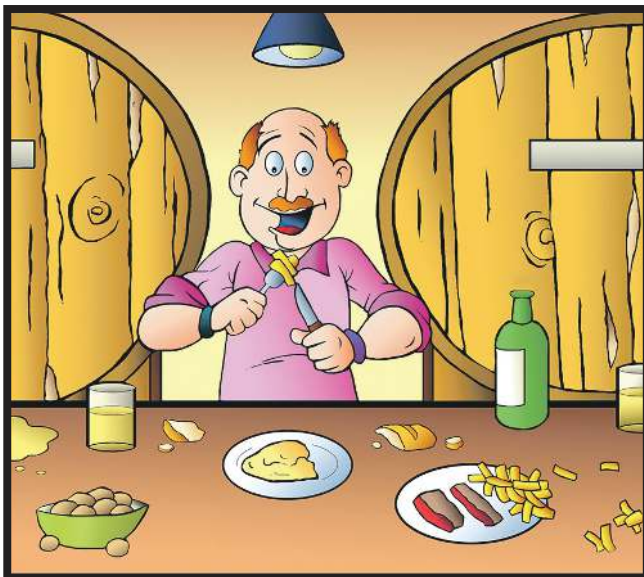
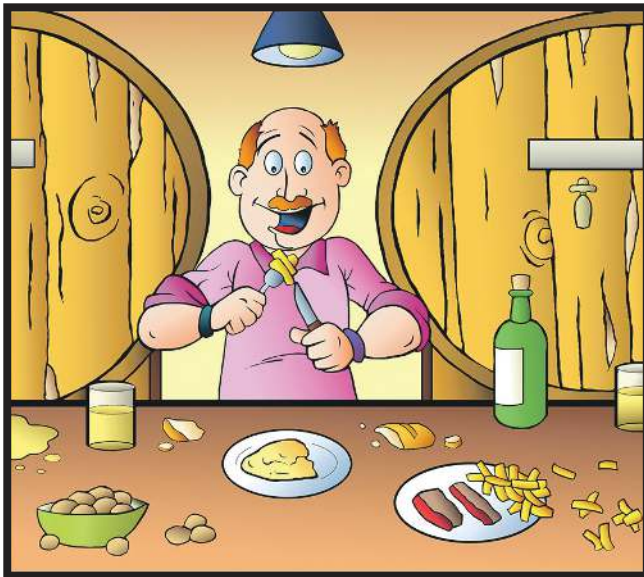


Astigarragako Sagardoetxea

Sagardoari buruzko museoa da. Bihar, herri galdeketa egingo dute Sagardoetxearen etorkizuneko proiektua erabakitzeko.

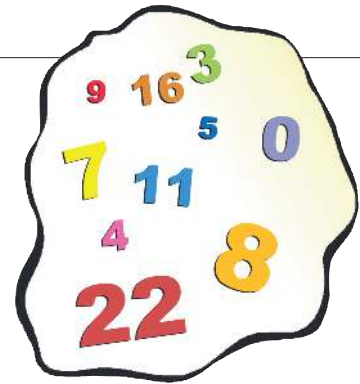
GORKA RUBIO / FOKU

DENBORA-PASAK



1.

Ezberdintasunak. Xabier sagardotegian afaltzen ari da, baina bi marrazkien artean zazpi ezberdintasun daude. Ba al dakizu zeintzuk diren?



2.

Buruari eragin. Iñaki matematikaria da, baina, azkenaldian, erabat nahastuta dabil eragiketa hauekin. **Lagunduko al diozu?**

$$15 \bigcirc 6 \bigcirc 3 = 18$$

$$7 \bigcirc 4 \bigcirc 3 = 14$$

$$6 \bigcirc 3 \bigcirc 2 = 9$$



Erantzunak: 2-1b+6-3, 7+4+3, 6x3;3, 3-1+1, 2-D, 3-A, 4-C, 5-A eta 6-E

1

upel

A

iġetodragas

2

hernani

B

agarragitsa

3

sagardotegi

C

iztnolade

4

edalontzi

D

inanreh

5

astigarraġa

E

iarag

6

ġarai

F

lepu

3.

Hitzak osatu. Ezkerreko lerroan, hitzak zuzen idatzita daude; eskuinekoan, berriz, atzekoz aurrera. **Bilatu ezkerreko hitza eskuineko hitz zerrendan.**

AZOKA



'Kote katua eta munstroak'

Koteren etxean zarata arraroak entzuten dira, eta Katu-ama ere bel-durtuta dago. Baina Kotekek beldur-rei aurre egiteko eta haiek uxatzeko modua aurkituko du.



