

HERRITARREI GALDEKETA SAGARDOARI BURUZ

HISTORIA

1. Sagardotegiaren izena.
2. Sagardotegiaren zuzenbidea / lekua.
3. Ezagutu diren nagusiak.
4. Noiztik dagoen funtzionatzen.
5. Funtzionatzen utzitako urtea.
6. Tolarea ba zuen?
7. Nolako zen tolarea.
8. Herriari idekia.
9. Beste nonbaiten ba al zuen sagardotegirik etxe honek?
10. Sagardoa non saltzen zuen, sagardotegin bertan?. Ala beste etxe batean.
11. Sagardotegian izandutako pertsona ospetsuak.
12. Sagardotegian izandutako bertsolariak. Bere bertsoak
13. Desierto etxean, sagardotegian, bolatoki ospetsu bat.

OFIZIOA

- 1.- Zenbat sagardo egiten zen. Nongo sagarrarekin.
- 2.- Nola karraitzen zuten sagarra tolarea.
- 3.- " " " sagardoa etxe batetik bestera.
- 4.- Nola biltzen zen sagarra.
- 5.- Ze sagar zen onena sagardoa egiteko. *Nola egiten ziren metakak.*
- 6.- Ze neurriak ezagutzen diren sagardotegietan: kubela, zaku neurria, pinta, pitxerdi, txopin, pitxarra, txikia, suil,...
- 7.- Kanpoko jenderik ekartzen al zen lanerako.
- 8.- Sagardoan erabiltzen den hiztegitxo. Izen bereziak: Malakatea.
- 9.- Probaketa nola egiten zen. Nortzuk egiten zuten.
- 10.- Sagardotegietan nola ordaintzen zuten bertan egindako lanak langileari: Sagardoa emanaz, jatenarekin, diruarekin.
- 11.- Barrikotea: Definizioa, ohitura, lanean ibilitako taldearen edatea.
- 12.- Upelaren azpiari nola deitzen diotzen: Zoru. Upel olari: Upel dobela.
- 13.- Patsa zertan erabiltzen zen.
- 14.- Sagarrak kimatzen al ziren?. Zimortzen?.
- 15.- Nork txertatzen zuen?.
- 16.- Kupelak, barrikak, nork egin?, nondik ekarri?.
- 17.- Seboa nork egin?. *Noiz hain zen seboa erabiltzen*
- 18.- Botil kajak, zenbat botilentzat ziren: 30, 24, 20, 16, 12, 10. Nork egiten zuen. Kajan aurretik ze erabiltzen zen botilak karraitzeko.
- 19.- Botilak, ze neurritakoak ziren. Norenak ziren. Izena eramaten al zuen?.
- Astigarragako botilarik ba al zen izenarekin.

Sagardoren eragaria

- Kolorez (Noiz bezatzen zen
- Japorea | - Azkar aspintzen zen
- Azideta asko edo gutxi?
- Hingana leortzen ahal zuen
- Atxikidada ahal zuen

*Itolako neurriak egiten al ziren
fermentazioa bukatuta fagar jalkitako
soluzio garbik edo probatu bakanik?*

Noiz hain zen ~~botilak~~ enbotatzen