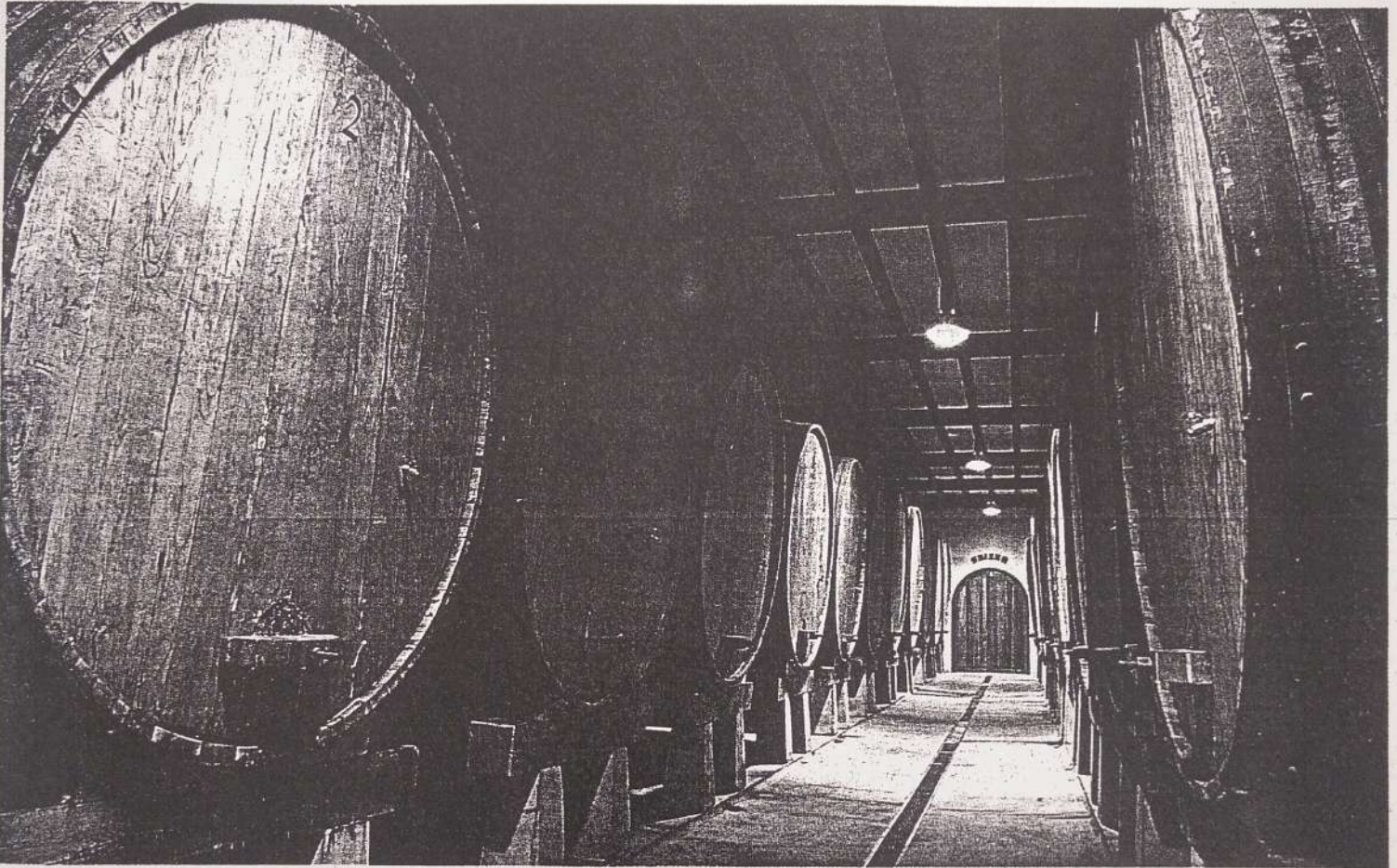


sagardoa denboraldi amaiera

Denboraldia amaitutakoan, zer?

Sagardotegiak denboraldian zehar jendez lepo egoten dira. Hasi urtarril erdialdetik eta apiril amaiera arte koadrilak, erosleak, familiak eta abar izaten dira bertan. Baina denboraldia amaitutakoan, zer gertatzen da sagardotegiekin?



SAGARDOTEGIAK itxitakoan, upeletan geratzen den sagardoa botiletan sartzen dute, hostalaritzan-eta banatzeko. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

SUTONDO SAGARDOTEGIA

Sagardotegiko menua

Bakailaoa parrillan • zapoa • txuleta goxo-goxoak

☎ 94 613 9003

BERRIATUA

Olagi Jatetxea - Sagardotegia



☎ 943 88 77 26
ALTZAGA



berria

publizitatea: ☎ 943 30 40 30

● Euskaldunok behar dugun **berria**

Oianume Sagardotegia



- Sagardotegia (Urtarriletik urrira zabalik): Etxean egindako sagardoa (tolarea). Txotx
- Jatetxea (urte osoan zabalik): 3 jantoki pribatu enpresentzako eta interneten sartzeko aukera 3 jantoki kolektibo. Menua eta karta. Ezkon-bazkariak, otorduak, jaunartze-bazkariak, agur-afariak...

