

Aurkezpena

Sekuentzia honetan jarduera hauek egin ditzakezu:

- Audio bat entzun eta galderei erantzun, ondo ulertu duzun jakiteko.
- Audioaren testua osatu, hitz egokiak aukeratuz.
- Beste audio bat entzun eta informazioa sailkatu.
- Tearen gaineko esperientzia eta iritziak kontatu.



Egia ala gezurra

Zuk zer nahiago duzu: kafea ala tea? Bietako zein uste duzu kontsumitzen dela gehiago munduan?

Entzun audioa eta esan ondoko esaldiak bat datozen ala ez entzundakoarekin.



	Egia	Gezurra
Gaur egun, munduan gehien kontsumitzen den edaria da tea, kafearen atzetik.	☐	☐
Donostiako Mytea te-dendan saiatzen dira tearen eta kafearen kulturak batzen.	☐	☐
Besteak beste, bere ezaugarri osasungarriengatik erabili izan da.	☐	☐
Tea hartzeak daukan gauzarik onenetakoa da denbora bat zeure buruari eskaintzea, Baobab te-dendako langilearen ustean.	☐	☐
Inkestatutako batek dio tea hartzen hasi zela kafeak ez ziolako mesederik egiten.	☐	☐
Gure artean ez dago oraindik te edo infusioak bakarrik eskaintzen duen dendarik.	☐	☐
Tea ez da presaka eta korrika hartu daitekeen produktu bat.	☐	☐

Testua osatzen

Hemen duzu entzun duzunaren transkripzioa laburtuta, baina hitz batzuk falta zaizkio. Osatu hutsune horiek, hitz egokia aukeratuta.

Tezalea / bateragarria / moda-kontua / infusioek / kafe / baloratua / edaria / kultura / lasaitasuna

ESATARIA. Lagun bat aspaldi ikusi gabe dugula-eta, bat hartzeko geratu ohi gara. Familiako bazkarietan, jatetxeetan zein herrikoietan ere kafea da postrearen ondoren eta koparen aurretik doana. Bai, hori hola da, baina ez beti. Hainbatek pentsatuko du berak ezetz, berak tea hartzen duela, eta ez da harritzekoa, azken urteetan gero eta jende gehiago baita . Askok kafea beharrean, tea hartzen dute, edo besterik gabe tezaleak dira. Eta ez bakarrik tripako mina sendatzeko edo lo egiteko.

Konturatuko zineten supermerkatuan ere teek edo [] hartzen duten apal-kopurua handituz joan dela, eta denda eta tabernak ere ari direla eskaintzara gehitzen. Pentsa, espresuki teak eta infusioak eskaintzen dituzten dendak irekitzen hasi dira. Baina hau zer da, []? Moda bat baino (gehiago) [] bat dela nabarmendu dute adituek. Beti izan da produktu berezia, prestigiotsua, oso []. Bere propietate sendagarriengatik da, batik bat, baina hidrataziorako, erabilera espiritualerako edo esportaziorako ere erabilia izan da. Gaur egun munduan gehien kontsumitzen den [] da uraren atzetik.

Kultura bat da, batez ere [] eta denbora baloratzen dituen, inguratzen gaituen kausetik ihes egiteko bide bat da. Eta hori bultzatzen dute Baobab-en. Onura asko ditu teak, baina handiena lasaitasuna da, pertsona orok behar duena. Mytea Donostiako te-denda da. Tea bakarrik saltzen dute, uste baitute ez dela [] kafearen kultura azkarrarekin. Egoera animiko bakoitzeko infusio edo te egokia eskaintzen dute eta aholkuak ere ematen dituzte.

Sailkatu informazioa

Zenbat te-mota ezagutzen dituzu? Audio honetan aipatzen direnetatik ea zenbat ezagutzen dituzun.

Orain, gaiarekin lotura duen beste audio bat entzungo duzu. Markatu ezaugarri horiek zer te edo infusio-motari dagozkion. Gogoan izan, ezaugarri bat te batek baino gehiagok izan dezaketela.



	Te berdea	Te gorria	Te urdina	Te zuria	Te beltza	Rooibos
Infusioa hartzeko, 90 gradutaraino berotu eta 5 minutu eduki.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bero pixka bat sartuta lortzen da.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
% 20-80 bitartean herdoilduta (oxidatuta) lortzen da.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
% 100 herdoilduta lortzen da.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Ez dauka teinarik.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Herdoildu gabea da.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Infusioa hartzeko, 80 gradutaraino berotu eta 3 minutu eduki.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Herdoilduta eta fermentatuta lortzen da.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Infusioa hartzeko, 70 gradutaraino berotu eta 2 minutu eduki.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Teaz berriketan

Eta bukatzeko, tearen inguruan dituzun esperientzia eta iritzia kontatzeko eskatu nahi dizugu.

