



Sagardoetxea
herri baten erroak

**SAGARDOETXEA, SAGARDOAREN MUSEOA
IKASTETXEENTZAKO JARDUERAK
2011-2012**

Kontaktua

Leire ALKORTA 943 550 575
prentsa@sagardoetxea.com

SAGARDOETXEA, SAGARDOAREN MUSEOA. Ikastetxeentzako urte-osorako jarduerak.

Sagardoetxea sagarra, sagarrondo eta sagardoaren kultura zabaltzeko museo gune bat da. Museoen kontzeptu tradizionaletik desberdina da, sagarrondoaren bizitza eta sagardoaren elaborazio prozesua modu aktiboan ezagutzeko aukera ematen duen leku dinamikoa baita, gauzak ikusiz, jardueretan parte hartuz eta produktu ezberdinak dastatuz.

Sagardoetxeak museoko sagastira eta museo-gunera bisitaldiak eskaintzen dizkie bisitariei.

Museoko **sagastian** sagardo egileen teknika eta sekretuak aurkituko dituzte eta sagarrondo, hazitegi, sagar mota desberdin eta aintzinako tolare baten bueltan ibiliko dira. **Museo-gunean**, berriz, sagarra eta sagardoaren historia, usadioaren iturburua, erramintak eta elaborazio prozesua aurkituko dituzte, sagardoaren kulturara gerturatuz.



MATERIAL DIDAKTIKOA

Sagardoetxean ahalegin handia egin dugu sagarraren kulturaren gaineko material didaktikoa osatzeko:

1. **Urtaroko laborategia:** joko, puzzle, irudi, analisi, etb... en bidez urtaro bakoitzean jarduera ezberdinak lantzeko urtaroko laborategia sortu dugu. Honakoak dira laborategi honetan lantzen diren edukiak:



UDABERRIAN: Polinizazioa eta erleen mundua.

Udaberria gure ingurugiroaren eta mundu bizidunaren esnatze garaia da. Neguko geldialdiaren ostean, zuhaitzaren izerdia martxan jartzen da, sagarrondoetan loreak ateratzen dira eta erleak nahiz beste intsektu txikiak polinizatzen hasten dira. Polinizaziorik gabe, ez dugu sagarririk izango.

Urtaro honetan **polinizazioa** eta erleen lana azaltzen dira, ezti dastaketa egiten da eta **puzzle** baten bitartez, loretik fruiturako prozesu guztia irudikatzen da. Bestalde, sagarrondoaren izurrite eta gaitzak ezagutzen dira.



UDARAN: Ilargiaren eragina udako inausketan.

Udara zuhaitzetan dauden sagarrak heltzeko eta inausketa egiteko garaia da. Inausketari esker, sagarrondoaren formazioa zehazten da, baina inausketa berdea egiteko garaian, ilargia kontuan hartu behar da.

Urtaro honetan, udako **inausketa berdean ilargiak duen eragina** azaltzen da (goranzko ilargia eta beheranzko ilargia). Bestalde, sagarrondoarentzako bakanketak duen garrantzia azalduko da.

SAGARDOETXEA, SAGARDOAREN MUSEOA.

Ikastetxeentzako urte-osorako jarduerak.



UDAZKENEAN: Sagar, sagar-muztio eta sagardoaren analisia.

Irailean sagarrak biltzen dira eta laborategietan sagar hauen analisiak burutzen dira beren azukre-mailak neurtzeko. Bildutako sagarrekin sagar-muztioa egin ostean, sagardogileek beren azterketak burutzen dituzte muztioaren dentsitatea neurtzeko. Kalitatezko sagardoa lortu nahi bada, pauso hauek guztiak ematea beharrezkoa da.

Urtaro honetan, **sagardotarako sagarren dastaketa** egiten da. Sagarrak dastatu ostean, sagarren azukre-mailaren **analisia** egiten da sagarraren heldutasunaren egoera neurtzeko. Museoko sagastian bildutako sagarrekin **sagar-muztioaren elaborazioa** egiten da (*ikus material didaktikoaren 2. puntua*) eta ondoren **muztioaren dentsitatea** neurtzen da. Amaitzeko, muztioaren eta sagardoaren **analisi mikrobiologikoak** burutzen dira mikroskopia batekin zukuek dituzten legamiak eta bakteriak ikusteko.



NEGUAN: landaketa, txertaketa eta inausketa.

Neguan ingurugiroko bizia geldirik dago. Landareen izerdia lo dago, intsektuak edo animaliak ere lo daude eta sagar haziak eriteko garaia da. Bien bitartean, gure sagardotegietan sagardoa dastatzeko garaia da.

Urtaro honetan sagar **haziak eriten** dira museoko sagastian eta **sagarrondoan landaketa** eta **txertaketa** azaltzen da. Bestalde, sagarrondoan inausketa mota ezberdinak azaltzen dira formazio mota ezberdinak lortze aldera.

2. Muztioa egiteko tresneria: Ikasleek udazkenean sagardoaren elaborazio prozesu osoa egiteko tresneria daukagu: kizkiak, pisoiak, matxaka eta prentsa. Guzti honekin, sagardoaren elaborazio prozesua ezagutzeko eta beraiek ekoizturiko muztioa dastatzeko aukera izango dute.

3. Sagardoaren Hiztegia: Sagardogintzaren inguruko 500 hitz biltzen ditu. Hiztegi honi esker, ikasgelan ikasitako hitz berriak lantzeko aukera izango dute, besteak beste: kizkia, patsa, kirikoketa, etb...

4. Sagarrekin Jolasean: Sagarraren kulturaren inguruko bost liburuxka dira, adin-tarte bakoitzera egokituak (bisita burutu ostean talde bakoitzari banatuko zaio).



SAGARDOETXEA, SAGARDOAREN MUSEOA.

Ikastetxeentzako urte-osorako jarduerak.

JARDUEREN EGUTEGIA:

Urte osoan zehar:

- Dasti ipuinkontalaria: haurrentzako ipuin moduko bisita gidatua.

Udaberrian: sagastiak loretan

- Polinizazioa: erleen lana, ezti dastaketa eta loretik fruiturako prozesu guztia ikusteko aukera.
- Sagarrondoan izurrite eta gaitzak.

Udaran: sagarrak zuhaitzetan

- Inausketa: ilargiaren eragina udarako inausketan.

Udazkenean: sagarren bilketa

• Sagarra heldua dagoenean kizkiarekin bildu, sagar ezberdinen dastaketa eta aintzinako elaborazio prozesua: sagarra pisoiekin jo, zanpatu eta lorturiko muztioa dastatu.

Neguan: landaketa garaia

- Arbolak aldatu / hazien ereitea.
- Sagarrondoan formazioa.
- Txertaketak.



JARDUERA OSAGARRIAK:

Astigarragak egun pasa osatzeko aukera ezberdinak eskaintzen ditu: pilotaleku estalia, igerilekua, aire librean bazkaltzeko guneak, Santiagomendiko Natur Eskola, etb...

TARIFAK:

Sagardoetxearako sarrera..... 2 euro haur bakoitzeko
 (Bisita gidatua + urtaro bakoitzari dagozkion jarduerak)

Oharrak:

- Prezio hauen barruan BEZ-a sartuta dago.
- Irakasleek doako sarrera dute Sagardoetxean.
- Tarifa hauek taldeentzako bakarrik dira (gutxienez 15 laguneko taldeak).
- Jarduera guztiak Sagardoetxeako gida batek zuzenduko ditu.