

Jeronimo Olaziregi Lasa

*Aretxabaleta,
Gipuzkoa
(1927-2002)*

Aurkibidea

Biografia



Errenterian jaio zen 1926ko uztailaren 22an. 14 urte zituela etorri zen Aretxabaletara, Oro auzoko Iturralde baserrira. 18 urte bete zituen arte baserriko lanetan aritu zen. Horren ondoren lantegian hasi zen. Jeronimoren zaletasunik handiena mendia zen, sarri joaten zen "Degurixara" ehizara, nahiz perretxiko bila. Grabazio honetan sagardoa egiteko prozesuari buruzko azalpenak ematen ditu.

Zintak

ARE-023

- **Proiektua:** Dialektologia-EHU
- **Elkarrizketatzailea(k):** Agiriano, Aitor
- **Data:** 1999-05-01
- **Iraupena:** 17 min
- **Euskarria:** Audio Analog
- **Kodifikatzailea:** Agirrebeña, Aintzane
- **Emalea:** Zuazo Zelaieta, Koldo

Pasarteak

1. Sagardoa egiteko prozesua

- **Erref:** ARE-023/002
- **Iraupena:** 0:03:30. **Hasi:** 00:01:00. **Bukatu:** 00:04:30
- **Multimedia:** audioa online entzungai

Gaia(k):

- Baserria » Baserriko lanak » Baratzea eta soroa

Laburpena:

Urrian erdi aldera hasten da sagarrak batzen. Lehenbizi lurrera jausitakoak batzen dira. Sagarrak makinara eraman eta matxakatu egin behar izaten dira. Sagardoa egiteko prozesua. Hilabete behar du sagardoak fermentatzen.

2. Bi urtetik behin sagardoa

- **Erref:** ARE-023/003
- **Iraupena:** 0:02:00. **Hasi:** 00:04:30. **Bukatu:** 00:06:30
- **Multimedia:** audioa online entzungai

Gaia(k):

- Baserria » Baserriko lanak » Baratzea eta soroa

Laburpena:

Bi urtetik behin egiten dute sagardoa, sagarrondoak urte batean asko ematen badu hurrengoan gutxi ematen du eta. Hala ere, gutxi den urtean "prentsakada"-ren bat egiten dute. 30 zaku sagarrek 500 litro sagardo eman dezakete. Lehenbizikoz noiz egin zuten sagardoa. Etxean duten prentsa lehen maristena omen zen, baina gero sozio batzuen artean hartu zuten.

3. Etxerako egiten dute sagardoa

- **Erref:** ARE-023/005
- **Iraupena:** 0:02:45. **Hasi:** 00:06:50. **Bukatu:** 00:09:35
- **Multimedia:** audioa online entzungai

Gaia(k):

- Baserria » Baserriko lanak » Baratzea eta soroa

Laburpena:

Etxerako egiten dute sagardoa. Saldu nahi izanez gero, botila bereziak erosi

eta beste hainbat neurri hartu beharko lituzkete. Honen inguruko kontuak. Sagardoa hasieran oso gozoa egoten da eta denborarekin mikazten joaten da. Botilan sartutakoan asko hobetzen da sagardoa. Sagarrak aprobetxatzearen hasi ziren sagardoa egiten. Lehen leku askotan egiten zen sagardoa.

4. Sagardoa egiteko tresneria; sagar klaseak

- **Erref:** ARE-023/006
- **Iraupena:** 0:01:25. **Hasi:** 00:09:35. **Bukatu:** 00:11:00
- **Multimedia:** audioa online entzungai

Gaia(k):

- Baserria » Baserriko lanak » Baratzea eta soroa

Laburpena:

Sagardoa egiteko prozesuan erabiltzen duten tresneria: matxakadorea, prentsa, enkortxadorea... Sagarrak denak etxekoak izaten dira. Sagar-klaseak.

5. Barrikaren eragina sagardoaren zaporean

- **Erref:** ARE-023/007
- **Iraupena:** 0:02:50. **Hasi:** 00:11:00. **Bukatu:** 00:13:50
- **Multimedia:** audioa online entzungai

Gaia(k):

- Baserria » Baserriko lanak » Baratzea eta soroa

Laburpena:

Sagardo ona egiteko sekretua zein den. Sagardoaren zaporean barrikak garrantzi handia du. Azkenengo ekarri zuten barrika Oñatitik ekarri zuten, hango sagardotegi bat itxi zenean. Barriken inguruko azalpenak.

Ahotsak.eus-eko edukiarekin sortutako dokumentu automatikoa.
2025-07-20

CC-by-sa | Ahotsak.eus
Badihardugu Euskara Elkartea
Markeskua Jauregia, 20600 Eibar
943121775 - ahotsak@ahotsak.com