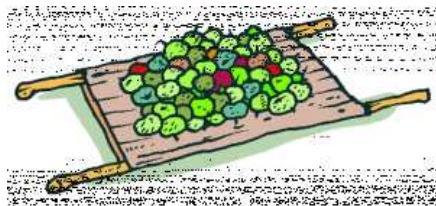


SAGASTIA-MANZANAL

Diccionario del manzanal: recogida y traslado de la manzana.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 02/04/2014 • 11:04

Sin comentarios



Angarilla: Herramienta de transporte con forma de camilla. En lugar del carro, se llevaba la angarilla a los sitios de difícil acceso.

Galera: Herramienta de transporte de cuatro ruedas, grande y con varas. Se utilizaba para transportar manzana, maíz y otros productos con la ayuda de los animales.

Garrazta: Escalera especial para subir al árbol.

Carro: Herramienta de transporte de dos ruedas, grande y con varas. Servía para transportar manzana, sidra y otros productos con la ayuda de los animales.

Adral: Estructura creada con tablas de madera que se coloca al carro para transportar las manzanas en los cuatro lados. Las tablas suelen ser de castaño y cruzando una tabla con otra se crea el adral.

Carga: Medida que se utiliza en el mundo de la sidra. Se ha utilizado para concretar dos medidas: a) Peso: peso formado por 6 sacos de manzana (50-60 kg cada saco), esto es, 300-360 kg. B) Cantidad: 150 litros de sidra.

Kizki: Palo de unos 60 cm con un clavo torcido en la punta. Se utiliza para recoger la manzana de uno en uno del suelo a la cesta en el manzanal.

Copa: Cesta pequeña.

Cesto: Cesta de mimbre sin asa que se utiliza en los caseríos para recoger diversas cosas (manzanas, maíz, hierba, utensilios de la huerta, madera, etc.).

Recogida de manzana: Recoger las manzanas de los manzanales. La recogida de la manzana comienza a principios de octubre, cuando la manzana está madura. También es el nombre de un deporte rural.

Sagarketa: Transportado de manzanas.

Saco: Bolsa grande de hilo para transportar la manzana recogida en el manzanal al desván.

Cesta: Cesta que se utiliza al recoger las manzanas del suelo con el kizki. En la parte superior tiene una agarradera y golpeando el kizki contra ella, la manzana cae dentro de la cesta.

Fuente: Boletín Sagardoaren Lurraldea 34

Autores: Miel Joxe Astarbe y Urkiri Salaberria (Sagardoaren Hiztegia)

Traducción: Ainize Mitxelena y Leire Alkorta

Tags: diccionario, kizkia, manzanal, Miel Joxe Astarbe, Sagardoaren Hiztegia, Sagastia, Urkiri Salaberria

Anterior post

La manzana como catalizador del proceso de panificación. Sagarra ogia egiteko prozesuaren katalizatzaile gisa.

Siguiente post

La sidra en el mundo: vídeos, tweets, blogs, visitas, etc... sobre la cultura de la sidra. Sagardo munduan: sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, blog-ak, bisitak...

Tu comentario / Zure komentarioa

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Azokak-Ferías
Ekitaldiak-Eventos
Errezetak-Recetas
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Prensa-Prensa
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerías-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Centro de documentación de Sagardoetxea: libros.



La sidra en el mundo: vídeos, tweets, blogs, visitas, etc... sobre la cultura de la sidra.



Diccionario del manzanal: recogida y traslado de la manzana.



La manzana como catalizador del proceso de

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



panificación.



Año 1908. Congreso Pomológico de Saint Brieuc (Francia). Memoria presentada por el Director de la Granja de Fraisoro, D. Henri Delaire (Tercera parte).

Comentarios recientes

J.M de Amassorrayn en

APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.

Sagardoaren Lurraldea en XIV. “Kirikoketa Besta” en Arizkun, el 2 de noviembre.

agandamin en XIV. “Kirikoketa Besta” en Arizkun, el 2 de noviembre.

Aritz en XXVIII Sagardo Eguna de Donostia, el 7 de septiembre.

Links





El territorio de la sidra

Qué hacer

Comer en sidrería

Qué visitar

El museo

Blog

Quiénes somos

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
twitter facebook

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso

EUSKADI

**TURISMO
GIPUZKOA**
HAIN TXOGA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE