

A173

N!!

edigarri berezia
XXVII. Sagardo eguna
maientzak 18

08



A. Bruño e Hijos S.L.

ondo pasa Sagardo egunean!

ANGULAK ETA ITSASKIAK

Menu ezberdinetako
aurrekontuak egiten ditugu.

Egin ezazu zure eskaera telefonoz:

☎ 943 37 27 88 Usurbil

Legarde Kaleko Zumartegi.



Ganbak, langostinoak, karrakelak,
nekora, lanpernak, buia, zentoiloa,
mixera, kamaroiak, olagarroa, ardo txuria.

65€

Aguirrezabal Estankoa

*Ondo pasa
sagardo egunean*

kale Nagusia, 27.

☎ 943 361 110

Aizpurua Okindegia *Telesfora ardoak*



Festetan zure mahaia

*ondo hornitu nahi baduzu,
gurean baduzu aukera!*

Kale Nagusia, 25 • ☎ 943 36 12 20



ALKARTASUNA KOOPERATIBAKOEK IREKIKO DUTE SAGARDO EGUNA

Maiatzeko hirugarren igandea ailegatu zaigu beste behin, zentzumen guztiei sagar kolorea, usaina eta zaporea darien eguna. Herria bertako zein kanpotarrez betetzea baino ez da geratzen. Sagardo Egun on denoi!

Ehun urte beteko ditu aurten "Sindikatu" ize-narekin askori ezagunagoa egin ohi zaion Alkartasuna Nekazal Kooperatibak. Urteurren borobila izanda eta jorratzen duten alorrek maiatzaren 18ko jai egunarekin lotura estua duela kontuan hartuta, modu ezin egokiagoan hasiko da XXVII. Sagardo Eguna.

Txalapartariz eta bertsolariz lagundutako irekiera ekitaldiarekin batera, sagardo postuak martxan jarriko dira. Aurtengoan, 46 postuetako sagardoa dastatu ahal izango da. Gertukoak gehienak, baina urrunagoko ordezkari-tza ere izango du hogeita zazpi-garren edizioak; Kantabria eta Galizian egindako sagardoa dastatu ahal izango da. Ez ahaztu frontoira sartu baino lehen, edalontzia erostea.

Joko hezigarriak Artzabalen

Sagardo Egunak, ohi denez, jai gune nagusia frontoian eta Dema Plazan izan ohi du. Baina azken urteetan eskenatokiak erantsi zaizkio. Hor dago Askatasuna plaza. Sagardo tragoxken artean sabela bete nahi duenak bertan aurkituko ditu pintxoak. Gune



TXALAPARTARIEK ERE PARTE HARTUKO DUTE IREKIERA EKITALDIAN.

didaktikorik ere ez zaio falta urteroko hitzorduari. Gaztetxoek sagardogintzari buruz zerbait gehiago ikasi ahal izango dute eta, Artzabalen. Sagardoa edan-garri izateko igaro behar duen ekoizpen prozesu osoaren nondik norakoak ikasiko dituzte, joko entretenigarrien bidez.

Txaranga eta erromeria

Egun osoko plana egiten dutenek, izango dute zer entzun eta dantzatzeko aukera. Azpeitiko Nahidekena txarangak alaituko du bazkalostea. Arratsalde erditik aurrera, frontoian erromeria izango da Ostolaza eta Pujana trikitalien eskutik.

Sagardo botatzaileak behar dira

Sagardoa zerbitzatuko duten herritarrek behar dira. Bezperan, muntaia lane-tan aritzeko ere jendea behar da. Hilaren 17an, larunbata, goizeko 9:00etan plazan jarri dute antolatzaileek lan horiek burutzeko hitzordua.

Sagardo Egunean bertan ere, goizeko 8:00etarako azaltzeko deia egin da. Baserritar jantziekin eta betiko zapi zuri gorriarekin agertu dadila sagardoa botatzen jardun nahi duenak.