Rocio Martinez

Argitaletxea: **Pamiela / Kalandraka.**



'Katu maitagarriak'

Liburu honetako marrazkien xehetasun ugariak lasaitzeko eta kontzentratzeko tarte bat eskaintzen diete haurrei, eta sormena suspertzen dute. Paper lodiei esker, marrazkiak errotuladoreekin margotu daitezke. Liburuko orrialdeak erraz askatzen dira, erosotasun handiz koloreztatu

ahal izateko. Margotu ondoren, horman itsats daitezke artelan txikiok. Ongi etorri lasaitasunaren lurraldera!



Ballon

Argitaletxea: **Ttartalo.**



'Azeri, zer berri?'

Bost azeri bihurri elurretan jolasten ari dira. Buelta eta buelta eta buelta haien gupil dibertigarrian. Astiro-astiro nekatzen hasi, eta desagertu dira. Bilatu ditzakezu azeri txikitxoak, ea non sartu ote diren?



Atelier Saje

Argitaletxea: **Ibaizabal.**



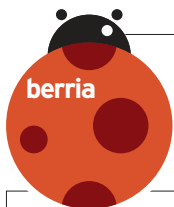
'Yako kokomoko'

Aitonak Mikeli loro bat oparitu dio bera ez dagoenerako. Yako du izena. Elkarriketa luzeak izaten dituzte, eta, horregatik, sarritan aldatu behar zaizkio pilak. Aitona ospitalera eraman dute, eta Mikel triste eta kezkatuta dago. Loroak beti erantzuten dio: -YAKO KOKOMOKO, aurrera mutiko!



Paul Caballero

Argitaletxea: **Erein.**



AMAREN BILA

Testua: **Alaine Agirre** • Marrazkia: **Kaiet Bengoetxea**

hamar

Untxi Txikik zirimolaren erdian sumatutako izaki hark, bi belarri luze, sudur ttipi bat, bi hortz zorrotz eta isats biribilaz gain, ile leun-leuna zeukala ikusi zuenean, orduan konturatu zen, inongo zalantzarik gabe, nor zen haizeak ekarri zion hura.
-Amaaaaaa!!!! -esan zuen aldarrika Untxi Txikik, eta harengana egin zuen korri.
-Nire txikiaaaa!! -eta hori esanez, Untxi Amak besarkatu egin zuen bere kumea, besoekin, hankekin eta belarri luzeekin-. Nire kumetxoa, nire untxi txikia.

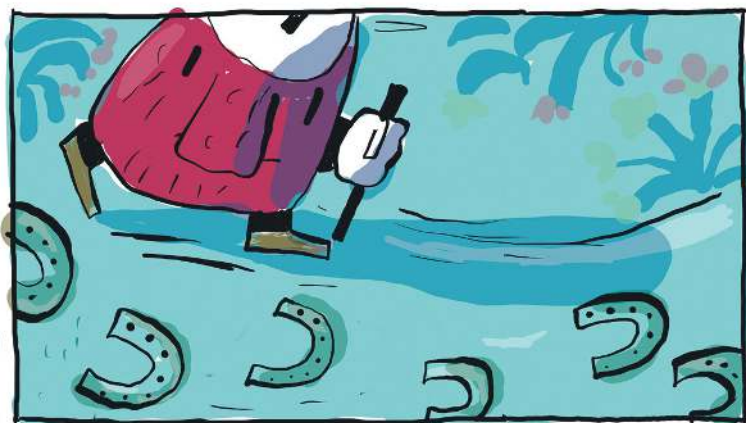
-Zure bila ibili naiz... leku guztietan: adarren artetik, lainoen erditik, lur gainetik, lur azpitik eta ibai barrutik. Eta ez zaitut inon topatu!
-Basoak bere magia dauka, eta berak erakutsi dit zugana iristeko bidea.
Errieta egin beharrean, musu eman zion amak kumeari muturrarekin eta sudur ttipiarekin. Eta eskutik helduta, beren zulotxorantz abiatu ziren biak.
-Goazen etxera, txiki. Ikusiko duzu ze afari goxoa daukañun gaur!
Eta Untxi Txikik bere isats biribila mugitu zuen, pozaren pozez.



Hala bazan eta ez bazan, sar dadila kalabazan, eta atera dadila...? MANTANGORRIREN plazan.

OSTAÑA

mattin



mattin