

Artisau-garagardozealeak ugaritzen

Ugaritu egin dira Euskal Herrian artisau-garagardoak. Duela gutxi arte, ia garagardo industrialak soilik kontsumitzen zen gurean, baina gaur egun artisau-garagardoa gero eta gehiago ekoizten da. Gai hori oinarri izanik, honako ariketa hauek egitea proposatzen dizugu:



Argazkia: Titosoft (Pixabay)

- Garagardo-markak beren herrialdearekin lotzea
- Bideoa ikusi eta galderei erantzutea
- Testua irakurri eta aukera egokia hautatzea
- Hitzen konbinaketa egokia hautatu eta mintzasaia egitea
- Artisau-produktuak aurkeztea taldean.

1. Gaian sartu



Garagardoa mundu guztian edaten den edaria da. Jakingo zenuke garagardo-marka hauek jatorrizko herrialdearekin lotzen?



Askotariko artisau garagardoak dastatu daitezke Antiguan. Argazkia: Kultur Atelier

Guinness	Mexiko
Frantziskaner	Herbehereak
Carling	Alemania
Carlsberg	Irlanda
Mahou	Euskal Herria
Gar and Gar	Ingalaterra
Heineken	Espainia
Coronita	Danimarka



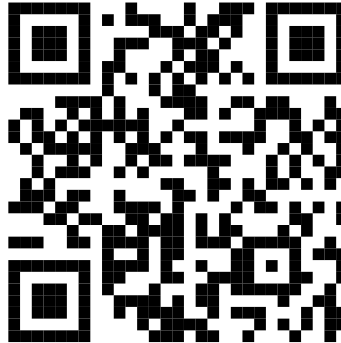
Partekatu erantzunak talde handian. Guztiak dastatu edo ezagutzen dituzue?

2. Bideoa ikusi



Ikusi bideoa eta, ikusitakoaren arabera, erantzun galderei, eta konparatu erantzunak ikaskidearekin:

<https://labur.eus/uxJNc>



a) Zaila al da artisau-garagardoa eskuratzea gaur egun?

b) Beer Housen zein proportziotan ematen dute ohiko garagardo ezaguna eta dastatzeko garagardo berria?

c) Zein da Beer Houseko tabernen helburua?



Mala Gissona Beer House-ko garagardo iturriak. Argazkia: Kultur Atelier

3. Testua ulertu

Irakurri testua.

Artisau-garagardoaren pizkundea

Artisau-garagardoak ezohiko izatetik arrunt izatera pasatu dira hamarkada eskasean. Ingalaterran edo Estatu Batuetan norberak garagardoa egitea edo garagardo-fabrika txikiak topatzea ohikoa da. Gurean, berriz, industrialak nagusitu dira luzaroan. Aipatutako herrialdeetatik urruti gaude oraindik, baina artisau-garagardoak indarra hartzen hasiak dira. Euskal Autonomia Erkidegoan bi dozena enpresa ekoizle daude eta 300 bat garagardo-errezeta sortu dituzte. 2014an indarrak batu eta Garagardogileen Elkarteak ere sortu zuten, baita kalitate- eta jatorri-bereizgarri den marka ere.

Ura, maltak, lupuluak eta legamia besterik ez da behar garagardoa egiteko. Horiekin jokatzuz, zapore eta usain desberdinak lor daitezke. Artisau-garagardoei ez diete gehigarririk edota kontserbagarririk gehitzen, ez dituzte pasteurizatzen, industrialak, aldiz, bai. Prozesuan ere badira desberdintasunak: esaterako, sedimentuak kentzeko ez da kimikorik erabiltzen, eskuz edo galbahe batetik pasatuz kentzen dizkiete. Gainera, hartxidura bat baino gehiago egiten diete gas naturala sortzeko, eta industrialetan, berriz, gehitu egiten zaie gas hori. Diferentzia gehiago ere izaten dituzte ekoizlearen edo edariaren arabera. Orokorrean, 5-7 alkohol-graduak dira eta lupulu gehiago dutenez, garratzagoak.

