



Sagardoetxea

herri baten erroak

**SAGARDOETXEA-EUSKALTEGIAK
JARDUNALDI BATERAKO PROPOSAMENA
2009**

Kontaktua

Leire ALKORTA 943 550 575

prentsa@sagardoetxea.com

SAGARDOETXEA-EUSKALTEGIAK

Jardunaldi baterako proposamena

Sagardoetxeatik, Euskal Sagardoaren Museotik, museoaren eta sagardoaren interpretazio gunearen errealitatea euskaltegien eskura jartzen dugu, 2009. ikasturterako eskolaz-kanpoko jarduera aberasgarri gisa.

Proposatutako jardunaldiak sagarraren eta sagardoaren kultura zabaltzea eta landa ingurune euskara ezagutu eta praktikatzea ditu helburu nagusi, eta zehazki, sagardoaren eta sagardogileen munduko euskara ezagutu eta lantzea.

Hala, Sagardoetxeak ekintza honi ekitea proposatzen die euskaltegiei, ondoko etapetan banatuta:

Euskaltegian

Euskal Herriko sagardoa eta sagarraren kulturaren inguruko teoria eta informazioaren azterketa euskaltegiek garatu beharreko jardunaldien bidez, eta Sagardoetxeako web orriak biltzen duen informazioa oinarri hartuta.

Sagardoetxeak badu, gainera, sagardoaren berezko hiztegia eta sagarraren kulturaren inguruko material didaktikoa. Material hau, Sagardoetxeako bisita burutu ostean banatuko zaio talde bakoitzari.

Halere, eta nahi duenak, material hau museora etorri aurretik eskuratzeko aukera ere badauka, bertan biltzen diren edukiak euskaltegian lantzeko. Material hori Sagardoetxera etorri aurretik eskuratzeko, gurekin harremanetan jarri beharko da.

Banatuko den materiala, honakoa da:



Alde batetik, Sagardoaren berezko hiztegia (SAGARDOAREN HIZTEGIA). Bertan, sagarraren eta sagardoaren munduko terminologia zehatza aurkituko dute ikasleek, baita euskaltegian lantzeko aukera emango dieten bibliografia anitza ere.

Hiztegia gaika bereizitako bost ataletan banatua dago, sagardoaren ekoizpenarekin zerikusia duten atalak guztiak, eta sagarraren lorearen bost petaloak irudikatu nahi ditu.

Eta bestetik, Sagarraren kulturaren inguruko material didaktikoa (SAGARRAREKIN JOLASEAN). Bertan, Sagardoetxearen bisitan landu diren edukiak aurkituko dituzte ikasleek.

Besteak beste, honakoak: sagardogintza kontuak, sagardoa lortzeko eman beharreko pausoak, landareen ugalketa teknikak, inausketa motak, polinizazioa, etb...



Mintza-praktika Sagardoetxean

Sagardoaren elaborazio prozesuaren azterketa praktikoa egingo da Sagardoetxeako instalazioetan barrena egindako bisita gidatu baten bidez, eta honek, sagardo munduko hitzak ezagutzeko eta lantzeko aukera emango digu.

Sagastian, Euskal Herriko sagarrondo motak, gidatze-sistemak, txertaketak, etb.. ikusiko dira; museo-gunean, sagarra eta sagardoaren historia, oraina eta etorkizuna, sagardogilearen tresnak, etb... ikusiko dira; eta dastalekuan, sagardoa txotx-ean dastatzeko erritoan murgilduko gara. Museoaren bisita honekin, sagardoaren kulturaren inguruko hiztegia landuko da.

Urtaro bakoitzean, gainera, sagardoaren elaborazio prozesuari dagozkion jarduera zehatzak burutzen ditugu Sagardoetxean (ikus 6. orria), eta honek, jarduera zehatz bakoitzaren inguruko terminologia lantzeko aukera emango digu: landaketa, polinizazioa, sagar bilketa eta prentsaketa.

www.sagardoetxea.com-en idatzizko praktika

Sagardoetxeak bere web atarian ikasleek praktika idatzia jorratzeko aukera ematen duen foro zehatz bat dauka, bertako edukiak ikastetxe desberdinetako irakasleek jartzen dituzten arauen arabera garatuko direlarik.

