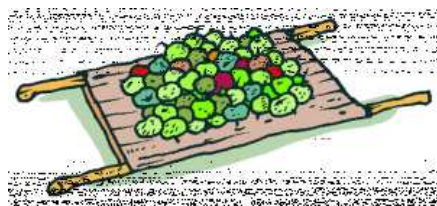


SAGASTIA-MANZANAL

Sagastiko hiztegia: sagarra biltzea eta garraiatzea.

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

Sin comentarios



Angarila: Ohatilaren moduko garraio-tresna. Iristeko zail den tokietara, gurdia eraman beharrean, angarila eramaten zen.

Galera: Lau gurpileko garraio-tresna handi eta pertikaduna. Abereen laguntzaz sagarra, artoa eta beste gai batzuk garraiatzeko erabiltzen zen.

Garrazta: Zuhaitzera igotzeko eskailera berezia.

Gurdi: Bi gurpileko garraio-tresna handi eta pertikaduna. Abereen laguntzaz sagarra, sagardoa eta beste zenbait gai garraiatzeko balio zuen.

Gurtesi: Sagarra garraiatzeko gurdia lau aldeetan jartzen zaizkion zurezko oholez osatutako egitura. Oholak gaztainazkoak izan ohi dira, eta bata bestearekin gurutzatuaz eratzen da hesia.

Karga: Sagardogintzan erabilitako neurria. Bi neurri zehazteko erabili izan da: a) Pisua: 6 zaku sagarrek (50 – 60 kg zaku bakoitzak) osatutako pisua, hau da, 300 – 360 kg. b) Edukiera: 150 litro sagardo.

Kizki: Sin. makota. 60 zentimetro inguruko makila, muturrean iltze oker bat duena. Sagastian sagarrak bananbanan lurretik zare edo otarrera biltzeko erabiltzen da.

Kopa: Otarre txikia.

Makota. Ik. kizki.

Otarre: Baserrietan hainbat gauza (sagarrak, artoa, belarra, baratzeoko gauzak, egurra, etab...) biltzeko zumezko ontzia, kirtenik gabea.

Sagar-biltze: Sagarra sagastietatik jaso eta biltzea.

Sagarbiltzen: Urri hasieran hasten dira, sagarra heldua dagoenean. Herri-kirol baten izen ere bada.

Sagarketa: Sagarra garraiatzea.

Zaku: Arpillera zorro handia, sagastian bildutako sagarra ganbarara garraiatzeko.

Zare: Sagastian lurreko sagarra kizkiaz biltzeko saskia. Gainean heldulekua du, eta, kizkia bertan joaz, sagarra saskiratu egiten da.

Iturria: Boletín Sagardoaren Lurraldea 34

Egileak: Miel Joxe Astarbe eta Urkiri Salaberria (Sagardoaren Hiztegia)

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.Sagardoa 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](#)
[Sidrerias-Sagardotegiak](#)
[Turismoa-Turismo](#)

Post Recientes



Sagardoetxeako Dokumentazio Zentroa: liburuak.



Sagardoa munduan: sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, blog-ak, bisitak...



Sagastiko hiztegia: sagarra biltzea eta garraiatzea.



Sagarra ogia egiteko prozesuaren katalizatzaile

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



gisa.



1908 urtea. Saint
Brieuc-eko Kongresu
Pomologikoa (Frantzia).
Fraisoroko Zuzendaria D.
Henri Delairek
aurkezturiko memoria
(Hirugarren zatia).

Comentarios recientes

J.M de Amassorrayn en **2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.**

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en 2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.

Sagardoaren Lurralde en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.

agandamin en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.

Aritz en Donostiako XXVIII.

Sagardo Eguna, irailaren 7an.