Gasolindegiauren aurrean gaude. Aparkaleku handia

☎ 943 55 66 83 / 943 33 25 05 URNIETA
oianume@oianume.com / www.oianume.com

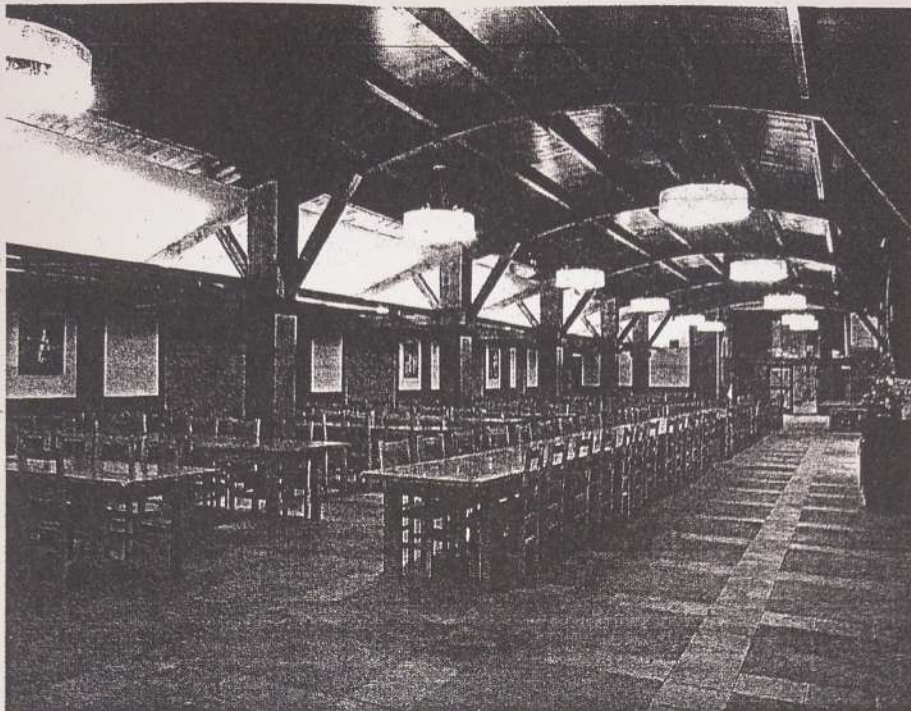


Sagardotegi batzuk sagardo denboraldian bakarrik egoten dira irekita, urtarriletik apirila bitartean. Epe horretarako langileak hartzen dituzte bezeroak zerbitzatzeko. Nahiko lan korapilotsua izaten omen da. Izan ere ostalaritzan lan egiteko jendea topatzea zaila da. Areago 3-4 hilabetetarako bakarrik bada. Bestalde, nahiago izaten dute langileak euskaraz jakitea, eta, horrek ere, gehiago konplikatu du langileak bilatzearen arazoa. Langile horiek askotan ikasleak izaten dira, sagardo denboraldian zehar sos batzuk ateratzera joaten direnak. Beste batzuk langileak ere izaten dira, 3-4 hilabetetan soldata estra bat jasotzera joaten direnak. Baina sagardotegietako nagusi gehienak bat datoz zerbitzari profesionalak bilatzea zaila dela esaterakoan. Hala ere, hori «normala» dela diote, «oso epe motzerako» lana da eta.