USURBIL-CHANTADA (GALIZIA) ELKARTRUKEA, BIGARRENEZ

Iaz zabaldu zuten bidea eta aurten esperientzia errepikatu dute. Sagardo Egunaren Lagunak-eko kideak Chantada herriko Sagardo Egunean izan ziren apirilaren 19an. Igande honetan, ordea, Lugon kokatua dagoen herriko sagardoa Usurbilen dastatu ahal izango da.

Bederatzi usurbildarrek apirileko hirugarren asteburua Galizia aldean igaro zuten. Chantada herrian hain zuzen. Sagardo Eguna ospatzen zuten bertan bigarren, eta usurbildarrak herrian bezala aritu ziren han ere; geurean egiten den sagardoa Chantadara hurbildu zirenei eskaintzen. Behar bezala, baserritarrez jantzita eta zapi zuri gorria esekita.

Gipuzkoako ordezkariarik ez zen falta izan; herrialdean ekoizten den sagardoak Chantadako bost postu bete zituen.

Usurbilgo Sagardo Eguna-ekin alderatuta, Lugon kokatzen den herriko giroa oso ezberdina dela azpimarratzen dute, bertan egon diren herritarrek. Haien esanetan, Galiziako herrian baino protagonismo handiagoa du sagardoak Usurbilen. Sagardo ekoizpena geure inguruan Galizia aldean baino ugariagoa dela ezin ahaztu.

Tradizioa sortzen

Ezberdintasunak badira, Chantada eta Usurbilen ospa-



USURBILDARRAK, CHANTADAKO FEIRA DA SIDRAN ATERATAKO IRUDIAN.

tzen diren sagardoaren inguruko jaietan. Bi ekimenek jorratu duten bideari dagokionez, aipatzekoak dira bateko zein besteko sagardo egunen sortze urteak. Iaz hasi ziren ospatzen Lugoko herrian eta aurten bigarren edizioa bete du. Tradizioa sortzen ari dira beraz. Usurbilgoaren parean, sagardo postuen erdiak jartzen dituzte. Sagardo dastatzeari eskainitako iraupena aldez, gehiago zabaltzen da egunean zehar.

"Feira da Sidra"

Bi txandatan antolatu zuten apirilaren 19ko jaia; eguerdi

partean hasi eta bazkal ordura arte, sagardo postuetatik osterratxoa egin zitekeen. Arratsalde partean, berriz zabaldu zituzten postuak, sagardoa ahitu artean. Gauean, bi folk taldeek eskainitako emanaldiarekin amaiera eman zioten "II. Feira da Sidra" ekimenari.

Ezberdintasunak nabariak diren arren, hemengoaren antzeko egitaraua prestatzen dute; irekiera ekitaldia dute eta une horretan hasten da sagardo dastatze saioa. Sagardo botatzailleen erakustaldia eta lehiaketa ere antolatzen dute.

ANTXETA jatetxea



ONDO PASA SAGARDO EGUNEAN!

bokatak • eguneroko menuak
plater konbinatuak
bodak eta bataioak

EGUZKITZA 4 • 943 370 344

G Auto Guria



Auto Konponketa

Pre I.T.V.

Marka guztiak

Osinalde, 9 • USURBIL (Gipuzkoa)
☎ 943 363 298 • Faxe: 943 363 862



ARDI BELTZ GARAGARDOTEGIA

Ondo pasa Sagardo egunean
eta txukun ibili!

- Entsalada bereziak • Plater konbinatuak
- Eguneroko menua • Asteburuko menua
- Bokatak eta razioak • Inportatutako garagardoak.

Puntapax 12 • USURBIL • ☎ 943 367 054

erreportajea



SAGARDOTEGIKO MENUAREKIN EGINDAKO ESPERIMENTU SORTA EGIN DUTE LASARTE-USURBIL INSTITUTUKO IKASLE BATZUK.

SAGARDOTEGIKO MENUA... LABORATEGIAN PRESTATUA

Imajina dezagun une batez, sagardotegian dastatu ohi dugun menua sukaldean egin beharrean laborategi batean prestatzen dela. Lasarte-Usurbil BHI Institutuko ikasle talde batek halakorik esperimentatzea lortu du. Duela gutxi ospatu den Esperimentaldian aurkeztu dute euren lana, arrakasta handiarekin.

