

SAGARDOGINTZA. (Fabricación de la Siotra, Oficio de Siotra)

1

(A) HISTORIA

- 1: Astigarapako uria.
- 2: Astigarapako jendeak, antin antinuatik egiten zuen lan bat bizi-
tzeko.
 - a) Agiri idatzak
 - b) Bildutako datuak
- 3: LURRAK.
 - Agiri idatzak
 - Bildutako datuak
 - a) Japastak
 - b) Sagar zulaiteak (motak)

Sagarak: AHO GOZOAK.

(B) TOLAREA

- 1: Baseriko lokal berezi bat.
 - a) Bere situazioa
 - b) Bere planoa
 - d) Bere deskripzioa
 - orruak
 - goriak
 - azpiak
 - leioak
 - ateak
- 2: Tolare motak: Bere klazifikazioa
 - Eskukoak
 - Indar elektrikoak
- 3: Tolarean erabiltzen diren tresnen izenak, kotoiak, argazkiak, material
motak.

(D) SOTOA - UPELATEGIA - SAGARDOATEGIA

(Definizioa - Deskripzioa)

- 1: Upelategia eta sagardotegia. Baseriko lokal berezi bat.
 - a) Bere situazioa
 - b) Bere planoa
 - d) Bere deskripzioa
 - orruak
 - goriak
 - azpiak
 - leioak
 - ateak

2º UPELAK (KUPELAK). BARRIKAK. BUKOIAK eta meumi gurtietako upel motak.

- a) Estilak
- b) izenak
- d) Krokisak
- e) Argakiak
- f) Material motak
- g) meumiak litrotan.

(E) SAGARDOGINTZAREN PROZESUA

1º Sagar Siltzea: a) Sarea

- b) Kiskia
- d) Sakua
- e) Gurdia-erria
- f) Angelus

2º Sagarra Karraitzea: a) gurdia fa lei parek

b) gurditik garbarara edo maudiura

3º Sagar Jotzea: a) Eskuareekin bultzata

- b) Pisiarekin.
- d) Istetuen den Likidoa: MORTIOA.

4º Tolarea egitea. Deskripzioa

5º Patsa estutzea.

6º Patsa txikitu eta patsuluan saupatzea.

- a) Nola txikitu
- b) Nola Karraitu
- d) Nola saupatu Kontserbatzeko.
- e) Zertarako erabili.

7º Upela garbiketa. Ustaiak estutzea. Barrika txikiak nola garbiketu ziren.

8º Muestioa Karraitzea upeletara, Baldeak. Embututak.

SAGARDOGINTZAREN PROZESUA (Jarraipen)

- 9: Irakimaldiak. Definizioa. Zentzu deubora irauten zuen.
- 10: Upelaren estalketa. Probaketa, ilargiarekin ze ikusirik ba al daukan.
- 11: Upelaren hustuketa: a) Txotxian. Txotxeiko ahitura. Deskripzioa.
ilargiarekin ze } b) basda. Txarrotan.
ikusirik ba al } d) Bamiketara. Bukietara.
daukan. } e) Embotellatzea. Embotellatzeiko tresna zaharrak. Deskripzioa.
f) Sagardotarako botella espezialak: Inskripzioa.
- 12: Zizarra. Definizioa
Pitarra. Definizioa
- 13: Ilargiarekin sagardoak izaten dituen gora-beherak.
Egoraldiarekin izaten dituen gora-beherak: hotza, Hego-hartea.

(F) SAGARDOGINTZAN ERABILTZEN DEN HIZTEGIA

- (G) BERTSOAK. a) Astigarrafako sagardotegiaren botatako bertsoak
b) Astigarrafako sagardotegiei jarritako bertsoak.
d) Astigarrafako sagardotegiaren bertutako bertsoak.

(H)

ESAERAK

(I)

GERTAKIZUNAK

- a) Diskusio, ika-uka, Apustu. d) Gertakizun bereziak
b) Markotegiak.

(J)

OHITURAK

- a) Jateko ohiturak
b) Ze fok mota erabiltzen ziren.
d) Oihuturik badu zen tolarra egitekoan
e) " " " upelatekian. Sagardo probaketa. Upela embote.
f) " " " sagarra botaketan. llatretokian.

