

BEGIRATZEKO

IDAZTERAKOAN:

{ BATZUTAN = UPELA
{ BESTETAN = KUPELA

{ BAT. = LUZTIA
{ BES. = IXURGAIA

{ BAT. = GANBARA
{ BES. = MANDUA.

{ BAT. = "A" ORGANIKOAREN
{ BES. = GABE

- BEGIRATU IZENAK ALDATU BEHAR DIREN LEKUZ.
- IZEN BERRIAK: SAGARDOAREN GAITZAK
SAGAR FRUTUAREN "
" LANDAREAREN "
GASTRONOMIAKO HITZAK

ASTIGARRAGAKO SAGARDOGILEEN HIZTEGITXOA

①

AHO-GOZOAK

GARRATZA: Aho-gozo mima.

GAZIA: Jatzaren aho-gozoa duena.

GAZI-GARRATZA: Gazi-garratz mahasketarekin sortzen den aho-gozoa.

GAZI-GEZA: Gazi-geza mahasketarekin sortzen den aho-gozoa.

GAZI-GOZOA: Gazi-gozo mahasketarekin sortzen den aho-gozoa.

GEZA: Aho-gozo zatkagabea.

GEZA-GARRATZA: Geza-garratza mahasketarekin sortzen den aho-gozoa.

GEZA-MINA: Ikus geza-garratza.

GOZOA: Aho-gozo estia.

GOZO-GARRATZA: Gozo-garratz mahasketarekin sortzen den aho-gozoa.

MIKATZA: Aho-gozo min lehorra.

SAGARRA

- SAGARRA: Sagardotan bihurtzen den fruta alca.
- SAGARDOA: Upeletik irtezen den sagar ixurgaiari deitzen zaio.
- SAGARDOGILEA: Sagarra sagardotan bihurtzen duen pertsona.
- SAGARDOGINTZA: Sagarra sagardotan bihurtzeko aurrerapena.
- SAGARDOTEGIA: Sagardotarako upelak egoten den aretoa.
- SAGARDOZALEA: Sagardoa edaten zalea dena.
- SAGAR-IPURDIA: Sagar zuhaitz gerriaren orpoaldea.
- SAGARKETA: Sagarra karriatzean deitzen zaion esintzuma.
- SAGAR-LUR: Sagar landarea aldatzeko lurra.
- SAGAR-ONDO: Sagar zuhaitzaren ingurua.
- SAGAR-ZALE: Sagarra jaten zalea dena.
- SAGASTIA: Sagar zuhaitzes aldatua dagoen lurra.
- SOKO: Sagarra aldatzeko esokia den lurra.

TOLAREA

(3)

AGAIIA: Egur luze bat tolareko ardatza estutzeko edo askatzeko erabiltzen dena.
ARDATZA: Urkatxoaren erdiko zuloan bihurtzen den tresna kiribildua sajar patsa estutzeko erabiltzen dena.

ASKA: Jotako sajarra zantpatzeko eronitzen den tokia.

ERRATZA: Tolareko aska garbitzeko erabiltzen den tresna.

ESKUAREA: Sajarra matxakara bukatzeko erabiltzen den tresna. Baita tolarea egiteko bakoitzean montoi patsa berdintzeko ere erabiltzen da.

GANBARA: Sajarbotegiari areto berezi bat, sajarra edukitzeko jo aurretik.

GILTRA: Tolarean patsola gainean jartzen diren egur puskak patsa zantpatzeko aska justian zabalduer. Mutur bakoitzean heldulekua dute.

KANTALERA: Tolareko askari inguratzen zaion egurreko orma bat patsak erdean alde egin.

MALAKATEA: Aberea erabiliz sajarra jotzeko sistema.

MATXAKA: Sajarra puskatzeko makina, puskatu ahala tolareko askara jotenda, zantpatua mustioa kentzeko.

PALA: Tolarea egiteko tresna bat, alfairako lauki bat bere kintarekin.

PATSOLA: Tolarearen patsa zantpatzeko txorroaren gainean jartzen diren otulak.

PATSULOIA: Patsa gordeteko zuloa.

PISOIA: Zureko mailua sajarra txikitzeko erabiltzen dena. Kintan lusea zuen egur koekor bat zen eta goitik behera joan txikitzen zuen sajarra. Ezin-kidun lami deitzen zaien "sajarra jotzea".

PUSKA: Giltra gainean jartzen diren lauki-egurrak patsa zantpatzeko.

TOLAREA: Jotako sajarra estutu eta ixurzaia kentzeko erabiltzen den tresna multzoa edo sistema. Oinamiko osagaiak hauek dira: aska, ardatza, urkatxua, txorruak, patsolak, giltzak eta puskak.

