



Sagardoetxea
herri baten erroak

2007
PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 ó 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 ó 00 33 680 01 48 12

Seguimiento del clima. Temperatura y precipitaciones.

Medición y anotación en el cuaderno de mantenimiento de la temperatura, la humedad y la pluviometría del día de la visita.

Utilización de una estación meteorológica.
Dirigido especialmente a escolares.
Realización durante todo el año.



Seguimiento de plagas y enfermedades.



Identificación de las plagas y enfermedades más comunes en los manzanos. Tras una breve exposición de las enfermedades y plagas, los alumnos y visitantes deberán reconocerlos en los árboles del manzano pedagógico. Actividad en forma de juego.

Utilización de lupas.
Dirigido especialmente a escolares.
Durante el periodo vegetativo (abril-octubre).

Explicación de la morfología.

Dar a conocer las partes del árbol donde se producen las yemas de flor y las yemas de madera. Explicación de la morfología. Brindillas, dardos, chupones...

Examen visual
Dirigido a escolares y público en general
Realización durante todo el año.



Plantar árboles.

Plantación de árboles y sembrado de semillas. Habrá posibilidad de llevarse un ejemplar.

Utilización de semillero, azadas y palas.
Dirigido a escolares y público en general
Realización de enero a marzo



Injertos.



Clase práctica de la realización de un injerto en el manzanal museístico.

Utilización de una injertadora manual.
Dirigido a escolares y público en general
Realización durante marzo y abril

Maduración: seguimiento. Brix, yodo, dureza.

Por medio de la lectura de los °brix, la dureza de la pulpa y de la regresión del almidón, conocer el estado de maduración de la fruta mediante sencillos procedimientos prácticos.

Utilización de yodo, penetómetro y refractómetro.
Dirigido a escolares y público en general
Realización de septiembre a diciembre



Recolección de manzana con kizki.

Fórmula autóctona de recolección del fruto cuando después de madurado se encuentra en el suelo. Explicación de su origen.

Utilización de kizki y cesto.
 Dirigido a escolares y público en general
 Realización de julio a abril



Prensado.



Después de recogida a manzana, se machaca por medio de pisones. La patza (manzana triturada) se introduce en una prensa con accionamiento manual extrayéndose el mosto, que una vez depositado en un pequeño barril se degusta.

Utilización de pisones, prensa manual y bomba.
 Dirigido a escolares y público en general
 Realización de septiembre a diciembre