



Sagardoetxea
herri baten erroak

SAGARDOETXEA
Museoa eta Sagardotegia
2008

Contacto

Sagardoetxea
943 550575
info@sagardoetxea.com

SAGARDOETXEA. Museotik Sagardotegira.

Sagardoetxeak produktu turistiko bat proposatzen dizu, zure bezeroen eskura kultura eta euskaldunon ohiturak jartzan dituen, sagardoaren mundua eta ondo sustraitutako erritu gastronomiko bat, sagardotegia.



Sagardoetxea, euskal sagardoaren museoa.

Museoak hiru gune desberdin eskaintzen dizkizu, sagarra eta sagardoaren historiara eta gaur egungo egoerara inguratzeko. Lehenengo, interpretazio zentroa, mila urtetik gora dituen usadio bat ezagutu ahal izateko gunea.

Ondoan, museoko sagastia daukagu eta bertan sagarrondoak hazten, loratzen eta fruta ematen ikusi litezke. Bertan ikusi ahal izango dituzu sagar bariedade desberdinak, txertaketa teknikak, sagar mota bakoitzaren ezaugarriak, zanpatzea...

Eta azkenik, dastatze gunea, dendaren ondoan.

Urte sasoi bakoitzean aktibitate bat.

Sagardoetxea sagarra eta sagardoaren kulturaren inguruko gune bizi bat da, eta urte sasoi bakoitzean aktibitate desberdin bat eskaintzen dizu (egitarauan aukeratu beharrekoa). Nork bere eskuz lehen zanpatuko muztioa lortzea, kizkiarekin sagarra biltzea, frutaren heltze puntua azalduko digun almidoiaren regresioa ikustea, txertaketak...

Sagardotegia, gastronomia eta kultura.

Sagardotegira joanda bukatuko da egiten dizugun eskaintza. Sagardoetxeak ezagutzera emango dizu ondo sustraitutako usadio bat, eta baita euskaldunak ondotsuena identifikatzen dituen ekitaldi gastronomiko bat ere. Sagardotegia ez da jatetxe bat, upeltegi bat da eta bertan ibiltzeko arauak izaera berezia dute. Horiek ezagutzea ere usadioaren parte da.

Tarifa

Preziora pertsonako 29,00 euro

Gutxieneko taldea, 20 lagunekoa

BEZa ez dago prezioan sartua. Prezioan museoeko bisitaldia sartzen da.

Museoko hiru guneetara: interpretazio zentroa, sagastia eta dastatze gunea eta denda.

Urte sasoiaren arabera, zehaztutako aktibitate bat. Bazkaria edo afaria sagardotegian.

Sagardoetxea, euskal sagardoaren museoa

Museoak hiru gune desberdin eskaintzen dizkizu, sagarra eta sagardoaren historiara eta gaur egungo egoerara inguratzeko.



Interpretazio zentroan ezagutu ahal izango duzu mila urtetik gora dituen usadio bat, sagardogilearen erreminten bidez eta ikus-entzunezko eta azalpen panelen bidez. Ondoa, museoeko sagastia dago; sagarrondoa desberdin azalduko da lau urtaroretan, eta bertan hazten, loratzen eta fruta ematen ikusi liteke. Ikusi ahal izango dituzu sagar barietate desberdinak, txertaketa teknikak, sagar mota bakoitzaren ezaugarriak... Eta azkenik, dastatze gunea, dendaren ondoan. Sagardoetxera inguratzen denak ezagutu eta gozatu ahal izango du, ondo sustraitutako euskaldunon ohitura berezi hau: sagardoaren mundua, herri baten erroak.

Bisitaldi kulturala.

Interpretazio zentroa eta sagastia daude barruan. Ordubate inguruko bisitaldia da eta sagarra eta sagardoaren historian ibilaldi bat egingo dugu.

Bisitaldiaren edukiak.

Sagarrondoaren eta sagarraren morfologia, barietateak, sagastiren jarraipena, izurrite ohikoenak, botika gutxiago erabiltzea eta polinizazioa lagunduko duen fauna lagungarria, sagastia gidatzeko moduak, frutaren heltze puntuaren jarraipena, biltzeko moduak, sagarra jotzea, zanpatzea, dolareen morfologia, eta dolare desberdinak, muztioaren osagarriak, irakinaldi desberdinak, upel desberdinak, sagardoaren inguruko ohiturak, sagar edari desberdinak, eta bukatzeko, produktua botilaratuko sartuko dugu, heltze puntu egokian dagoenean.

Bisitaldiaren iraupena: ordubate

Hizkuntzak: euskara, frantsesa, gaztelera eta ingelesa.



