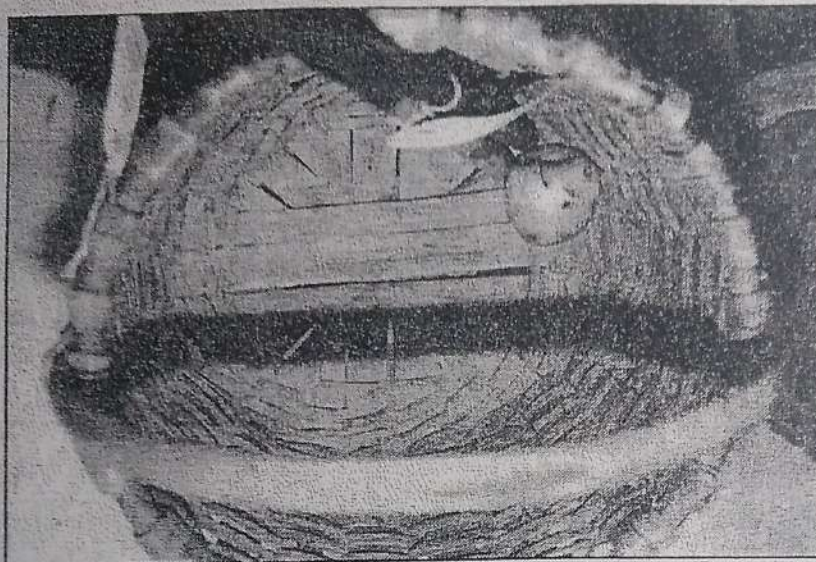


Sagardotegia ikusgai

Astigarragan sagardotegietako tresna zaharrak jarri dituzte erakusgai urtarrilaren 31 bitartean



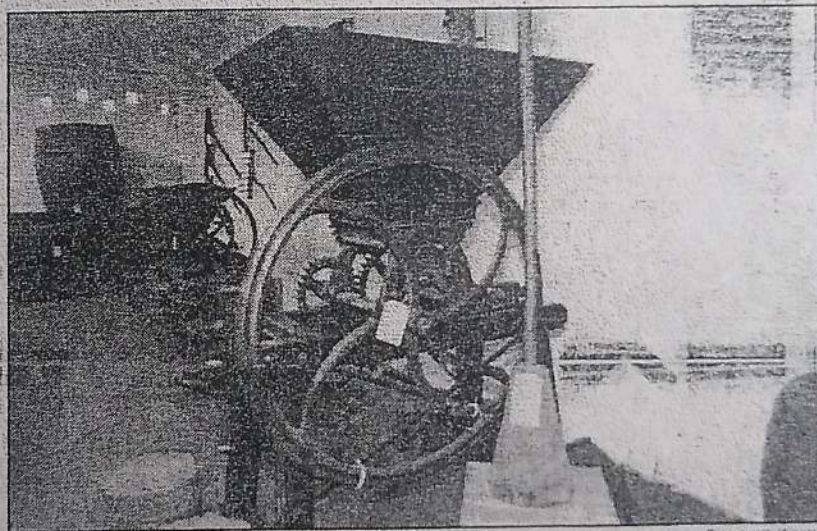
EDURNE KOCH

Saskia:

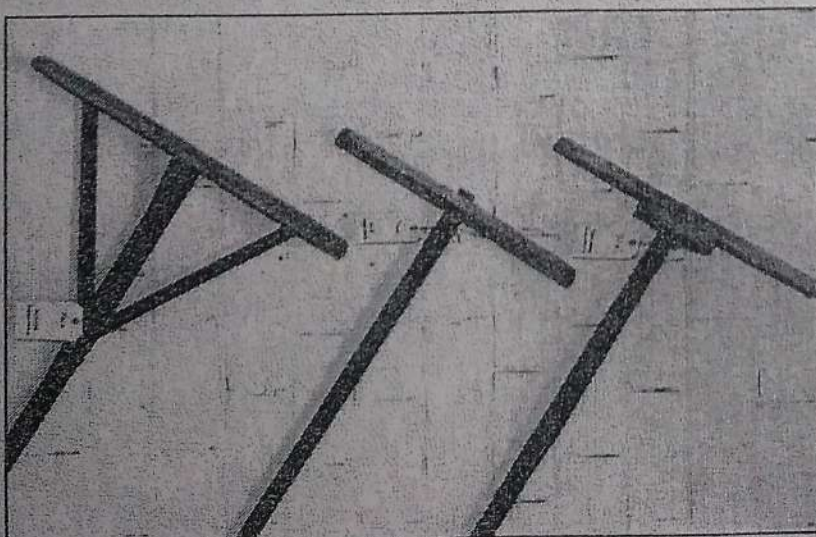
Sagarak biltzeko saskiak normalean gaztainondoarekin egiten dira, baina badira beste zur mota batekin egiten dituztenak ere. Gaur egun, saski hauek eskuz sollik Azpeitian, Zestoan eta Nuarben egiten dira. Hemendik lasterrera gaztainondoeko saskien egilearen ofizioa desagertu egingo da.

Matxaka mekanikoa:

Sagarra jotzeko makina honetan (ezkerrekoan), sagarra beharrezko tamainan zanpatu edo lehertu egiten zen. Matxaka zaharra (eskuinekoa): Sagarra txikitzeko erabiltzen zen eskuzko tresna honi pisoia deitzen zaio. Pisi hau Astigarragan aurkitu den bakarra da.



