



# DonostiKidSS

## Magazine

## ¡Vive Donosti en familia!

[inicio](#)
[comercios](#)
[ocio](#)
[servicios](#)
[planes](#)
[donostiteenss](#)
[al aire libre](#)
[vuelta al cole](#)
[otoño – udazkena](#)

ACERCA DE  
DONOSTIKIDSS

LA REVISTA

PLANES

DÓNDE ENCONTRARNOS

DONOSTIKIDSS SOLIDARIA

Buscar ...



### En otoño, ¡elabora tu propio mosto en familia en Sagardoetxea!

· de DonostiKidSS · en cultura, Agenda, Planes Recomendados, Otoño - Udazkena, Noticias, Museos, Ocio. ·

#### Udazken Zaporez - Gure kultura gastronomikoa ...



#### ENTRADAS RECIENTES

- o Disfruta actuando, cantando y bailando con Dirdira
- o Planes en familia para el finde
- o HIP-HIP Urri! Una experiencia artística en familia / Esperientzia artistiko bat familian
- o En otoño, ¡elabora tu propio mosto en familia en Sagardoetxea!

## ETIQUETAS

albaola (1) ancianos (1) bici (1)  
 bicicleta (1) chocolate (1)  
 cocina (2) con niños (1)  
 cuidado niños (1) cumpleaños (1)  
**Donostia (10)**  
 educación (3) en familia (2) excursiones (2) extraescolares (1) familia (3) familiar (3) familias (6) Gipuzkoa (11) guardería (1) guarderías (1) idiomas (2) inglés (1) lectura (2) merienda (1) **Niños (16)** ocio (1) parques (1) pascua (1) paseos (1) peques (1) planak (1) **planes (13)** playas (1) Recetas (2) ropa (1) **San Sebastián (3)** Semana Santa (1) servicio doméstico (1) tiendas (1) tolosa (1) topic (1) uda (1) vacaciones (1) **verano (2)** weekend (1)

Es la época de recoger las manzanas que después se convertirán en la preciada sidra que todos y todas disfrutaremos. Con este motivo, Sagardoetxea nos propone un divertido taller en el que las familias pueden conocer y ser partícipes del proceso de elaboración del mosto que tras fermentar se convierte en sidra.



En este taller podrás disfrutar del entorno recorriendo el manzano que rodea el museo en busca de las mejores piezas, descubrirás las diferentes maneras de recoger la fruta, degustarás las diferentes variedades de manzana que se utilizan para hacer la sidra, y por supuesto, machacarás y prensarás las manzanas seleccionadas para extraer el tan preciado mosto. ¡Los txikis se lo pasan en grande!

***Kirikoketa, kirikoketa, koketa, koketa, sagarra jo dela, sagarra jo dela!***

¿Sabías que hay más de 100 tipos de manzana? En la visita probaréis las diferentes variedades con las que se elabora la sidra

- o Vuelve Kids Zone, servicio gratuito de guardería en URBIL

SUSCRÍBETE AL BLOG POR CORREO ELECTRÓNICO

Introduce tu correo electrónico para suscribirte a este blog y recibir notificaciones de nuevas entradas:

Subscribe

Delivered by [FeedBurner](#)



casa. Esa sensación inolvidable de ver salir de la prensa el mosto elaborado con las manzanas que has recogido en familia, y que además... ¡está buenísimo!



¿Se puede pedir más?

## Udazken zaporez



Además, este año, del 22 de septiembre al 22 de octubre, el programa **Udazken zaporez**, ofrecerá actividades para disfrutar de la época de la cosecha de la manzana: XXII Sagar Uzta, que además de los talleres de elaboración del mosto para familias, ofrecerá actividades gastronómicas y cenas maridadas, actuaciones musicales, actividades culturales y deportivas y cursos sobre la manzana.

Programa [Udazken zaporez](#)

Un plan otoñal más que recomendado, en el que aprender a producir tu propio mosto de manzana y acercarte a la tradición y cultura de la sidra, tan arraigada en Astigarraga, de una manera lúdica y sencilla que entretiene e informa tanto a mayores como a l@s peques.

En DonostiKidss repetimos todos los años. ¿Te animas tú a probarlo ? Reserva plaza en la [web de Sagardoetxea](#) y disfruta de esta experiencia única en familia.



[www.sagardoarenlurralde.eus](http://www.sagardoarenlurralde.eus)

Kale Nagusia, 48

20115 Astigarraga

Telf. 943 550 575

Mail: [info@sagardoarenlurralde.eus](mailto:info@sagardoarenlurralde.eus)

[← Vuelve Kids Zone, servicio gratuito de guardería en URBIL](#)

[HIP-HIP Urri! Una experiencia artística en familia / Esperientzia artistiko bat familian →](#)

## Deja una respuesta

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos obligatorios están marcados con \*

Comentario \*

Nombre \*

Correo electrónico \*

Web

He leído y acepto el [Aviso Legal](#) y la [Política de privacidad](#) \*

Publicar el comentario