Sukaldea beti izan da esperimentatzeko laborategi bat. Kazola artean ikasten dabilenak, edota sormena erabilia errezeta berriak sortu nahi dituenak saltsan ibiltzeko gunea du sukaldea, edo laborategia. Lasarte-Usurbil BHI-n lehen batxilergoan dabilen ikasle talde batek agerian utzi du bi guneen artean dagoen lotura estua.

erreportajea



Mikel Martinezek irakasten duen "Laborategi teknikak" arloko ikasle talde batek sagardotegi menuarekin zenbait esperimendu burutu ditu.

Plateraz platera

Inguruan ditugun sagardotegietara jotzen badugu, menua dastatzen hasteko, bakailao tortilla zerbitzatuko digute. Tortillen osagai nagusiak diren arrautzak beste bide batzuetatik frijitu daitezkeela frogatu dute Institutuko ikasleek. Ozpina eta alkohola baliatuta adibidez. "Beste faktore batzuk kontrolatuta, efektu bera lortu liteke", adierazi du Martinezek.

Haragia, bere puntuan

Haragi pusketak hartu eta plantxa batean puntu onena noiz lortzen duen ere aztertu ahal izan dute; jateko moduan zer uneetan dagoen eta noiz hasten den gehiegi egiten. "Lau bat minuturekin lortzen du puntu onena. Hortik aurrera, asko lehortzen zen, likido asko galtzen zuen. Belztu eta gogortzen zen", dio ikasleetako batek.

Sagardotegiko bazkaria postre eder batekin amaitu ohi dugu. Intxaurrekin batera, ohitura, irasagarra eta gazta dastatzea da. Esnekiarekin kola egitea lortu dute Institutuko ikasleek. Mamia egin, bikarbonatoa gehitu eta masa moduko bat lortu zuten. Azken emaitza, aipatu bezala, kola. Menuari akabera emateko, izozki beroa. Jatekoari laguntzeko ezin ahaztu edatekoa, sagardoa.

Muhtioa hartuta, hartitze prozesua gauzatu zuten.

Ohiko produktuekin

Esperimentua gauzatzeko ez dute osagai berezien beharrik izan. "Etxeetan denok ditugun produktuak erabili ditugu", gogorarazi du Mikel Martinez irakasleak. Hori bai, prestakizun lanek ez dute goiz bat iraun, ondo landutako ideia izan da. "Atzetik badago lana, gaiari eskainitako orduak", adierazi du Martinezek. Ideia urte hasieran planteatu zien ikasleei, sukaldaritzak geure inguruan duen garrantzia ikusita, eta nola ez, datari begira, txotx garaia hastear zen eta sagardotegiak irekitzeaz ziren uneen. Sagardotegiko menuko osagaiak dituzten ezaugarriak behatu eta sukaldean zer modutan maneiatzen diren aztertzea zen helburu nagusia.

**Esperimentua ikusgai
Kutxa Miramonen**

Baten baino gehiagoren arreta piztu dute, Institutuko ikasle taldeak sagardotegi menuarekin egindako esperimenduak. Duela gutxi ospatu den Esperimentaldia izeneko ekimenean parte hartu dute. Ikastetxeek eta enpresek egindako lanak erakusgai jartzen dituzte urtero, Kutxak Miramonen antolatzen duen ekitaldian. Postuetako batean izan zen Batxilergoko lehen mailako ikasle taldea. "Polita izan zen esperientzia. Jendeak interesa agertu zuen eta harre-ra hori poztekoa izan zen", gogoratzen dute ikasleek.



PROIEKTUA GARATU DUTEN
IKASLEAK ETA IRAKASLEA.

