



Sagardoetxea
herri baten erroak

SAGARDOETXEA MUSEOA

EUSKALTEGIENTZAKO ESKAINTZA

Txotx! euskaraz

Kontaktua

Leire Alkorta (Informazioa eta erreserbak)
943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com



www.facebook.com/sagardoetxea



@sagardoetxea
#txotx

SAGARDOETXEA, EUSKAL SAGARDOAREN MUSEOA

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

Sagardoetxea

Sagardobenda

SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDOAREN ERRETTA ASTIGARRAZA

EUSKALTEGIENTZAKO ESKAINTZA

Txotx! euskaraz

Sagardoetxeatik sagardoaren kulturaz gozatzeko eta sagardogintzako euskarazko hiztegia lantzeko proposamena luzatzen dizuegu zuen ikasturteko eskolaz-kanpoko jarduera aberasgarri gisa.

Proposatutako eskaintzak sagarraren eta sagardoaren kultura zabaltzea eta sagardogintzari lotutako **euskara ezagutu, landu eta praktikatzeari** ditu helburu nagusi, eta honakoa da Sagardoetxeatik luzatzen dizuegun eskaintza:

Euskaltegian

Sagardoetxeako web orriak biltzen duen informazioa oinarri hartuta, Euskal Herriko sagardoa eta sagarraren kulturaren inguruko teoria eta informazioaren azterketa euskaltegian bertan.

Web orriko informazioaz gain, sagardoaren berezko hiztegia eta sagarraren kulturaren inguruko material didaktikoa eskura dituzue. Material hau, Sagardoetxeako bisita burutu ostean banatuko dizuegu, baina nahi izanez gero, material hau museora etorri aurretik eskuratzeko aukera ere baduzue, bertan biltzen diren edukiak euskaltegian bertan lantzeko.



Hala, banatuko zaizuen material didaktikoa honakoa da:

- 1) **Sagardoaren Hiztegia:** sagardogintzaren inguruko 500 hitz biltzen ditu eta Hiztegi honi esker, Sagardoetxean ikasitako hitz berriak lantzeko aukera izango duzue, besteak beste: kizkia, patsa, kirikoketa, txotx, etab.
- 2) **Sagarrekin Jolasean:** Sagarraren kulturaren inguruko bost liburuxka daukagu, adin-tarte bakoitzera egokituak: Haur Hezkuntza, Lehen Hezkuntza (LH1, 2, 3, 4, 5, 6) eta Bigarren Hezkuntza (DBH 1, 2, 3, 4).

Sagardoetxea Museoa

Sagardoaren elaborazio prozesu osoa azalduko zaizue Sagardoetxeako instalazioetan barrena egindako bisita gidatu baten bidez, eta honek, sagardoaren munduko hitzak ezagutzeko eta lantzeko aukera emango dizue, jarduera ezberdinetan ere parte-hartuz.

Euskaltegian / Etxean

Sagardoetxeako bisitaren ostean, zuen esperientzia gurekin konpartitzea sare sozialak erabilia. Sagardoetxean Facebook eta Twitter kontuak ditugu, eta hauek erabiliaz, bisitaren inguruko ekarpenak idatziz jartzeko aukera izango duzue. Horretarako, euskaltegiaren beraren sareak edota zuenak erabili ditzakezue.



@sagardoetxea
#txotx



www.facebook.com/sagardoetxea
www.facebook.com/sagardoarenlurraldea

Hurrengo orrietan, Sagardoetxearen inguruko **informazioa** eta bisiten **tarifak** aurkituko dituzue.

Sagardoetxeako bisita eta otordua sagardotegian



Sagardoetxeak sagarra eta sagardoaren historia eta kulturara gerturatzeko hiru gune dauzka: sagastia, museo-gunea eta dastalekua.

Sagastia

Sagastia aire librean dagoen gunea da, sagarraren kultura modu dinamiko eta pedagogiko batean goatzeko aukera ematen duena. Bertan, sagar motak eta barietateak, txertaketak, sagarra biltzeko moduak eta sagardoaren aintzinako elaborazio prozesua ezagutzen dira. Sagardoetxea museo bizia da, eta sagastiak urtaru bakoitzean jarduera bat lantzeko aukera ematen digu: haziak erein (neguan), polinizazioa (udaberrian), sagarraren heldutasunaren jarraipena (udaran) eta muztioaren elaborazio prozesu osoa (udazkenean): sagarrak kizkiarekin bildu, sagarrak dastatu, pisoiekin txikitu, prentsatu eta egindako muztioa dastatu.

Museo gunea

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

Dastaketa gunea

Sagardoetxeako hirugarren gunea, sagardoa txotx-etik dastatzeari eta Sagardoetxeak hautaturiko GozoGozo produktuen dastaketari (sagar muztioa eta likorea) eskeina dago. Sagardotegira joan aurretik, sagardoa txotx-etik dastatzeko prozedura azaltzen dugu: edalontzia hartzeko modua, txinparta ona lortzeko edalontziaren inklinazioa, usainen bereizketa, koloreen azterketa eta dastaketa.

Sagardoetxeako bisita, **sagardotegiko otorduekin** osatu daiteke sagardoaren kulturako jardunaldi osoaz goatzeko.

Tarifak 2014

Sagardoetxeako bisita:

Bisita gidatua, dastaketa, sasoiari dagokion jarduera eta material didaktikoa..... 3,50€
 Pintxo dastaketa (sagardotan egositako txorixoa + gazta sagar dultzearekin) 1,50€

Sagardoaren kulturako esperientziak:

"Museoa + Sagardotegia": Sagardoetxeako bisita + Sagardotegian bazkaria/afaria 32€

Oharrak:

- Zehazturiko tarifak pertsonako dira.
- Irakasleek museoko bisita dohakoak dute.
- Prezioetan BEZ-a sartuta dago.

Kontaktua

Leire Alkorta (Informazioa eta erreserbak)
 943 550 575
 info@sagardoetxea.com
 www.sagardoetxea.com



www.facebook.com/sagardoetxea
www.facebook.com/Sagardoarenlurralde.es



@sagarlur
 @sagardoetxea
 #txotx