TXORROA: Egurreko urbidea patsaren gainean jartzen dena tolarean, patsa zantpatzerakoan, sajarren ixurzaia hortik joan dadin.

URKATXUA: Egurreko lauki bat, erdian zulo kiribilduarekin ardatzarentzako.

SAGARDOGILEEN HIZTEGITXOA . (IZEN TEKNIKOAK)

- AMA:** Kupela hustu eta behelaldean gelditzen den kondarrari deitzen zaio. Eta baita sagardo botilaren behelaldean sortzen den kondarrari ere.
- APURUA:** Kupela herian iriki aurretik aurreko egunean auzotarrei Kupel hortatik probatzea ematen zaion esintzian deitzen zaio.
- BANDOA:** Damboreroak izandetako mezen ondoren, eleisako bidetaren hasieran, damborra joan herian adierasten zien ze sagardotegieta iriki zera zijoan upela. Baita ere beste udaleko oharrak. Damboireroa hasi aurretik eleisako pulfitatik adieraten omen zuen.
- BERA:** Izen honekin eragutzen da sagardoa edan edo botiletan sartzeko bere garaia etorri ez zaimean, edo sasoiari ez dagoenean.
- BERATZEA:** Jotako sagarra tolaran zarpatu aurretik zabaldua ordu batek usten da, bizi eta ixurgai erreago aska dera. Fenomeno honi deitzen zaio **BERATZEA**.
- BOST KUARTO = 3 XOX:** Herri bizirik eta sagardotegieta erabilten zuten dira. Bere balioa 5 zentimoko txanpona. (Taula baten jator 1981ko urtean).
- ESTUALDIA:** Tolareko patsa estuzean deitzen zaion esintzian.
- ETORRIA:** Sagardoari bere garaia etorri zaimean edan edo botiletan sartzeko esaten zaien.
- FUERTATXOA:** Arken estualdieta ixuritzen den ixurgaiari deitzen zaio.
- GO(GO)RRA:** Sagardoari edateko garaia joan zaimean deitzen zaio.
- GORPUTZA:** Patala ez den sagardoa. Zentat eta indar gehiago orduan eta gorputz haundiasoko sagardoa.
- GRAVILLOA:** Upeletik nahiz botilatik sagardoa edan-ontzira aterakerakoan zipristiak sortuz, zipristin honiek berak sortzen duen aserpenari deitzen zaion fenomeno.
- GRAZIA:** Sagardoa edaterakoan gorputz berruan sortzen duen alaitasunari deitzen zaio.
- HAMAR KUARTO = 3 TXAKUR HAUNDI:** Herri bizirik eta sagardotegieta erabilten zuten dira txanpona. Bere balioa 10 zentimoko txanpona. (Taula baten jator 1981ko urtean).
- IRRINTZIA:** Txalapartari lotua. Txalaparta jokarakoan ahia batek botatzen deitzen zaion esintzian.
- IRAKINA:** Sagar ixurgaiak sagardotan bihurtzeko isaten den fenomenoa deitzen zaio. Bi irakin isaten dira: Lehmenengoa mota, askarra

eta saratatu. Bizarrna lunea, lasaia eta isila.

IXURGAIA: Estatutako sagarrak ematen duen jukuan deitzen daio.

JOALDIA: Tolarean sartzen den sajar kopuruari deitzen daio.

KARGA: Sagarogintzan erabiltzen den neurria. Bi neurketaren izena du:

Bata 62aku sagarrek (50kg. sajar bakarrean) Karga osatzen dute = 300kg. Bestea, 150 litro sagardok, Karga izena hartzen du.

KAXKABEL: Markotuta daudenean, sagardoari ematen dioten izena.

KLINKATU: GIZONDIA SAGAROTEGIAN URRE KOLOREKO EDARIA KLINKATZEN.

Txadon Zaya - EL DIA 24-7-1931.

LANOA: Sagardoa edan-ontira ateratzerakoan upelitik, garbia asaltzen es deniam, baikik eta iluma, sagardo ilun hori esaten daio lanoa da joela.

LIGA: Upeleko sagardoak ustutzen denean gelditzen den kondarrari deitzen daio.

LIRDINGA: Sagarro kondarretan geratzen den loditasun handiari deitzen daio.

~~MOI~~ MOILDU: Sagarra lirketako garaian sagarondoaren gainean dauden sajar-
rak botatzean deitzen daion eginkizuna.

MOTELA: Ahula, indar edo bisitasunik gabeko sagardoak.

MURTIOA: Ikus ixurgaiak.