Merkatua poliki-poliki handitzen doa, eskaria hazi den neurrian eskaintza zabaltzen joan da. Gaur egun, ia edozein tabernatan edo supermerkatutan dituzte artisau-garagardoak.

Ezagutarazi zaleak lortzeko

Ekoizleek lan handia egin dute artisau-garagardoak ezagutarazteko eta horrek berak eragina izan du jendearen interesa handitzeko garaian. Besteak beste, Beer House edo Tap Room delakoak zabaltu dituzte: garagardotegi edo dastatze-guneak dira, bertara joaten direnek hainbat mota probatzeko aukera dute eta, zenbaitetan, prozesuaren nondik norakoen berri ere ematen diete.

Halako bi garagardotegi ditu Donostian Mala Gissonak. Igor Eizagirre da haietako baten arduraduna eta azaldu duenez, “egiten duguna erakusteko” guneak dira. Baina ez beraiek ekoizitakoa bakarrik: “gure iturrietan ez daude gure garagardoak bakarrik, bertakoak eta gure lagunenak ere badaude. Erakutsi egiten dugu Gipuzkoan edo Bizkaian egiten dena”. Ez dituzte lehiakide gisa ikusten, zale berriak erakartzeko modua dela uste dute. Hamabi iturri dituzte lokalean. Sei-zortzi beti berdina dira eta gainerakoak aldatu egiten dituzte gauza berriak probatu nahi dituztenentzat. Urtean bospasei berri egiten dituzte, gehienetan, beste ekoizle batzuekin kolaboratzen.

Edariaren ezaugarriekin batera, izenak ere jakin-mina piztu ohi du. Ivan Zabalak eta Manu Murillok sortu zuten Mala Gissona enpresa 2014an. Bidaietan ezagututakoa hona ekarri nahi zuten eta Murillok enologia-ikasketak zituenez, garagardoa ekoizten hasi ziren. Fabrika Oiartzunen dute, baina izenak urruti du jatorria. XVIII. mendean euskal baleazaleak Islandiara joaten ziren ehizara, eta euskara, gaztelania eta islandiera uztartuta pidgin edo hizkuntza-nahasketa bat osatu zuten. Hizkuntza sinplifikatu horretatik 800 bat esaldi gorde dira eta horietako baten parte da: “For jü mala gissuna”, alegia, “Zu gizon gaiztoa zara”.



*Mala Gissonako garagardo artisauen izenak euskal itsas historiari lotuta daude.
Argazkia: Kultur Atelier*

(hurrengo orrian jarraitzen du)

(aurreko orritik dator)

Noiz eta nola edan


*Igor Eizagirre Donostiako Antigua
auzoan kokatuta dagoen Mala
Gissona Beer House-ko arduraduna
da. Argazkia: Kultur Atelier*

Beste edari batzuekin gertatzen den moduan, garagardoa edateko une eta moduen inguruan iritzi ugari daude. Eizagirrek garrantzia kendu die: mota bakoitzak bere momentua du, eta pertsona bakoitzak hura edateko bere unea. “Ezagutzen dut esnatzean 12 graduako garagardoa edaten duena. Pertsona bakoitza mundu bat da. Nik nahiago dut gradu gutxikoa eta trago luzeak egitea; beste batek kontrakoa: gogorra eta trago gutxi. Edo dena nahi duena: garagardo handia eta gradu askorekin”.

Latakoa, botilakoa edo iturrikoa aukeratzeko garaian ere, bakoitzak bere alde on eta txarrak ditu, bere ustez: “Lata hondartzara eraman dezakezu, eta botila, ez. Beste batzuek iturrikoa bakarrik nahi dute, baina orduan etxean zer edango duzu?”

Garagardozealeak “asko eta askotarikoak” dira Eizagirreraren esanetan. Tabernan garagardo zehatz bat hartu nahi dute batzuek, beste batzuek, aldiz, berriak probatu. Gustua, gainera, denborarekin alda daiteke. Gaur edan eta gustatu ez zaiena, agian hemendik hilabete batzuetara gustatuko zaie. “Niri gertatu zait. Zazpi urtetan garagardo asko probatu ditut eta nire gustua aldatu egin da”.



