

Bost zentzumene



Dasti.

Sagardoetxean bizi den sagar erraldoia da Dasti. Dasti eta haren espezieko sagarrak ezagutzeko aukera izan zuten Lezoko haurrek bisitan. ARGAZKIAK: ANDONI CÁNELLADA / ARGAZKI PRESS

Mende askoan gure artean mantendu den ondarea da sagardoa. Euskal Herrian hain ezaguna den edari hori nondik datorren eta nola egiten den erakusteko, bisita gidatuak egiten dituzte Astigarragako Sagardoetxean, haur zein helduentzat.

Sagastietako sagarrak bizi ostean, hasi dira sagardotzeak sagarrei zukua atzeratzen. Sagarrak jotzeko erabileraz kanpazeko garaian gaur egungo sagardoa egiteko sasoia da. Usaimena pixka bat finduz gero, lurrin ter igartzen da; haizeak hegotik jotzen duen egunetan, esaterako, nabarmena omen da sagar lurrina gertatzen. Hala ohartarazi digu Belen Olaziregik, Astigarragako Sagardoetxearen gidak.

Ez dago jakiterik Lezoraino (Gipuzkoa) iristen ote den Astigarragako sagar zanpatu berrien lurrina. Sagardotze usainak erakarrita edo ez, jakin-nahi gogosez joan zen Lezoko neska-mutil kuadrilla bat Sagardoetxera, joan den ostiralean. Herri Eskolako Haur Hezikuntzako bosgarren mailako ikasleak ziren. Denera, hirurogei haur pasatu zuten.

Sagardoaren mundura bidaiatu zuten eta bidaiari bost zentzumene erabili beharko zituztela esan zieten ikasleei. Bost zentzumeneak martxoaren 14an jartzen dituen bisita bat eskaintzen baitute Sagardoetxean. Hori guztia zertarako? «Sagardoaren atzean dagoen kultura erakusteko», azaldu digu Joxe Mari Alberro Sagardoetxearen zuzendariak. «Produktu horren atzean herri batzuk daude, ohitura batzuk, kultura bat, ondare bat. Mendeetan gure artean gorde eta mantendu den usadio bat da sagardoaren, eta hori transmititu nahi diegu

bidaiia

haur, gaztetxo zein helduei», gaineratu du Alberrok.

Mendeetan altxor baten pare arreta handiz gordetako ondarea galtzea pena litzatekeela iritzita hasi ziren bidaiaria horiek antolatzen Sagardoetxea zabaldu zuten unetik, 2006tik. «Ea mantentzeko gai garen mendez mende erabili eta zaindu den produktu hori: sagardoa. Mantentzeko ahalegin horretara bideratua dago gure eguneroko lana», aitortu digu Alberrok. Sagardoaren kultura haur zein helduei zabaltzea da, beraz, Sagardoetxekoen egitekoa.

Zentzumenak, martxan

Proposatzen duten bidaiaria interesgarria irudituko zitzaizen lezoarrei, nonbait, Ainize Mitxelena gida hitz egiten hasi orduko erne jarri baitzituzten belarriak. Begiak adi, belarriak erne, usaimena zorrotz, dastamena fin eta ukimena prestu zutela baieztatu ostean, bidaiari ekin zioten. Mitxelena-rekin batera, Belen Olaziregi izango zen bidaiaria berezi horretako gidaria. Eta sagardoa zer den, sagardoa egiteko zein osagai behar den eta sagardoa nola egiten den ikasiko zuten ordubeteko bisita berezian.

Ezertan hasi baino lehen, sagardoa ea inork probatu zuen galdegin zien Mitxelenak gaztetxoei. Galdera amaitzerako, besoa zutik zuen taldeko haur batek; haren atzetik, beste pare batek ere jaso zuten hatza. Sagardoa zer zen bazekiten, beraz, eta haietako batzuk «probatua» zuten edari gozoa, gainera.