OLIOTZEA: Sagardoaren gaitzetako bat. Bakterio batek sortzen du eta bere er-
ginez sagardoak aliotzen dira tximparta galduez.

PATSA: Sagarri ixurgaiak kendu eta gelditzen den mamia.

PATTALA: Ahula, indarik gabeko sagardoak.

PITARRA: Sagardoa urarekin nahastuta eziten den edaria. Proporzio des-
berdinak bota daiteke urarekin pitarra eziteko.

PROBAKETA: Garai desberdinetan kupelak probaketen joateari deitzen daion
eginkizuna.

SAGARDOZ: Sagardoa destilatuar ematen duen pattara. RENA JOSÉ MARIA
Busca Isusi gastronomoak jarri zion, eta besteak beste gaur egun
Lapiain anaien sagardotegiak komertzializatzen du.

SASOI: Sagardoa ona dagoanean eta bere umera etorri denean txotxiak jartzeko edo botiletan sartzeko deitzen daio.

SISA edo PETXA: XIX. mendeko sagardoak zeukan zerga berei bat.

TEJO: Sagardoak ahoan ustem duen usai txarrekiko gustu nabarmenari deitzen daio.

TURBIOA: Sagardoak zikin iluna daukanean deitzen daio.

TXALAPARTA: Antzinatik datorren ohitura zahar bat sagardotegiak ospatzen zena sagardoa eziten bukatzen zenean. Ezafutu diren askemekoak goikoetxea amaia (Ramón eta Asensio) Erbitefi Jiriko-Etxe-berriko baserri-sagardotegiak.

TXINGARRA: Upeletik mahiz botiletik sagardoa edan-ontziara ateratzerakoan sortzen daion apar eta zipristin agerpenari deitzen daio.

TXINPARTA: Ikus txingarra.

TXOTX: Sagardo probaketa edo kupela irikitzeari ere deitzen daio.

TXO TXIAN: Upeletako sagardoak prestatuta daudenean txotxa jarrita probaketarako.

TXURRUT: Astizarrakato Lizeaga sagardotegian txotx garaiari upeletan idirikera doala adierazteko, nazuziak orain botatzen duen deia. Gastelerako "MOJON" hitzaren ordeakoa.

ZIZARRA: Lehenengo sagarrarekin ezindako sagardoa. Goiz sagarra ondo heldu gabe edo gaitzarekin erositako sagarrarekin eziten den sagarduari deitzen daio.

TRESNERIA

ESIA: Zurdian jartzen zaizkien kartolak basterretan, aurrean eta atzean. Sagarra karraiatzeko sagastietatik gandarara. Esi honiek zurekoak izaten dira - gaitainakoa - eta bat bestearekin kunitatua osatzen dira esiak.

GALERA: Lau kurpileko zardi haundia bere pertikarekin osatzen den ibil-tresna sagarra, artua eta beste zama batek karraiatzeko abereekin tiratua.

GURDIA: Bi kurpil eta pertika batekin osatzen den ibil-tresna sagarra, sagardo eta beste zama karraiatzeko abereekin tiratua.

KIZKIA edo KIZKAIIA: 60 zm-ko urritz makil motz bat da, muturrean eatten oker batekin. Sagastian sagarra zarrera giltzeko erabiltzen den tresna.

ZAKU: Zorro haundi bat, sagarra sagastian giltzerakoan bertan bota eta gandarara karraiatzeko.

ZAREA: Sagastitik sagarra giltzeko saskia, gainean kirten bat daukana zarea heltzeko eta kizkiaren lana errasteko bertan joan.