Hautatu baieztapen hauen aukera zuzena. Ondoren, partekatu erantzunak taldean.

1. Zein da artisau-garagardoaren eta garagardo industrialen arteko aldea?
 - a) Zaporez berdintsuak dira, ia ez dago alderik.
 - b) Artisau-garagardoak garratzagoak dira industrialak baino.
2. Gaur egun artisau-garagardoaren eskaria...
 - a) gero eta handiagoa da, eta eskaintza ere zabaltzen ari da.
 - b) oso handia da, eta eskari horri erantzuteko zailtasuna dago merkatuan.
3. Mala Gissona garagardotegian...
 - a) bertako eta inguruko garagardoak dasta daitezke.
 - b) bertan egiten duten artisau-garagardoa soilik dasta daiteke.
4. Mala Gissona izenak jatorria...
 - a) Islandian du.
 - b) Oiartzunen du.
5. Eizagirrek dioenez, garagardoa edateko modurik onena...
 - a) botilan edatea da.
 - b) ez dago esaterik, modu bakoitzak abantailak eta desabantailak ditu.

4. Produkturen bat dastatzeko interesa

Artisau-garagardoaren inguruan jendearen jakin-mina edo interesa handitzeko ekoizleek lan handia egin dutela dio testuak. Jarri arreta erabiltzen den egitura honetan: **jendearen interesa handitu**. Gauza bera adierazteko, zein aditzekin lotu daiteke kasu honetan *interesa* hitza?

	handitu	piztu	goratu	altxa
interesa	✓			



Zuri jateko edo edateko kontuetan zerk piztu dizu jakin-mina edo interesa noizbait? Noiz dastatu zenuen janari edo edari hori? Kontatu ikaskideari nolakoa izan zen momentu hura.

Niri konbutxa-teak piztu zidan interesa iaz, oso osasuntsua zela irakurri nuelako. Duela gutxi lagunekin atera eta dastatzeko aukera izan nuen. Ez zitzaidan batere gustatu. Gauza bera gertatu zitzaidan kabiarrak probatu nuenean ere. Gogoan dut...

Ba ni Txekiara joan nintzen duela bost urte eta...



Argazkia: Jill Wellington (Pixabay)

5. Egitekoa: Gure artisau-produktuen aurkezpena



Artisau-produktuen azoka bat antolatzea pentsatu duzue guztion artean. Bertara eramateko produktu bat aukeratu behar duzue horretarako. Jarraitu itzazue honako urrats hauek:

- Aukeratu artisau-produktu bat talde txikitan jarrita. Edozein izan daiteke: etxean egindako jaki bat, edari bat, jantzi edo osagarriren bat, ukendu bat...
- Jendearen interesa edo jakin-mina pizteko produktuari izen original bat jarri.
- Azoka-egunean jendaurrean jartzeko txartela prestatu: produktuaren izena, ezaugarriak, onurak edota zertarako erabiltzen den adierazi.
- Aurkeztu taldean

BETI GAZTE xaboia



Argazkia: Istvan Hauser (Pixabay)

*Erromeroz egindako xaboia
oso ona da larruazalerako eta
ilerako:*

- Azala zímur
gutxiagorekin mantentzen
laguntzen du
- Garauei eta infekzioei
aurre egiteko balio du
- Ilea hazten eta indartzen
laguntzen du

Zein produktuk piztu dizue interesik handiena? Zergatik? Komentatu taldean.

ERANTZUNAK

1. Gaian sartu

Frantziskaner	_____	Alemania
Carling	_____	Ingalaterra
Carlsberg	_____	Danimarka
Mahou	_____	Espainia
Gar and Gar	_____	Euskal Herria
Heineken	_____	Herbehereak
Coronita	_____	Mexiko

2. Bideoa ikusi

- a) Ez. Garai batean aukera handirik ez zegoen, baina gaur egun supermerkatuetan, tabernetan... hainbat garagardo mota lor daitezke.
- b) Hamabi iturrietatik zortzi betikoak dira, eta lau berriak, dastatzeko.
- c) Beren garagardoa eta lagunek eta ingurukoek egiten dutena eskaintzea.

