



ZUKUA Jotako sagarra prentsatu ostean lortutako zukua ateratzeko iturria zabaltzen, ikasleen aurrean, Larre Gain sagardotegian. JON URBE / ARGAZKI PRESS

**SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA
ALDEA NABARITUKO DUZU**



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa, edozein jakirentzat egokia.

**GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELEAN**

Gurutzeta Sagardotegian eginga. Oialume bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.
Tel.-Faxa: 943 55 22 42 • www.gurutzeta.com • gurutzeta@gurutzeta.com

Eskualdeko kultura barneratzen

'Hernani eta sagardoa' DBHko lehen zikloko ikasleentzat antolatutako ekimena da, eta bigarren urtea bete du jadanik

Udalak eskatuta, Artelatz kooperatibak *Hernani eta sagardoa* ekimena eraman du aurrera, Hernaniko lau eskolatan, eskualdeko kulturaren eta sagardoaren arteko lotura estua bertatik bertara ikas dezaten.

Urumea ikastolan, Inmakulada ikastetxean, Elizatxo ikastolan eta Langile ikastolan, DBHko lehen zikloko ikasleek sagardogintzaren alderdi guztiak ikusten dituzte, programa didaktiko baten bidez.

Eli Gondat Artelatz kooperati-

bako kidea da, eta *Hernani eta sagardoa* ekimenaren arduraduna. «Programa hau DBHko lehenengo zikloari eskaintzen zaio, baina normalean bi mailetako batean ematen da», Eli Gondaten hitzetan.

Programa hori lehen hiru hilekoan ematen da, ikasleen curriculumean txertatzeko, eta beste gaiekin batera lantzen da, ikastetxe bakoitzak aukeratutako saktotasunarekin.

Sagardogintzaren mundua zabala da, eta gai ugari lantzeko

parada ematen du. «Ikasleei gaia azaltzeko orduan, lehenik eta behin, dossier antzeko bat ematen zaie, eskolan landu eta sagardoaren prozesua ezagutzen hasteko», dio Eli Gondatek.

Behin gaia barneratua dutenak, sagardotegi baterako bisita antolatzen dute, eta bertan, sagardoa ekoizteko prozesu guztia azaltzen zaie: sagarra biltzen dutenetik sagardoa edateko prest dagoen arte. «Azken batean, ikasleak eskualden daukaten kulturara gerturatzea da helburua».

nagusia», azpimarratu du Elik. «Gaur egun, sagardotegia ezagutzen dute, eta bertara edatera joaten dela badakite. Baina hori ez da dena».

Gauzak erraztearren eta gertutasunaren garrantzia kontuan izanda, Hernaniko edo eskualdeko sagardotegi bat aukeratzen dute.

Iaz, Larre Gain sagardotegia aukeratu zuten, bertan antzina-ko dolare bat ikusteko aukera aparta baitago. Dolareek gaur arte zer-nolako bilakaera izan duten gertutik ikusteko aukera paregabea izan zuten. Hala, ikasleak sagardoaren prozesuan izan den bilakaeraz eta automatizazioaz ohartzen dira.

Gainera, Eliren esanetan, Larre Gaingo sagardogilea oso prest agertzen da sagardoaren prozesua modu erraz eta argi batean azaltzeko. «Sagardotegiak aurrera eramateko zenbaterainoko lana egin behar den ikasten dute gazteek, programa honen bitartez, eta lehen auzolanean antolatzen zen zerbait zela. Hori guztia ez da galdu behar».

Ikasitakoa erakusteko ordua

Ikasleek alde teorikoa landua dutenean, hirugarren pausoa ariketa praktikoen bidez ematen da.

Sagasti batean, tailer didaktiko bat ematen da, sagastia zaintzeko urte osoan egin behar diren lanak ezagutzeko: sagarrondoak nola landatzen diren, zein kimaketa egin behar den eta zein modutan egin daitekeen, sagarrondoek izaten dituzten gaixotasunak eta horiei aurre egiteko teknikak, zein sagar motak behar diren sagardoa egiteko, eta zein proportziotan erabili behar diren...

Hori guztia, aditu baten gidaritzapean beti. Eta, Eliren esanetan, ikasleak gustura aritzen dira: «Denok dakigunez, ikasleek primeran hartzen dute kanpoan eta modu praktikoa batean egiten den guztia».

Lehenengo sagastia askorik ez zituztela zaintzen ere erakusten zaie, eta zuhaitzak hondatu egiten zirela. Gaur egun, berriaz, arau



SAGARRA Ikasleak, sagardoa egiteko erabiliko den sagarraren aurrean, Larre Gain sagardotegian. ION URBE / ARGAZKI PRESS

batzuei jarraituz landatzen dituzte, eta asko zaintzen da sagarraren jatorria eta manipulazioa.

Bukatzeko, sagardo garaia ofi-

ziazki hasten duen txotx egunaren aste horretan, ikasleei hainbat ekintza aurrera eramateko aukera ematen zaie. Ekintza horietako batzuk ikastetxean ber-

tan egiten dituzte, eta beste batzuk herrian.

Aurtengo sagardotegi garai hasierarako, adibidez, ikastetxez ikastetxe jolas bat eramate-

ko asmoa dute Artelatx kooperatibako kideek, ikasleek bi hilabeteetan *Hernani eta sagardoa* ekimenaren bidez ikasi dutena lantzeko, galdera eta proben bidez.

ELI GONDAT 'Hernani eta sagardoa' ekimenaren arduraduna

«Alkoholaren eragin kaltegarriak zeintzuk diren ere erakusten zaie ikasleei programaren bidez»

Udalak, sagardoaren kultura gazteengana gerturatzearaz gain, alkoholaren inguruko kontzientziakzioa ere garatu nahi izan du *Hernani eta sagardoa* ekimenarekin.

Eli Gondatek arazo honetan espezialista ez dela aitortu digu, baina argi dauka Artelatx kooperatibaren programa alkoholaren arazoari aurre egiteko baliagarria dela.

Gaizki pentsatuta, norbait esan lezake alkoholaren apologia egiten ari zaretela. Ikastetxeetako irakasle batzuk horren beldur baziren. Horregatik, aurrean sagardoaren alderdi horretan sakontzea erabaki dugu. Udalak, kultura lantzeaz gain, herrian txotx garaian sortzen diren arazoei aurre egiteko modu bat bilatu nahi izan du. Horregatik aukeratu zen

DBHko lehen zikloa. Adin horietan hasten direlako gazteak edaten.

Gazteek ez al dakite sagardoa zentzuz kontsumitzen?

Lehen, sagardotegietara, sagardoa dastatzera joaten zen jendea. Eta gaur egun gazte asko mozkortzera joaten dira. *Hernani eta sagardoa* programaren bidez, sagardotegira joatea zer den

eta alkoholaren eragin kaltegarriak zeintzuk diren ere erakusten zaie ikasleei.

Zein mezu helarazi behar zaie gazteei? Sagardoa, gauza guztiak bezala, neurrian kontsumitu behar dela, eta neurri hori pasatzeak ekartzen dituen kalteez eta ondorioez kontziente izan behar dutela gazteek.



LIZEAGA

Astigarraga

**Eska ezazu Sagardoa !
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.**

**EDAN ETA EMAN
EDATERA**