UPELATEGIA

- BARRIKA: Sagardoa egin ahala gordetzeko erabiltzen den ontziarik Hikiena. 50 litrotatik 300 litrotako neuritakoa gutxi gora-behera. Etxanda erabiltzen da. Zureko olas egina eta burmuiko ustaiak lotua.
- BARRIKOTEA: Koadrila batek barkari edo afari bat eginez barnika Hiki bat ustutzean deitzen zaion eginkeizuna. Sagardo temperadun hasieran iraten da eta zurrer edo gois-sagardoz betetako barnika iraten da, 50 litrokoa gutxi gora-behera.
- BUKOIA: 4 Karza edo 600 litro neuritako etxandako ontzia, zureko olas e-gina eta burmuiko ustaiak lotua.
- GORDI BARRIKA: Jurdi gainean erabiltzen den barnika luzea, leku batetik bestera sagardoa karraiatzeko. Neuri desberdinetakoak izan dira: 600, 800, 1000 litrokoak.
- HONDOA: Zutikako kupelaren asfikaldea.
- HONDO OLA: Zutikako kupelaren aspiko olak.
- LEHIOA: Upelari eziten zaion zuloa barrura sartzeko konpaktak edo gar-bitasun lanak eziteko.
- ONILLA: Sagardoa barnikara edo upelara sartzeko erabiltzen den ontzi Hiki bat. Zurekoa eta burmuiko ustaiak lotua borbil itxura hartuar. Erdialdean burmuiko tutu bat doalarik, barnika edo upelaren zuloan sartzeko.
- PITXARRA: Botil handi bat, bi litro terdi neuritakoa gutxi gora-behera.
- POTOA: Sagardoa edateko litroko hozjadelatako ontzia. (Taula baxerian jatea)
- SEBOA: Azienda-gantzan gai batek nahastuta deitzen zaion materia berria. Txotxeko zuloa ixteko erabiltzen da. Baita ere upel tartak ixteko, sagardoak ez deran alde egin.
- SOTOA: Baseri bateko areto bereria. Geluenetan biatzeien aspiko aretoa, barnikak eta kupelak eziten diren aretoa.
- TIXIA: Tolanea estutu eta berak bota duen sagardoa biltzen duen ontzia.

TONELA: Egurreako ontzi bat bi kitemekin neurketarako erabiltzen dena. Ontzi hau betea 50 kiloko pisua duen.

TXARROA: Lurreko edam-ontzia, neurri esberdimekoa, kirten batekin.

TXIRIA: 4 edo 5 m/mko egur borabil bat, 10 zm-ko luzerokoa, upela zuzalaz denean dastatzeko edo probaketarako itxeko erabiltzen dena.

TXOTXA: Ikus txiria.

UPELA: Sajardoa egin ahala gordetzeko zureko ontzi haundia. Bi eratakoak dira: Bata zutikakoa, bestea etzandakoa.

UPELATEBIA: Upelak dauden aretoa.

UPELGILEA: Upelak eziten duenari deitzen zaio.

UPEL-OLA: Upela osatzeko inguruan daraman zureko gaia.

ULTAIA: Upel olak lotzeko erabiltzen den burri tresna zerrako tankerakoak.

XIRIA: Ikus txiria.

ZIPOTZA: Ikus txiria.

ZIRIA: Ikus txiria.

ZISKU: Bi jusketan dagoen upela etzanda edukitzeko. Milla pare bat litroko ontzia.

ZUHAITZA

- ADASKA: Zuhaitz baten enborretik jaiotzen diren egur puskei ematen zaion izena.
- AZALA: Zuhaitz baten enbor eta adaskei inguratzen dion mamiani deitzen zaio.
- BAXOTIA: Txertatu gabeko sajar zuhaitza.
- ENBORRA: Zuhaitzen zustr indartsu eta betea.
- FRUITUA: Zuhaitz batek ematen duen jateko mamia.
- GERRIA: Zuhaitz baten enborraldia.
- HAZIA: Fruitu batek barruan eramaten duen zate hiki bat, bertatik beste landare bat ateratzeko lurraan erabiltzen da.
- IGALIA: Ikus fruitua.
- IZERDIA: Zuhaitz barruan ibiltzen den ixurgaiari deitzen zaio.
- KIMAKETA: Kimatzeko eginkizuna.
- KIMATU: Zuhaitza indar-berritzeko, ihartu eta soberan dauzkan adaskak kentzeko deitzen zaion eginkizuna.
- MAKATZA: Txertatu gabeko zuhaitz landare heldua.
- MENTUA: Sajarondoan sortzeko txertatu denean makatzeari interesatu zaizgun barietatea.
- MIHURA: Zuhaitz batzuetako adasketan bizi den landare txarra, indarra berrit hartuak.
- MUSKILA: Zuhaitzari sortzen zaion adaska berrira.
- OSTOA: Zuhaitz adasketatik irtezen diren orri fin eta orleji kolorekoak.
- SABIA: Zuhaitz landare faio berrira.
- SUSTRAIA: Zuhaitzen azpiko aldeko zatia, ostorik gabea eta lurraen azpian sarturik bertatik hartzen duen janaria zuhaitza hasteko eta eusteko.
- TXERTAKA: Txertatu gabeko zuhaitza.
- TXERTAKETA: Makatz edo sabian egali mota on baten adaska puska eramatzeko eginkizuna.

TXERTUA: Ikus mentua

TXORTENA: Saizarra eta udarearen erdiko gorputza edo lihotza.

ZAINA: Ikus sustraia.

ZUHAITZA: Egurreko landarea, gora egotzen dena eta adaskak ematen dituzena fruituak emateko.
botatzen ↗

ZUZTARRA: Ikus txortena.