3. Testua ulertu

1b, 2a, 3a, 4a, 5b

4. Produkturen bat dastatzeko interesa

	handitu	piztu	goratu	altza
interesa				

TRANSKRIPZIOA

Zein da Igor Eizaguirre?

Ba hori, ni Igor Eizaguirre naiz eta hemengo tabernako edo Beer House-ko arduraduna naiz. Hemen badaukagu bat, Antiguon (Antiguan), eta beste bat badaukagu Grosen. Eta ni naiz ba arduraduna edo bueno hola esan... (daiteke).

Artisau-garagardoekiko zaletasuna azten ari da?

Bueno hazten, hazten ni (nik) uste ja, osea (hau da), denbora badakagula (daramagula) ja. Gu (Guk) zazpi urte badakagu (bete ditugu) ja, baino (baina) badaude beste batzuk, hemen Nafarroan, edo horrela hamabi urte ja dijoaztenak (daramatzatenak), Napar Beer-ekoak bezalakoak. Eta a ver (ea) orain ikusten da askoz, askoz gehiago. Osea (Hau da), igual, hamar urtean zehar (duela hamar urte) kostatzen zen begiratzea (jakitea) a ver (ea) non zegoen (zeuden) garagardo honen mota (mota hauek) edo horrela. Baino (Baina) orain, gaur egun, ja ikusten da (dira) bai supermerkatuan, bai tabernetan, leku ia-ia guztietan, ez?

Jendeak gustuko du etengabe artisau-garagardo berriak dastatzea?

Bueno ni (nik) uste ezetz. Osea (Hau da), badago jendea hola nahi, nahi duela (duena). Ez bakarrikan (bakarrik) garagardokin (garagardoarekin), ardokin (ardoarekin) baita ere. Jendea dago nahi duela (duena) beti gauzak (gauza) berriak dastatzea, ez? Baino (baina) ikusten baduzu, gure tabernetan edo beste tabernetan ia garagardo berdinak beti daude (daude beti). Gero egia dok (da), guk eta beste batzuk, garagardo aukera ematen dugula igual, astero edo hilabetero, pixka bat aldatzen dugula jendea (jendeak) dastatzeko. Baino (Baina), osea (ba) gu (guk) hamabi cañero (iturri) daukagu (dauzkagu) eta ia-ia hamabi cañero (iturri) horiek (horietatik) zortzi beti berdinak die (dira).

Prozesu bera erabiltzen al da artisau-garagardoa eta industrialia egiteko?

A ver (Ea) garagardo mota asko, asko, asko daude, eta bere garagardo mota prozesua (eta garagardo mota bakoitzaren prozesua) pixka bat desberdina dok (da). Ez da justu kontrakoa, o sea (hau da), badaude diferentziak (desberdintasunak) baino (baina), o sea (hau da), diferentzia pixka batekin garagardo, o sea (hau da), oso diferentea (desberdina) ateratzen da. Horregatikan (Horregatik) prozesu berbera dok (da), baino diferentziarekin (desberdintasunekin).

Zenbat artisau-garagardo mota egiten dituzue?

Gehiegi ez, o sea (ba), saiatzen gara gure linea betikoa egitea (gure betiko bideari eusten). Baino (Baina) badaezpada ere oso polita dok (da), o sea (ba), beste beste proiektu txiki batekin, Refu bezala edo (edo) Tensina bezala edo Gros, Grosekoa bezala edo, edo badaezpada Napar Beer-ekin egiten dugu (ditugu), igual (agian) kolaborazioak edo; joaten gara bere, bere garagardotegira eta egiten dugu berarekin garagardo bat, edo etortzen die (dira) beraiek eta gure fabrikan egiten dute garagardo bat.

Zein da Beer House bezalako proiektuen helburua?

Ba egiten duguna erakustea. O sea (Hau da), eta ez bakarrik geurea, ikusi duzun bezala, o sea (ba) gure iturrian ez daude bakarrikan (bakarrik) gure garagardoak o sea (ba) lagunen garagardoak badaude baita ere eta lokal (bertako) garagardoak baita ere.