(K) ASTIGARRAKO SAGARDETEGIAREN IZENEN ZERREDA.

Lekua, izena, sortutako urtea, funtzionari ukitako urtea. Zolarea ba zuen ala ez.

(L) BIBLIOGRAFIA

ASTIGARRAOKO URIAREN LAN TRADIZIONAL BATEN IKERKETA

(A) HISTORIA

- 1: Astigarapako URIA.
- 2: Astigarapako Jeudeak antzin antzinatik bizitzeko egiten duen bat
lau bat
 - a) Agiri idabiat
 - b) Bildutako datok
- 3: Lurrak:
 $\left\{ \begin{array}{l} \text{Agiri idabiat} \\ \text{Bildutako datok} \end{array} \right.$

 $\left\{ \begin{array}{l} \text{Agiri idabiat} \\ \text{Bildutako datok} \end{array} \right.$

b) Sagar zaharrik. ~~Sagarrik (Zapors - auzoak)~~
MOTAK SAGARRAK AHO - GOZOAK

(B) TOLAREA ~~eta UPELATEGIA~~

- 1: Basemiko lokal berei bat
 - a) Bere situazio
 - b) Bere planoa
 - c) Bere deskripzio
 $\left\{ \begin{array}{l} \text{orruak} \\ \text{goriak} \\ \text{azpiak} \\ \text{leioak} \\ \text{ateak} \end{array} \right.$
- 2: Tolare motak: Bere klasifikazio
 $\left\{ \begin{array}{l} \text{Eskuzkoak} \\ \text{Jendar elektrikoak} \end{array} \right.$
- 3: Tolarean erabilten diren tresnen izenak, Krokisak ~~bere penezioak~~
argazkiak, material motak.

(D) SOTOA - UPELATEGIA - SAGARDOTEGIA

- 1: Basemiko lokal berei bat upelategia eta Sagardelegia
 - a) Bere situazio
 - b) Bere planoa
 - c) ~~Bere deskripzio~~
 $\left\{ \begin{array}{l} \text{orruak} \\ \text{goriak} \\ \text{azpiak} \\ \text{leioak} \\ \text{ateak} \end{array} \right.$
- Definizioa. Deskripzio
- 2: Upelak (Kupelak)
 $\left\{ \begin{array}{l} \text{Sarririk eta} \\ \text{estiloak} \\ \text{izenak} \\ \text{Krokisak} \end{array} \right.$
- neuri gutxitako upel motak. Bere
- ZISKUA edo IKISKUA. Etxanda egiten
- den upela. Bi zati berdinetan partitzen den
- Upelak sartuak estutua

(2)

[illegible]

(E)

SAGARDO GINTZA = Fabricación de la sidra

SAGARDO GINTZAREN PROZESUA =

Prozeto de la fabricación de la sidra

(2)

1. Sagar bilhea:

- a) Jarea
- b) Kiskige
- c) Jakua
- d) Gurdiza - eziz
- e) Angelus

2. Sagarre Karrathea:

- a) Gurdiza ta bei poria
- b) gurdilik gaurazara edo maudiera.

3. Sagar jakea:

- a) Eskuarekin bultzuta.
- b) Pisocarekin
- c) Ateratzen den likidua: MOLTIOA

4. Tolarea epitea. Description

5. Patsa estutzea

6. Patsa ~~txikitzen~~ txikitzen eta patsaluan zampatzea:

- a) Nola txikitzen
- b) Nola karratzen
- c) nola zampatu kontserbatzeko
- d) zentzuzko erabili

7. Uela garbitzea - Barrika txikiak nola garbitzen diren.
Murtioa - urtziak estutzea
Sagardoa Karrathea upletara. Baldeak. Embutunak.

9. Irakimutziak. ~~Definizioa.~~ Definizioa.
Zerbat denbora irauten duen.

10. Uplaren estalketa. Probaketa. Harpianekin ze ikertirik ba al daukan
Probaketa } Basotan txarrotan. txarrotan neurtuak = PITXARRAKA. Sagardoren gradua 5° edo 6°.