**KIMIKA
LABORATEGIAN,
ETA SUKALDEAN**

Egindako lanarekin gustura dira. Esperimentazio prozesu horretan ordea eta saiatu diren arren, egiteko zerbait gelditu zaiela adierazi du irakasleak; haiek birsortu duten menua, jatorrizkoarekin, betikoarekin alderatzea. Froga lana egitea ezinezkoa izan zaie taldekide gehienei, bere sendiak sagardotegia duen ikasle bati izan ezik. "Ezberdina da, sagardotegian bertan sagarra txikitzea adibidez. Hemen beste produktu batzuekin, legamiarekin zer azkar ematen diren pausok", adierazi du. Esperimendu honek zer pentsatua ematen du; etxeko sukaldea eta laborategia uste baino lotuagoak daude. "Geure etxeetan egiten dugun gehienak zerikusi handia du kimikarekin", adierazi du Martinezek. Dagoen lotura oso modu argian frogatu du Lasarte-Usurbil BHI Institutuko ikasle taldeak.

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

elkarrizketa



GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEKO KIDE DA PATXI AZKONBIETA ETA SAGARDONAT ALDIZKARIKO ZUZENDARIA.

"SAGARDOA EDARI ON BAT BEZALA ZAINTEA NAHI DUGU"

GIPUZKOAKO SAGARDOGILE ELKARTEKO BATZORDEA BERRITU ZUTEN URTE HASIERAN. JUNTAKIDE BERRIAK SARTU ZIREN, BAINA LEHENDIK ARDURAPEAN JARRAITZEN DUENIK ERE BADA; TARTEAN, URDAIRA SAGARDOTEGIKO PATXI AZKONBIETA. ALORRARI BURUZKO INFORMAZIOA ESKAINTZEN DUEN SAGARDONAT ALDIZKARIKO ZUZENDARI IZENDATU DUTE, DATOZEN LAU URTEETARAKO.

elkarritzeta



NOAUA! Bost urte daramatzazu Sagardogile Elkarteko batzarkide gisa?

Patxi Azkonobieta.

Sagardogile Elkartean 1991-92 aldera sartu nintzen. Juntakide bezala bost urte daramatzat. Lau urtean behin aldatzen dira batzordekideak eta bigarren legegintzaldia hasi dugu. Zaharrenak ateratzen dira kanpora, baina beti aurreko juntakide batek edo bik jarraitzen dute. Oraingoan, Lizeaga sagardotegikoa eta neu geratu gara. Hurrengoan, beste batzuei egokituko zaie.

N. Aldaketa duela gutxi egin duzue?

P. A. Urtarrilean osatu zen batzorde berria. Lehen Asanblada orain egitekoa dugu.

N. Kideen aukeraketa prozesua nola garatzen da?

P. A. Hautagaiak aurkezten dira eta gero asanbladan erabakitzen da, balekoak diren edo ez. Batzordea osatuta, bakoitzak egin beharreko lanak zeintzuk diren adosten da. Iaztik hona kide usurbildar bat gehiago dugu batzordean. Poza hartzen da.

N. Lau urteko berri honi begira, sagardoaren irudia hobetzea aipatzen da erronken artean?

P. A. Horretan ari gara aspaldidanik, baina zaila da. Lanean ari gara. Etxe guztietan, mahai guztietan, jatetxeetan... Irudia hobetzea, sagardoari maila hobea ematea da asmoa. Sagardoa edari on bat bezala zaintzea nahi dugu. Sagardo Egunarekin ere lanean ari gara. Plazako irudia hobetu nahi genuke. Baina legegintzaldi hone-



SAGARDOGILE ELKARTEAK SAGARDOA SUSTATZEA DU XEDE NAGUSI.

tan lortzea zaila izango da.

N. "SagardoNat" aldizkariko zuzendari berria zaitugu, ezta?

P. A. Aldizkaria gehienbat sagardogile elkartekoentzat da, baina sukaldaritza eskoletara edota erakundeetara ere bidaltzen dugu. Lau hilabeteetan behin argitaratzen dugu, urtean hiru zenbaki. Pixka bat gehiago zabaldu nahi genuke. Inguruko aldizkari batzuekin harremanetan jarri nahi dugu, merkatuari buruzko informazioa zabaltzeko. Ni lan honetan berria naiz eta aldizkaria bera ere berria da.

