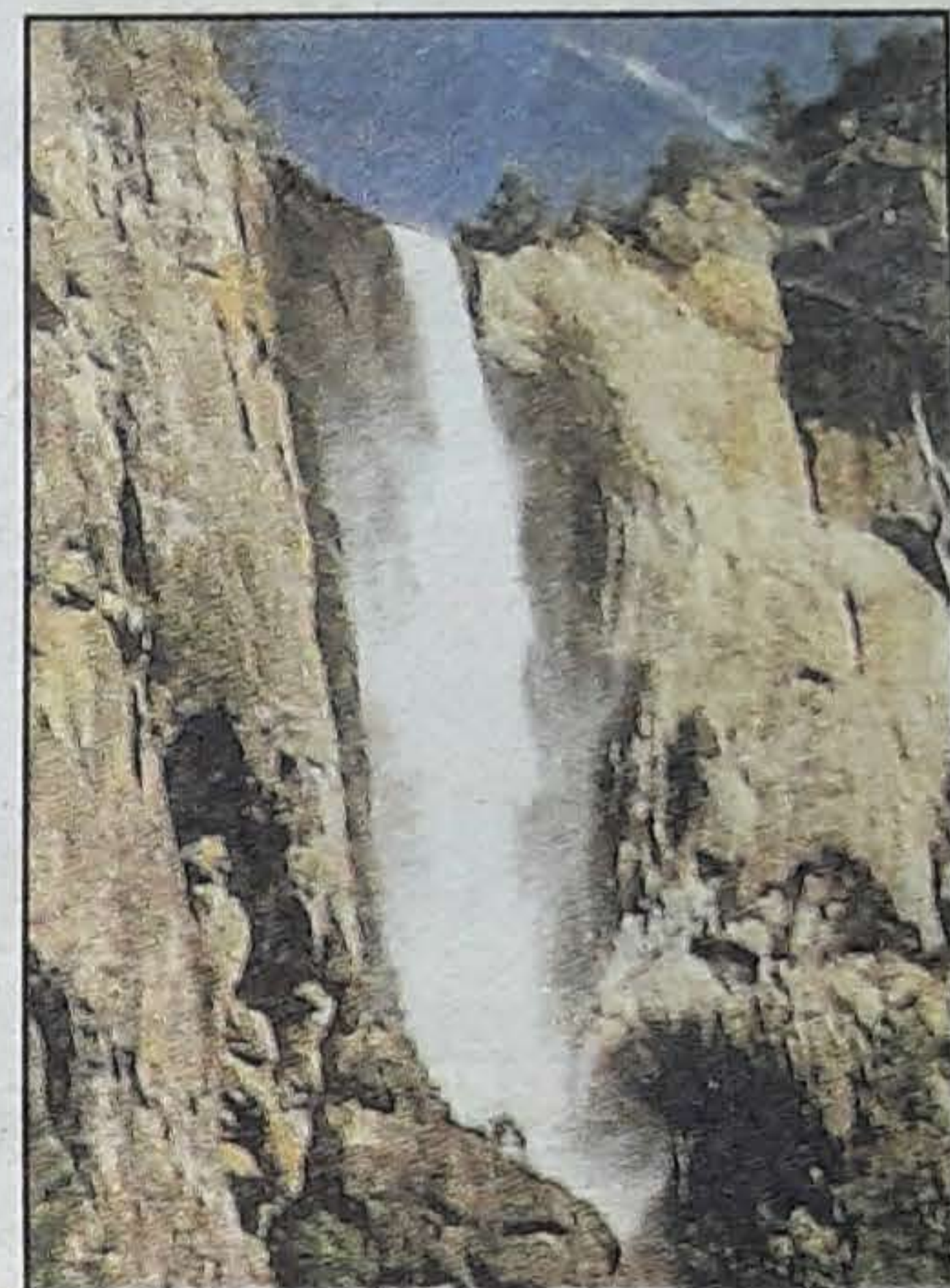




La sidra

La elaboración de la sidra comienza con la recogida de la manzana y termina en la "kupela". De lo uno a lo otro hay muchos pasos diferentes e importantes a seguir para conseguir esta bebida. Queremos que los conozcas y por eso hemos fotografiado cada uno de ellos. P. CENTRALES.

Aprender a escuchar



La vida ruidosa en la que vivimos nos ha hecho perder la facultad de escuchar muchos sonidos, que aún existiendo a nuestro alrededor, escapan a nuestro oído. Sonidos de la naturaleza que no sabemos escuchar.

Esta es la razón de que haya surgido La Educación Ambiental, educación que lo que pretende es ponernos en contacto con la naturaleza para que aprendamos a quererla como se merece. PAGINA 6.

▼ **¿Que grande es ser joven!**

PAGINA 3.

▼ **Baloncesto femenino: Juven y Lasarte-Oria.**

PAGINA 7.

▼ **Un nuevo caso del Inspector Parrilla: ¿Quién no ha visto un dinosaurio?**

PAGINA 8.

y además...

De la manzana

DE LA MANZANA, TRAS UNA CUIDADOSA ELABORACION, NACE LA SIDRA, UNO DE NUESTROS PRODUCTOS MAS CARACTERISTICOS.

En la sidrería Otsuenea de Hernani hemos podido seguir y fotografiar todo el proceso paso a paso.

AINZINE DE LA CRUZ



2. La manzana se recoge del suelo por medio de un gancho llamado "kixkilla".



3. Una vez reunida toda la manzana, ésta pasa al "lagar", que tiene una capacidad de 10.000 a 99.000 kg. Al final del proceso quedarán unos 1.000 - 1.500 kg.



4. La manzana pasa a la "machaca", donde una vez triturada se la deja macerar un día y así, todo el jugo que tiene pasa a la "tina". La tina tiene una capacidad de unos 1.500 litros. Una vez llena, se vacía en las cupelas, que ya están limpias y sebadas.



5. La plancha superior prensa la manzana machacada 3 ó 4 veces al día durante 3 días.



6. Cuando la "patxa" o pulpa está seca se utiliza para alimentar al ganado.



7. El jugo se se cuela con una red para retirar los restos que quedan en el zumo. La red no es muy fina para que los restos más finos se queden y así dar más sabor a la sidra. Estos restos formarán luego "la madre".



8. Tras limpiar concienzudamente las "kupelas" se les da sebo para evitarlas posibles fugas. En el interior se pueden ver unos tubos que forman el "serpentin". El "serpentin" es un circuito de agua fría que se activa automáticamente cuando la temperatura sobrepasa los 12º, que es la temperatura ideal para la sidra. Una vez llena, la "kupela" se deja fermentar.



1. Cualquier manzana no vale para elaborar sidra. Las manzanas tienen que ser bravas, es decir, sin tratar, porque así son mucho más amargas y dan más sabor. Actualmente en Gipuzkoa no se produce suficiente manzana por lo que se trae en camiones de otros lugares, sobre todo de Asturias. Después se mezcla con la de aquí.