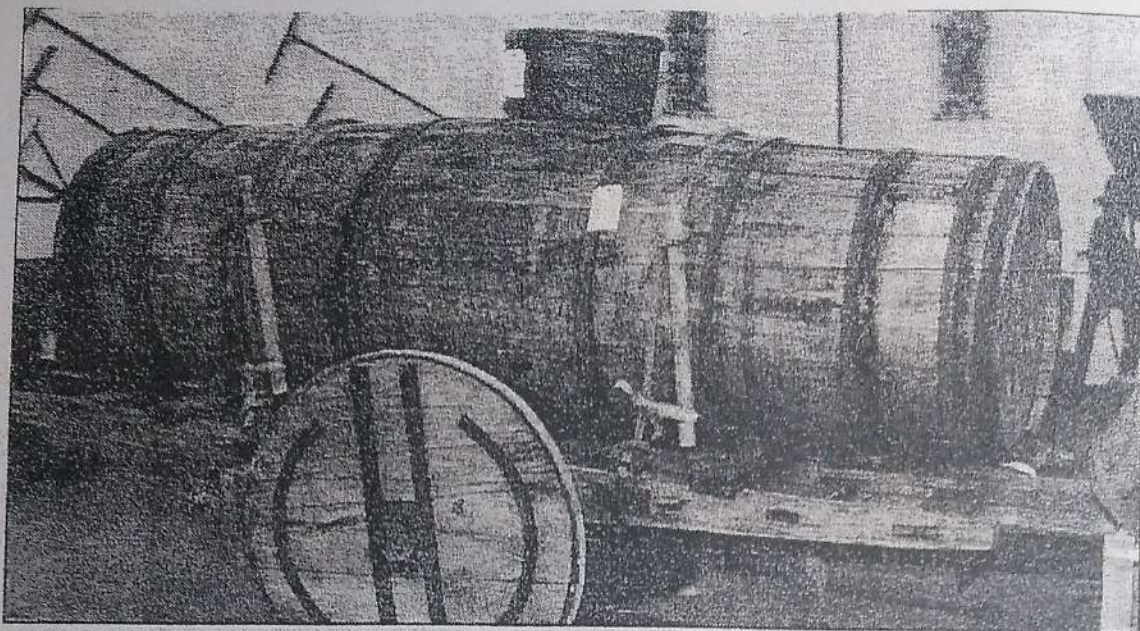
EDURNE KOCH



EDURNE KOCH

Arrasteluak:

Sagarra ganbaratik matxakara dagoen tokiraino eramateko erabiltzen zireñ. Egurrezkoak dira eta tolarean dagoen sagar txikitua antolatzeko ere balio dute. Ikazkin baten edo baserri baten arrastelua antzekoak dira.



EDURNE KOCH

Karreto-barrika edo garlea:

Gurdi hauetan barrikak bereziak ziren, luzeak, sagardoa baserriz baserri eramateko. Sagardoa herriz herri saltzen joaten ziren sagardo egileak. Barrika sokarekin edo kateekin lotzen zen.



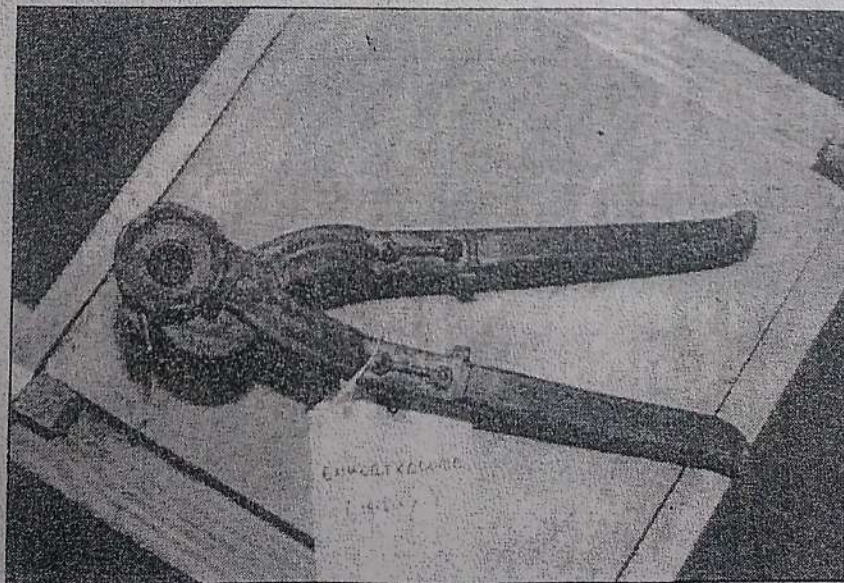
EDURNE KOCH

Barrikaren tresnak:

Upelgileek erabiltzen dituzten tresna zahar hauek bakanak dira Euskal Herrian. Upelgileen ofizioa desagertzeaz dago, eta pieza hauen balioa oso handia da. Ilunbe sagardotegikoek bildu zituzten piezak hauek dira: barrikaren kurbia, barrena, egurrezko marraza eta beste hainbat pieza upela egiteko.

Enkortxadora:

Eskuz jarri behar zaie sagardo botilei kortxoa tresna hauen bitartez. Erakusketan Irigoien, Gurutzeta, Mina eta Larranteko sagardotegiek eta Orioko eta Astigarragako bi baserrik utzitako tresnak dira hauek. Batez beste, sagardogile batzuek 600 botilari jartzen zieten kortxoa.



EDURNE KOCH