Sagardoa egiteko zein fruta behar den laster igarri zuten. Sagarrak behar dira. Baina nondik datoz sagarrak? Nola sortzen dira? Hazitik fruitura sagarrak izaten duen bilakaera eta urte sasoi bakoitzean izaten duen itxura ikusi ahal izan zuten puzzle magnetiko eta jostagarri baten bidez.

Oinarri-oinarrizkoena ezagutzen zuten jada: sagardoa egiteko, sagarrak dira ezinbesteko osagaia. Sagarrak sagastietan hazten dira, eta, beraz, bertan biltzen dira. Baina nola biltzen dira? Erakustaldia egin zieten



JOSEBE SOLANA



Azalpenetatik praktikara. Sagarrari eta sagardoari buruzko xehetasunak ikasi ostean, sagarrak zanpatu eta ateratako zukua dastatu zuten bisitan.

gidek haurrei. Punta zorrotzeko makilatxoa eskuan hartuta, konturatzerako bildu zituzten Mitxelenak eta Olaziregi zelaian barreiaturik zeuden sagar mordoxka bat. Gaztetxoen txanda heldu zen gero, eta, banan-banan, kizkia esku batetik bestera pasaz, gidek lurrean utzitako sagar bakanak saskira bildu zituzten.

Zelaiko lanak amaituta, sagarren argazkiz beteriko panel baten aurrean jarri ziren haurrak. Mundu osoan sagar mota pila bat zeudela jakinarazi zieten. Zenbat diren pila bat? Ba, mila sagar mota baino gehiago! Haietako batzuk gozoak dira, beste batzuk mikatzak, eta badira garratzak ere. Espezie haietako batzuk bildu eta zanpatuta egiten da sagardoa.

Sagastian bildutako sagarrekin sa-

gardoa nola egiten den ulertzeko, Sagardoetxe barrura sartu ziren bisitariak. Garai bateko baserriaren maketa ikusgarria dute han. Sagastian bildutako sagarrak ganbaran pilatuak ikusten dira maketan. Ganbarak zulo txiki bat du, eta zulo horretatik matxakara erortzen dira sagarrak. Idi baten laguntzaz, matxaka martxan jartzen da, eta sagarrak txikitzen dira. Matxakatik ateratako sagar zatiak tolarera botatzen dira gero, eta han zanpatu egiten dira. Zanpatutako sagarretik ateratako zuku horrekin egiten da sagardoa.

Zukua ateratzera

Eta maketan ikusitakoa euren eskuz egiteko gai izango ote ziren haurrak? Museoaren kanpoko aldean prest zi-

tuzten sagarrari zukua ateratzeko tramankulu guztiak. Balde batean pilatuta zeuden sagarrak jo behar izan zituzten lehenengo. Sagar zati horiek matxakatik pasa zituzten gero. Eta, azkenik, matxakatik ateratako sagar zatiak prentsa edo tolarre moduko batera bota zituzten, estu-estu zanpatzeko. Laster bete zuten pitxarra sagar zukuz. Entzumena, ikusmena eta ukimena aspaldian zituzten gaztetxoek lanean, eta, sagar zanpatu berriekin, usaimena jarri zuten martxan.

Bidaiaria amaitzeko, dastamena frogan jartzea baino ez zitzaizen falta, beraz. Hala, zanpatutako sagarretik lortutako zukua edanda biribildu zuten Sagardoetxeak proposatu ziren zentzumenen bidaiaria.



JOSEBE SOLANA

Fitxa

• **Non:** Astigarragan dago Sagardoetxea, kultur etxearen alboan.

• **Zer erakutsi:** Sagarraren eta sagardoaren atzean dagoen mundua erakusten da. Sagardoaren jatorria eta hura lortzeko prozesua.

• **Zer eskaini:** Ikasle zein astialdi taldeentzako, familientzako zein norbanakoarentzako bisita egiten dira. Bisitariaren adinaren arabera, edukia eta azalpenak moldatzen dira.

• **Iraupena:** Ordubete.

• **Informazio gehiago:**

www.sagardoetxea.com webgunean,
info@sagardoetxea.com helbidean
eta (0034) 943-55 05 75 telefonoan.