



OTZUEN TXIKI BASERRIA 55.64.05 TEL.
OSINAGA AUZOA HERNANI



SAGARDO NATURALA
EULA SAGARDOAK
Isidro Iguaran

EULA BASERRIA - URNIETA - 55.27.44 tel.



OTEGI
SAGARDOTEGIA

Txotxeko denboraldia urtarrilaren 28an hasiko da
Sollaenea Baserrria Zabaleta Entitate auzoa
36.50.29 telefonoa LASARTE-ORIA



Mendiola Sagardotegia
MENDIOLA BASERRIA - ASTIGARRAGA - 55.15.27 tel.

Otsua Enea
SAGARDOTEGIA

Simon Etxeberria

OSINAGA AUZOA - HERNANI - 55.68.94 tel.
EGUNERO ZUENTZAT IREKIA

Sagardotegiak sagardoari lotuak daude, baina bapo afal eta bazkal daiteke berorietan. Bestalde, azken urteotan sagardoaren inguruan bestelako produktuak sortu dira. Sortu eta ugaritu gainera.

Sabela ase-ase egiteko

Sagardotegira hurbiltzen denak badaki sabela zein jakirekin asetuko duen, sagardotegietan ohizko menu bat izaten baita. Bakailaoa frijituta, piper berdeekin edo tortilan; txuleta edo txekor saiheskia; eta postrean gazta, intxaurrek eta menbriloa, Batzuk lehen plateretik bat aukeratzan dute, bigarrenetik bestea eta postrea. Taldeka joanez gero, ordea, normala da denetik probatzea. Prezioan aldea izaten da, baina sagardoa nahi adina edan daiteke, prezioaren barne baitago.

Koxkonta Lesakako (Nafarroa) sagardotegian bakailaoa tortilan edo piper berdeekin aukera daiteke. Bigarren platera gisa, bestalde, bai haragia bai arraina dago. Haragiari dagokionez, txuleta eta txekor saiheskia dago eta arrainak, berriz, txitarroa edo kogotea dira. Postre-rako ardi gazta, menbriloa eta intxaurrek eskaintzen ditu sagardotegi honek. Prezioa 2.200 pezetakoa da.

Katxarro Elorrioko (Bizkaia) sagardotegian hauxe da menua: lehenik bakailaoa tortilan eta bakailao frijitua. Bigarrenik, txuleta eta postre gisa gazta nahiz intxaurrek jan daitezke. Prezioa 2.300 pezetakoa da.

Mendizabal Astigarragako sagardotegian, bestalde, lehen plateran bakailao frijitua piper berdeekin eta bakailao tortila daude aukeran. Baita, entsalada mistoa, arrain zopa eta babarrunak ere. Ondoren, txuleta edo txekor saiheskia jan daiteke, edo arraina bestela. Arrainetan aukera zabal da: txitarroa, kogotea, sapoa eta abar. Postrea, aldiz, izozkia, tarta ugari, mamia, arroznea eta abar. Kafea, kopa eta puroa ere nahi duenak har ditzake. Hiru plater, postrea eta kafea hartuz gero 2.500-3.000 pezeta inguru ordaindu beharko dugu. Hala ere, aukeratzan den jakieran arabera merkeago ala garestiago izango da.

Elorriabi Hernaniko (Gipuzkoa) sagardotegian honako hau da menua: bakailaoa tortilan edo



Taldeka joanez gero plater guztiak dastatzen ditu jeendeak. A. BAYO

bakailao frijitua; saiheskia edo txuleta; eta postre-rako intxaurrek, menbriloa eta gazta. Prezioa 1.800-1.900 pezetakoa da.

Zabala, Adunako (Gipuzkoa) sagardotegian bakailaoa tortilan eta piper berdeekin frijituta jateko aukera dago lehen plater gisa. Gero, txuleta errea. Postrea: gazta, urrak eta intxaurrek. Eta prezioa 2.000-2.500 pezetakoa da.

Gartziategin, Astigarragan, halaber, bakailaoa tortilan nahiz frijitua jan daiteke. Ondoren txuleta errea, eta postrean gazta zein intxaurrek. Prezioa 2.000 pezeta ingurukoa da.

Eizmendin, Hernanin da goen sagardotegian, lehendabiziko platera bakailaoa tortilan da edo, bestela, bakailao frijitua piper berdeekin. Bigarrenik, txuleta edo saiheskia; eta postrean etxeko menbriloa, intxaurrek eta gazta. Prezioa batez beste 2.000 ingurukoa da.

Larrarte Astigarragakoan lehen plater gisa bakailaoa tortilan edo tortila urdaiazpikoarekin jan daiteke. Bigarrenik, bakailao frijitua piper berdeekin, txuleta edo saiheskia. Eta postrean, intxaurrek, menbriloa eta gazta. Prezioa 2.000-2.500 pezeta ingurukoa da. Kafea ere har daiteke.

Sagarretik sortutako beste produktuak

Sagardoaren inguruan beste produktuak sortu dira azken urteotan. Ezagunena sagardo naturala da, hau da, sagardotegietan edaten duguna eta botifletan saltzen dena. Sagardotik eratorritako beste produktuak hauek dira:

Sagardo gasifikatua: Sagardoari gasa sartzen zaio. Gainera, azukrea botatzen zaio, filtratu egiten da eta honela sortzen da produktu hau. Sagardo industrialak izenez ere ezagutzen da.
Ozpina: Txotxeko sagardoa ozpindu egiten da askotan, kupe-

la irekitzek eta itxeak kalte egiten baitio edariari. Honez gain, zukua irakiterakoan temperatura altu samarra bada txatu egiten da. Zuku hori ozpinetarako erabiliko da orduan.

Sagardoza: Frantziar Galvados deitzen zaio sagardoz edariari. Sagardoari alkohola kenduta sortzen da, hain zuzen sagardoari kendutako alkohola da. Prozesua honako hau da: alkohola kendu, alabikean irakin eta honela lortzen da. Produktua lortu aurretik likidoa bospasei urtez eduki behar da barriketan.

Urte hauek igarip ondoren prest dago.

Sagarzumoak: Beste frutetatik sortutako zumoak bezala, sagararren zumoak ere komertzializatu egin da azken urteotan.

Alkoholik gabeko sagardoa: Etxe batzuek kalean jarri dute, jada, alkoholik ez duen sagardoa.

Sagardo naturalaz gain beste bost produktuak ezagutzen dira, baina ezagunenak sagardo gasifikatua, ozpina eta sagardoza dira; sagardo naturalarekin batera, noski.