Txotxean hasi.

Sagardotegira joan aurretik sagarra eta sagardoa dastatzeko erritua ikasi nahi duen guztiarentzat, edo besterik gabe ikasteko gogoia duenarentzat.

Dastatze gunean bisitariak esperimendatuta ikasi ahal izango ditu sagarraren inguruko zenbait sekretu, eta txotxari eta sagardo dastatzeari buruz jakin beharreko guztia, ezinbesteko ezagutza ondorenean sagardotegiko bisitaldia erabat gozatzeko.

Bisitaldiaren edukiak.

Sagarretik datozen produktu desberdinak dastatzen hasiko gara, ondorenean sagardoan zentratzeko. Sagardoa kontsumitzeko ontziak, botila, txotxa, nola ireki ziria, edalontzia nola hartu, txinparta ona lortzeko inklinazioa, kolorea begiratu eta zergatiak ezagutu, lurrin edo aroma desberdinak bereizi.

Bisitaldiaren iraupena: 20 minutu

Hizkuntzak: euskara, frantsesa, gaztelera eta ingelesa.



Urte sasoi bakoitzean aktibitate bat.

Sagardoetxea Museo bizia da, urtaro bakoitzean itxuraldatzen dena. Horregatik aldatzen dira bertako aktibitateak eta egokitzen, bisitari eta urte sasoiaren arabera.

Urtarriletik apirilera.

Eguraldiari jarraipena. Temperatura eta prezipitazioak. Haziak ereitea. Txertaketak. Kimaketa motak. Gaitz eta izurriteei jarraipena. Azalpen morfologikoa. Sagar biltzea kizkiarekin, eta zanpatzea piseieki.

Maiatzetik abuztura.

Eguraldiari jarraipena. Temperatura eta prezipitazioak. Azalpen morfologikoa. Gaitz eta izurriteei jarraipena. Sagarraren heltze puntuari jarraipena. Udako sagar batzuk dastatzea.

Irailetik abendura.

Eguraldiari jarraipena. Temperatura eta prezipitazioak. Azalpen morfologikoa. Gaitz eta izurriteei jarraipena. Sagarraren heldutasunari jarraipena. ° Brix-en neurketa. Bertako sagar mota desberdinak dastatzea. Sagar biltzea kizkiarekin, eta zanpatzea piseiekin.

Sagardotegia, gastronomia eta kultura.

Sagardoetxeak produktu turistiko eta kultural bat proposatzen du, eta bere bezeroen eskura jartzen ditu euskaldunon kultura eta ohiturak, sagardo mundua, eta gaur egun ondo sustraitutako erritu gastronomiko baten bizipena ere, sagardotegi batera bisitaldia.

Sagardotegirako bisitaldiak ixten du Museoko eskaintza. Sagardoetxeak ezagutzera emango dizu ondo sustraitutako usadio bat, eta baita euskaldunak ondotsuena identifikatzen dituen ekitaldi gastronomiko bat ere. Sagardotegia ez da jatetxe bat, upeltegi bat da eta bertan ibiltzeko arauak izaera berezia dute. Horiek ezagutzea ere usadioaren parte da.

Euskal Herria sustraitutako usadioen lurraldea da. Sagardotegira joatea ekitaldi kultural eta gastronomikoa da, bisitarien kuriositatea pizten duena eta bere portaera arauak dituen. Arau errazak dira, usadioari mantentzen laguntzen diotenak, eta esperientzia berezia bihurtzen dutenak. Sagardoetxeak ekitaldi horren oinarria eskura jartzen dizute, sagardotegi tradizional batean.

Sagardotegiko menua.

Sagardotegiko menua bertsua izan ohi da gaur egun sagardotegi gehienetan, kasu batzuetan aldaketa txiki batzuek aurkitu balitezke ere. Esperientzia honen oinarria eta esanahia aldatuko ez duten aldaketak.

Sagardotegiko menuaren osagaiak dira:

Bakailao tortilla
Bakailao frijitua piper berdeekin
Txuleta
Intxaurrak, gazta eta menbriloa

Jarduerak “bakoitzaren aukeran” Sagardoetxean

Sagardoetxeak proposatzen dizu bisitaldia zenbait jarduerekin osatzea. Hemen azaltzen dizkizugu eta aurrekontu zehatz bat aurkeztuko dizugu.

Dastatze gunean pintxoak
Museoko dendan zestoak eta produktuak
Lantegiko erregaloak
Harri-jasotzaile eta aizkolari erakustaldiak
Toka jokoa
Bolatokia
Txalaparta eta Kirikoketa kontzertua
Bertsolariak.