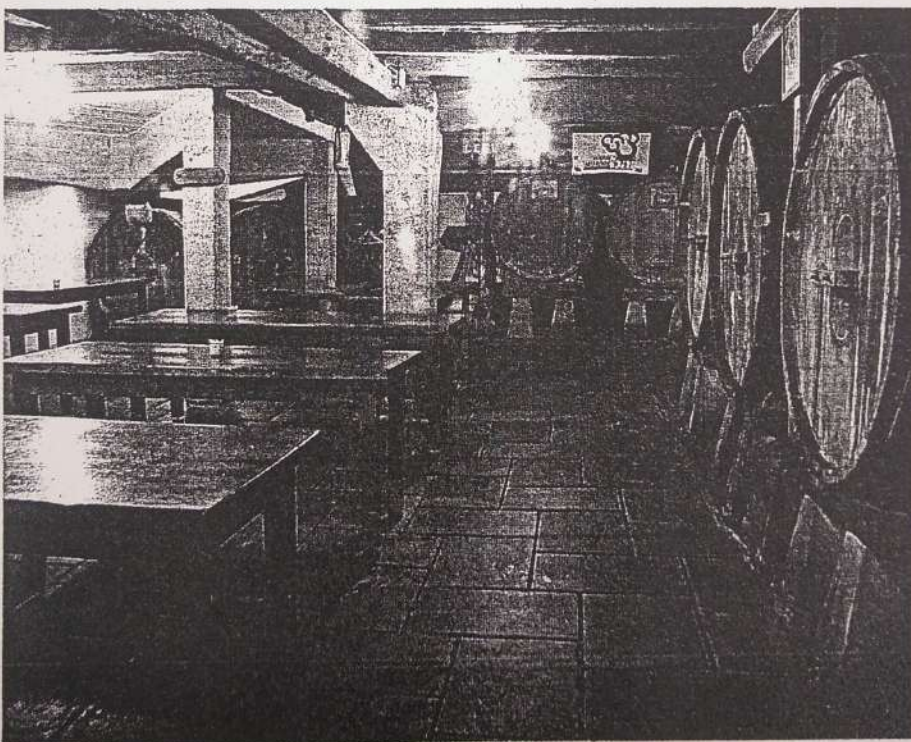
Denboraldia amaitutakoan sagardotegia bera itxi egiten dute eta bestelako lanak egiten hasten dira sagardogileak. Asko, banaketan. Izan ere tabernak eta jatetxeak denboraldia amaitutakoan hasten dira lehendik hautatu duten sagardoa erosten. Beraz sagardotegiak pare bat hilabetean sagardoa botiletan sartzen eta banaketan aritzen dira, txoko guztietara lehenbailehen iritsi nahian. Nahiko hilabete lanpetuak izaten omen dituzte maiatzekoa eta ekainekoa, sagardo guztia botiletan sartu eta erosleari emateko.

Zerbitzatzera amaitzen dutenean jada datorren urteko denboraldiarekin pentsatzen hasi behar izaten dute. Sagastiak zaindu, landu eta abar. Lan horretan, dagoelako datorren urteko denboraldiaren nondik norakoak. Batzuk abuztuan sagarrak jasotzen hasten dira, beste batzuk urrian. Gero, bildutako sagar guzti horrekin sagardoa egiteko.

Sagardoa egitearen prozesua amaitzerako denboraldi hasiera ginean izaten dute eta urte guz-



DENBORALDIA hasi aurretik, lan handia ematen die sagardotegia atontzeak. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS



MAHAI eta upelak huts-hutsik geratuko dira denboraldia amaitutakoan. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

tian zehar itxita egon den sagardotegia denboraldirako prestatu behar izaten dute. Jangela atondu, sukaldea eta ontziak distiratsu utzi... dena denboraldia asteke prest egon arte. Lan haueetan abendu aldean hasten dira, denboraldia hasteko hilabete eta erdi inguru falta denean. Hasierako egun horietan nahiko lasai ibiltzen omen dira sagardotegia atontzen. Izan ere hori bigarren maila batera utzita izaten dute, sagardoari azkeneko ukituak ematen ibiltzen dira eta. Baina hasierako bi aste horiek pasatzean, atonketa lanetan ibiltzen dira buru belarri, 7-8 hilabetean itxita egonda dena garbitzen eta prestatzen.

Sagardotegitik jatetxera

Sagardotegi asko urtean zehar ere irekita egoten dira, baina ez dute sagardotegi moduan lan egiten, jatetxe moduan aritzen dira. Bertan eguneko menua, karta eta antzekoak aurki ditza-kegu urte osoan zehar, edozein jatetxetan bezala. Baina denboraldia asten denean jatetxearen beste zati bat irekitzen dute, sagardotegia. Bertan upeletan sartutako sagardoa aurki dezakegu, betiko sagardotegietan bezala. Eta noski, sagardotegietan hain ohikoa den menu tradizionalarekin. Gisa honetako sagardotegiak gero eta ugariagoak dira gure artean. Denboraldian zehar behar dituzten azpiegiturak—sukaldea, jangela, langileak...—aprobetxatu egiten dituzte jatetxe moduan funtzionatzeko.

Beraz, denboraldian zehar, lan bikoitza izaten dute, egunero lanari sagardotegira datozenak gehitu behar baitaizkio. Horretarako, langile gehiago hartzen dituzte, sagardo denboraldiak irauten duen bitartean. Hauek, beste sagardotegien moduan arazo berbera izaten dute langile horiek kontratatzeke.

Itxita ala irekita mantentzea jabe bakoitzaren esku dago, baina bi sagardotegi mota horietan beti aurkituko dugu sagardotegietan topatu ohi den giro eus-kaldun eta jatorra.

**Txotx garaietan
zatoz urnietara!**



Urnietako Udala