Uplaren hustuketa. a) txotxian. Txotxeke alutara. Description

Harpianekin ze ikertirik ba al daukan
b) basotak, txarrotan
c) barriketara, bukitara
d) Embotellaketa. Embotellaketako tokiak zehazteko. Description
e) Sagardotarako botella espezialak: Insupezioa

11. Zizarra. ~~Definizioa~~ Definizioa

Pitorra. Definizioa.

Uplaren txarrotak izaten dituen gora-behera

SAGARDOTEGIAK (2)

[illegible]

(F) SAGARDOGINTZAN ERABILTZEN DEN HITZEGIA

(3)

(J) (H) (I) (G)
OHITURAK. ESAERAK. GERTAKIZUNAK. BERTSOAK

BERTSOAK: *leipul moztasun*
trinitak taula sagardotegian

~~GERTAKIZUNAK~~
Apirila
Diskusio
Jaka-Mika
Muskotejiak

OHITURAK: *Sagar biltzen aurpegiak errezatzen.* - Upele bertzea
Jateko objektuak zu. - Upeleko urtutak estutze
Joko motak: Bola, tokeak, toka.

(K) ASTIGARRA GAKO SAGARDOTEGIAREN IZENEN ZERREUDA

Lekuak, izena, sortutako urtea, funtzionatzen ari zela urtea

Tolara ba zuen ala ez,

(L) BIBLIOGRAFIA

(I) GERTAKIZUNAK

- 1: Diskusio, JKa-Mika, apustu.
- 2: Muskotejiak.
- 3: Gertakizun berriak.

○

SAHARDA NOLA ZEN	PERTJO, TXA- PEKSTADIK ZEN	ZE EGWE- TAN IBILTELA ZEN UENUS GHEWU	JENUSA NO EOTU ZEN. ZUTIK AUA ESEBIA	ALDETIK GE- CIENUTTA, SAKHED- GITIK, JHEKOD- EN IBILTEA, EDU BERMAN EOTEA.	ZENGO JEN. DEA, IBILZEN ZEN. NOLA E- TOLITZEN ZIDAN SINER TEMAIA	SAKHEDETEIAK ZEN. OMBITAN ZE OMBITAN REU. ZE E- GUNSTAN. ZE ORUTAN	SAKHEDE- REU UENAN. GO OHTU RAK. ZENBAT ZIDAR EM- TEN ZEN	ZE NEUREAK DAUSEN SA- GARBOTAN. HECUDINEA, CHETA de la	ZEN SAKHED DEN OUEMA SAHARDA EUTTEKO	NOLA KAREAN ZEN ZEN SAHARDA	NOLA BILTEA ZEN SAKHED	SAH- AURI NOLA REK. ZEN
------------------------	----------------------------------	--	---	--	--	---	---	--	---	-----------------------------------	---------------------------	-------------------------------------

БЕРТЭО ПАРЕ- РИК. ИАТЕНУ АЛ ЗЕН. НОРЕНУК	УКТЕК БА АЛ ОМКА ГОУМН ЖЕНУЕНАИ ЕДО НЕРЕНАИ ДЕНА ДЕ ГАМТЕКО САУЛЕВА	СОМАРБОНА АА АЛ ДУКА ЗЕ И- КУЛЕК ИАРОТ АРЕКИН ДОТЕНА САМОТЭЛАТЕНА ПРОБАТЕНА,	КАМПОКО ЖЕНУЕНАИ УКТЕКО НАУКУПЕЛЕНАКО ЖИ- ТАИК БИЗИ АЛ ЗИРЕН	МАНОРА ТРОКЕ- ТИК БУКАТУМ, ЖЕНУЕНАИ БОТЕ- ЛЕНАИ ИЖИ- ЗЕН АЛ ЗИРЕН	ЖИ-ЗЕ ИДЕТНУ МАКУПЕЛЕНА ДИК ЖОТЕНУ БО- ТИЛЕНУ. НАА ЭТЕНУ ЗИНА	БЕРТЭО ЗЕ БЕСТЕ ИРОТН ДИ АКА, АЛ ГЕТАНЕР
--	--	---	---	---	--	--

BERTRAM
ZE BESTE
POSTU. DR.
MICK, MI
GEMER