



Bildutako sagarrekin muztioa egiten, eskuz birrintzeko makina baten bidez. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

SAGARDOA EGITEN IKASI, JOLASTUZ

Antzina sagardoa nola egiten zen eta gaur egun nola egiten den hainbatetan erakutsi du Astigarragako Petritegi sagardotegiak familia osoarentzat antolatu dituen ate irekien jardunaldietan.

Haurrek, gazteek eta haien gurasoek esperientzia zoragarri batez gozatu dute Petritegi sagardotegiak azken hiru urteetan antolatu dituen ate irekien jardunaldietan. Sagardoa nola egiten den, sagardotegien ohitura nondik datorren eta sagardoaren inguruko zehaztasunak ezagutu dituzte, sagardogintzaren lana bizitzeko aukera izan dute, eta ederki pasatu dute, jardunaldia jolas moduan antolatzen baitute.

Olagi Sagardotegia
Nekazalturismoa

TAXI ZERBITZUA
(8 eserlekuko taxian)

Beasaindik eta Ordiziatik 1,50€ · Lazkaoitik 2,00€

Urte osoan zabalik Beste herrietatik kontsultatu

olagi@hotmail.es · 943 88 77 26 · ALTZAGA



Sagardotegiko menua **27€**

Ostiraletan sagardotegi menua **20€**

Hainbat sagardotegietako sagardoak dastatzeko aukera

Sagardoa txotxetik

Tel.: 943-83 42 04
ameztigain@live.com
Gran Camping
ZARAUZ

Sagastietan sagarra bildu dute kizkiarekin eta saski batekin, eta jasotakoa zakueta bildu, eta eskuzko dolare baten ingurura eraman dute. Ondoren, jasotako sagarrak eskuz birrintzeko makina batera sartu, sagarrak makina horretan txikitu, handik eskuzko dolarrera pasatu eta dolaretik lehen muztioa ateratzen ikusi dute.

Urriaren 25ean antolatu zuen Petritegi sagardotegiak ate irekien jardunaldien hirugarren aldia, udazkenean, sagardo berria egiteko garaian. Sagardoa egiteko prozesua bizitzeaz gain, haurrek eta haien gurasoek sagarraren munduari lotutako hainbat jokotan eta jardueratan parte hartu zuten.

Haurrek, besteak beste, margolanak egin zituzten, eskulanak ere bai muztio botila batekin, eta hainbat tailerretan parte hartu zuten: hostoak bildu, marraztu... «Saiatzan gara egiten ditugun ekintzek kulturarekin lotura izan dezaten, baita sagardotegiaren historiarekin ere», azaldu zion Ainara Otaño Petritegiko arduradunak Gipuzkoako Hitza-ri.

ZENBAIT TAILER

Adinaren arabera tailerretan parte hartu zuten haurrek eta gazteek. «Eguraldi ona izanez gero, sagarra lurretik datorrela azaltzen die gure monitorea haurrei; zuhaitzean lorea hazten dela, eta hortik datorrela sagarra. Denak txundituta gelditzen dira». Petritegi sagardotegiaren barruan egiten duten tailerretako baten bidez, antzinako baserrietako bizitza nolakoa zen erakusten dute, Petritegi baserriaren erreplika bat baliatuz.

Sagardogintzak izan duen bilakaeraren berri ematen duen bideo bat ere ikusi zuten, sagar dastatzeak egin zi-



Haurrak eta gurasoak, sagarrak biltzen. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

tuzten, eta toka txapelketa batean ere parte hartu zuten.

Sagardoa antzina nola egiten zuten eta gaur egun nola egiten den ikusi eta ikasi zuten parte-hartzaileek, sagardoren prozesuak nondik norako aldaketak izan dituen, eta haiek egindako muztio gozoa ere dastatu zuten, helduek eta haurrek. «Jakina da Astiga-

rraga sagardoarekin lotuta dagoen herria dela, baina herritar askok ez dakite sagardoa nola egiten den. Pentsatu genuen gure etxeko ateak ireki eta zer lan egiten dugun erakustea ideia polita izan zitekeela sagardoaren kultura zabaltzeko».

Informazio gehiago www.petritegi.com helbidean lor daiteke.

Tel.: 943-69 24 52
Faxa: 943-69 21 53

Olatza baserria
20150 ADUNA (Gipuzkoa)

Tolare-Sagardotegia
ABURUZA

R. ZABALA
Sagardotegia

Asteleheneetik Igandera, ganez irekita.
Ostiralean, larunbatean eta igandean,
eguerdian zabalik (enkaraguz).
Txotx denboraldian bakarrik

GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIKO SAGARDO LEHIAKETAREN TXAPELDUNA HIRU ALDITAN

Garagartza baserria
Tel.: 943-69 07 74
20150 ADUNA (Gipuzkoa)