N. Sagardogile Elkartearen eginkizunak, bestelakoan, zeintzuk dira?

P. A. Elkarteko bazkide guztiei zerbitzuak ematea, diru-laguntzei buruzko informazioa adibidez. Dastatze ikastaroak ere antolatzen ditugu. Landaredi gaiak ere jorra-

tzen ditugu, Mendikoi-ren bidez. Hortik aurrera, legediari lotutako gaiak lantzen ditugu, osasun ordezkariekin bildu... Sagardogileen ordezkariak gara. Horregatik egiteko asko dago.

N. Alde horretatik, aldizkaria egindako lana hedatzeko tresna garrantzitsua izango da zuentzat?

P. A. Azoketara joaten garenean, hango informazioa e-mailen bidez zabaldu beharrean, aldizkari bidez banatzen dugu. Hori da bete nahi dugun lan bat. Bestalde, datu horiek guztiak biltzeko enpresak elkartera etortzen dira. Denek alorri buruzko informazioa izatea, hori da geure asmoa. Ia helburua lortzen dugun.

N. Urdairan lanean, Sagardogile Elkarteko juntakide... Nola bizi duzu Usurbilgo

elkarritzeta



Sagardo Eguna?

P. A. Poza ematen du. Usurbilgo Sagardo Eguna antolatzen dutenek lan asko egiten dute. Jende asko ibiltzen da, goiz partean bakarrik ospatzen da eta hori gustukoa dut.

N. Txotx garaia amaitu berria da. Mugimendua ibili al duzue zuen sagardotegian?

P. A. Ondo, gustura gaude. Bezero kopurua iaz baino baxuagoa izan da, leku guztietan bezala. Hernani aldean ere hala izan dela entzuten da, nahiz oraindik ez dugun haiekin hitz egin. Lehen asanbladan horri buruz jardungo dugu eta han komentarioak egingo dira. Jaitsiera, nire ustez, aurten Aste Santua martxoan egokitu delako izan da. Kontuan hartu, egun horiek direla jendetsuenak, kanpotar asko etortzen den garaia. Aurten horren falta izan dugu. Egungo egoera dela eta, bestalde, diru aldetik ere justuago ibiliko da jendea.

N. Eta sagardoari dagokionez, ona izan da aurtengoa?

P. A. Bai. Sagardo ona izango dugu aurtengo udan kalean. Ni gustura nago, besteei ere hala entzuten zaie. Oro har, maila polita du. Bertako sagarrik ez izateko ona dago. Ia aurten bertan, sagar gehiago izan eta orduan eta sagardo hobea egiten dugun.

30 URTEZ, SAGARDOA BULTZATZEN

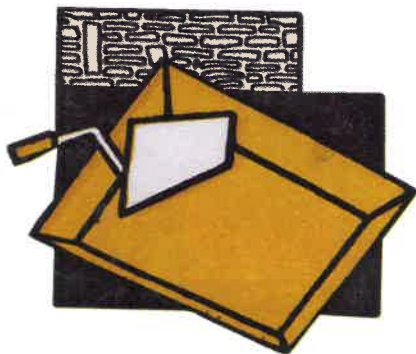
1977an sortu zen Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea. Une honetan, 59 sagardotegik osatzen dute ekoizleen interesak defendatu eta sagardoa sustatzen duen bilgunea. Produktua inguru honetan bultzatzen dute.

Baina baita geure mugetatik kanpo ere, antolatzen diren azoka ezberdinetan parte hartuta. Sektorea profesionalizatu eta sagardoaren kalitatea hobetzea dira haien erronka nagusiak.

Sagardoari buruz sagardogileen-tzat eginiko aldizkaria da SagardoNat. Alorrari lotuta dauden albisteak biltzen ditu. Baita adituei edota sagardogileei eginiko elkarritzetak, sagastiei buruzko gomendioak edota pil-pilean dauden arloko gaiak. Sagardoa oinarritzat duten ospakizun edo azoken berri ere ematen du. Oraingoz, urtean lautan kaleratzen den aldizkaria Sagardogile Elkarteko kideen artean banatzen da. Aurrera begira ordea, eragileek sektore zabalago batera hedatu nahi dute SagardoNat.