Bi helburu nagusi ditu idatzizko praktika honek: batetik, euskararen ezagutza sakontzea, eta bestetik, museoan ikasitako historia eta elaborazioari dagozkion edukietan sakontzea.

Jarraipena

Prozesu guztiaren jarraipena Sagardoetxeako teknikariek egingo dute, bai museoari dagozkion gaietan eta baita elaborazio prozesuari dagozkionetan ere. Heziketa eta pedagogia jarraipena, bestalde, euskaltegiako tutore eta irakasleek egingo dute, prozesu zehatzak eta garatu beharreko programak finkatuta.

Tarifak

Sagardoetxea-Euskaltegiak proposamenaren prezioa:

Euskaltegiko prestaketa; Material didaktikoaren banaketa; Mintza-praktika Sagardoetxean (bisita gidatua, GozoGozo produktuen dastaketa eta sasoiari dagokion jarduera); Web orriko idatzizko praktika; Jarraipena 3,50 euro

Beste aukerak

Gazta edo txorixo pintxo 1,50 euro
Sagardotegiko menua (sagardotegi bakoitzaren arabera) 26,00 - 30,00 euro

Sagardotegien inguruko informazioa ikusteko, klikatu helbide honetan:
<http://www.sagardoetxea.com>

Prezioan BEZ-a sartuta dago.

Sagardoetxea, Euskal Sagardoaren Museoa.

Sagardoetxea Museoak sagarraren eta sagardoaren historia eta kulturara gerturatzeko aukera ematen duen hiru gunere berezitu dauzka:



Sagastia

Sagastia aire librea dagoen gunea da, sagarraren kultura modu dinamiko eta pedagogiko batean gozatzeko aukera ematen duena. Bertan, sagar mota eta barietateak, sagarraren heldutasuna, txertaketak, sagarra biltzeko moduak eta sagarraren prentzaketak modu dibertigarri batean ikusiko dira.

Museo gunea

Sagastiaren alboan, museo gunea dago. Bertan, sagarra eta sagardoaren iragana, oraina eta etorkizuna ezagutzeko eta sagardoaren inguruko ohiturak eta errituak ezagutzeko aukera emango diguten sagardogilearen tresnak, ikusentzunezkoak, panel informatiboak, argazkiak eta jokoak daude.

Dastaketa gunea

Sagardoetxearen hirugarren gunea, sagardoa txotx eran dastatzeari eta Sagardoetxeak hautaturiko GozoGozo produktuen dastaketari (murtioa, likorea eta sagar dultzea) eskeinia dago.



Sagardoetxean, sagardotegira joan aurretik, sagardoaren dastaketaren inguruko rituala eta sekretuak ezagutu nahi dituenarentzat, txotx-eko ohituran dastatzeko hastapenak irakasten ditugu: edalontzia hartzeko modua, txinparta ona lortzeko edalontziaren inklinazioa, tonuaren azterketa, kolore ezberdinen esanahia eta usaien bereizketa.

Denda

Sagardoetxeak denda bat ere badu eta bertan, sagardo mota ezberdinak, sagarretik eratorritako produktuak, oroigarriak, promozio materiala eta sagardoaren munduarekin erlazionaturiko dokumentazio eta informazioa aurki daitezke.

Dendan salgai dauden produktu guztiak Sagardoetxearen on-line dendan eros daitezke:
www.sagardodenda.com.

Sasoi bakoitzean jarduera bat



Sagardoetxea museo bizia da, sasoi bakoitzean itxuraz aldatzen duena. Horregatik, bertan burutzen diren jarduerak aldatu egiten dira, bisitari eta sasoi bakoitzera egokituz.

Urtarriletik apirilera: landaketa

Haziak ereitea. Txertaketak. Inausketa motak. Sagastiko faunaren behaketa eta azterketa. Sagarra kizkiarekin bildu eta pisoiekin zanpatu.

Maiatzetik abuztura: sagarrondoak loretan

Polinizazioa: erleen mundua, argizari bidezko esku-lanak, erlauntzen mundua eta ezta. Sagastiko faunaren behaketa eta azterketa. Udako sagarren dastaketa.

Irailetik abendura: sagar bilketa eta prentsaketa

Sagarraren heldutasunaren jarraipena. Bertako sagar mota ezberdinen dastaketa. Sagarra kizkiarekin bildu, pisoiekin zanpatu, prentsaketa eta ekoizturiko muztioaren dastaketa.