SAGARDOGILEENTZAT EGINIKO ALDIZKARIA DA SAGARDONAT ALDIZKARIA. IRUDIAN DUZUE LEHEN ALEAREN AZALA.



Errazkin S.L.

igeltseritza orokorra

943 372 679

649 435 470

kale nagusia 47, behea A

MARGOAK - PAPERAK

FERNANDO PINTURAK

ENPAPELAKETAK eta
PINTURAK OROKORREAN



Ondo pasa jaietan!

Kale nagusia 1

943 366 019 • 943 363 460

USURBIL

O P T I K A



Audifono pertsonalizatuak.

Uretako tapolak.

**Eguzkitako betaurrekotan
beherapenak.**

Zubiurre 10. ☎ 943 370 269

INtza

ILEA PAINDUEGIA



*Prestatu zaitez Udarako!
Tratamendu bereziak deskontuekin
Ileapaindegi eta estetika zerbitzuak
Solariuhina*

☎ 943 363 641

PUBLIZITATEA

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

egitaraua



11.00

Hasiera ekitaldia, Alkartasuna Nekazal Kooperatibakoen eskutik.
Txalapartari eta bertsolariak.

Goizean zehar:

- Gipuzkoako sagardogileen 46 postu frontoian eta Dema Plazan.
- Askatasuna plazan pintxoak.
- Artzabalen haurrentzat gunea.
- Sagar barietateei buruzko erakusketa.

12.00

12:00 Sagardo botatzaileen txapelketa.
Bazkalondoan, Nahidekena Azpeitiko txaranga.

18.00

18:00 Erromeria Frontoian: Ostolaza eta Pujana.

Antolatzailea: Sagardo Egunaren Lagunak.

Laguntzailea: Usurbilgo Udala.



Patri
jatetxea



Patri
jatetxea

☎ 943 36 27 25

Srrati
taberna



Usurbil



zer nahi duzu bihar?

*Ordu para
Segundo Ejercicio*



JUANTXO
BURDINDEGIA



Zubiaurrenea 8 • ☎ 943 370 008

PUBLIZITATEA

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

pil-pilean



PRESOEN ESKUBIDEEN ALDEKO ELKARRETARATZEA

Sagardo Egunean ere, gure artean falta direnak gogoan izango dituzte. Urtero bezala, preso-en eskubideen aldeko elkarretaratzea izango da frontoi atzean, Usurbilgo preso-en eskubideen aldeko herritarrek deituta. 13:00ean hasiko da elkarretaratzea.



Ondo pasa!

Mota guztietako errotuluak

Ibilgailuak - Erakustokiak
Pankartak - Kartelak
Inpresio digitala

kale Nagusia, 10 - Tel/Faxa: 943 36 60 21

*i
l
e
a
p
a
i
n
d
e
g
i*



Eskaintza berria

✓ **Depilazio iraunkorra**

✓ **Radiofrekuentziaren**

bidez gaztetze tratamendua

Zubiaurrenea 4, **USURBIL**

☎ 943 361 951

Tel.: 943 36 27 35

TXIKIERDI

JATETXEA TABERNA

Eguneko menua
Asteburuetan menu berezia

TXIKIERDI AUZOA USURBIL



URDAIRA
Sagardotegia
Sagardo naturala

Aginaga
943 37 26 91

URDAINTZI S.L.
Igeltseritza

*ondo pasa
Sagardo egunean!*



943 367 264
649 435 475
649 435 476

*Ondo pasa
Sagardo egunean!!*

izagirrelektrizitatea@hotmail.com

izAgirre

Goiz Argi etxea, 37 kalezar

Telf.: 943 36 50 95

Mugikorra.: 609 068 111

Faxa: 943 37 65 87

PUBLIZITATEA



Usurbilgo Udala

XXVII. Sagardo e g u n a maiatzak

18

Zatoz eta
ondo **pasa**
sagardo
egunean