- Zenbat te-mota probatu dituzu? Zein da zure gustukoa?
- Atzerrira joan zarenean, probatu al duzu terik?
- Gure artean kafea da nagusi? Zergatik uste duzu?
 - Nik Turkian apple-tea probatu nuen eta oso goxoa zen.
 - Niri tea esne pixka batekin gustatzen zait, eta bazkal ondoren hartzen dut.
 - Nik uste dut presaka bizi garela gure gizarte honetan, eta horretarako egokiagoa da kafea.

Zuzenketa-orria

Egia ala gezurra

	Egia	Gezurra
Gaur egun, munduan gehien kontsumitzen den edaria da tea, kafearen atzetik.	✗	✓
Donostiako Mytea te-dendan saiatzen dira tearen eta kafearen kulturak batzen.	✗	✓
Besteak beste, bere ezaugarri osasungarriengatik erabili izan da.	✓	✗
Tea hartzeak daukan gauzarik onenetakoa da denbora bat zeure buruari eskaintzea, Baobab te-dendako langilearen ustean.	✓	✗
Inkestatutako batek dio tea hartzen hasi zela kafeak ez ziolako mesederik egiten.	✓	✗
Gure artean ez dago oraindik te edo infusioak bakarrik eskaintzen duen dendarik.	✗	✓
Tea ez da presaka eta korrika hartu daitekeen produktu bat.	✓	✗

Testua osatzen

ESATARIA. Lagun bat aspaldi ikusi gabe dugula-eta, (kafe) bat hartzeko geratu ohi gara. Familiako bazkarietan, jatetxeetan zein herrikoietan ere kafea da postrearen ondoren eta koparen aurretik doana. Bai, hori hola da, baina ez beti. Hainbatek pentsatuko du berak ezetz, berak tea hartzen duela, eta ez da harritzekoa, azken urteetan gero eta jende gehiago baita (tezalea). Askok kafea beharrean, tea hartzen dute, edo besterik gabe tezaleak dira. Eta ez bakarrik tripako mina sendatzeko edo lo egiteko.

Konturatuko zineten supermerkatuan ere teek edo (infusioek) hartzen duten apal-kopurua handituz joan dela, eta denda eta tabernak ere ari direla eskaintzara gehitzen. Pentsa, espresuki teak eta infusioak eskaintzen dituzten dendak irekitzen hasi dira. Baina hau zer da, (moda-kontua)? Moda bat baino (gehiago) (kultura) bat dela nabarmendu dute adituek. Beti izan da produktu berezia, prestigiotsua, oso (baloratua). Bere propietate sendagarriengatik da, batik bat, baina hidrataziorako, erabilera espiritualerako edo esportaziorako ere erabilia izan da. Gaur egun munduan gehien kontsumitzen den (edaria) da uraren atzetik.

Kultura bat da, batez ere (lasaitasuna) eta denbora baloratzen dituen, inguratzen gaituen kausetik ihes egiteko bide bat da. Eta hori bultzatzen dute Baobab-en. Onura asko ditu teak, baina handiena lasaitasuna da, pertsona orok behar duena. Mytea Donostiako te-denda da. Tea bakarrik saltzen dute, uste baitute ez dela (bateragarria) kafearen kultura azkarrarekin. Egoera animiko bakoitzeko infusio edo te egokia eskaintzen dute eta aholkuak ere ematen dituzte.

Sailkatu informazioa

	Te berdea	Te gorria	Te urdina	Te zuria	Te beltza	Rooibos
Infusioa hartzeko, 90 gradutaraino berotu eta 5 minutu eduki.	✗	✓	✓	✗	✗	✓
Bero pixka bat sartuta lortzen da.	✓	✗	✗	✗	✗	✗
% 20-80 bitartean herdoilduta (oxidatuta) lortzen da.	✗	✗	✓	✗	✗	✗
% 100 herdoilduta lortzen da.	✗	✗	✗	✗	✓	✗
Ez dauka teinarik.	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Herdoildu gabea da.	✗	✗	✗	✓	✗	✗
Infusioa hartzeko, 80 gradutaraino berotu eta 3 minutu eduki.	✗	✗	✗	✓	✓	✗
Herdoilduta eta fermentatuta lortzen da.	✗	✓	✗	✗	✗	✗
Infusioa hartzeko, 70 gradutaraino berotu eta 2 minutu eduki.	✓	✗	✗	✗	✗	✗

Transkripzioa

Egia ala gezurra

ESATARIA. Lagun bat aspaldi ikusi gabe dugula-eta, kafe bat hartzeko geratu ohi gara. Familiako bazkarietan, jatetxeetan zein herrikoietan ere kafea da postrearen ondoren eta koparen aurretik doana. Bai, hori hola da, baina ez beti. Hainbatek pentsatuko du berak ezetz, berak tea hartzen duela, eta ez da harritzekoa, azken urteetan gero eta jende gehiago baita tezalea. Askok kafea beharrean, tea hartzen dute, edo besterik gabe tezaleak dira. Eta ez bakarrik tripako mina sendatzeko edo lo egiteko.

KALEKO NESKA 1. Hasi nintzen kafeak kalte egiten zidalako eta egia esan gustura nago; edozer hartzeko prest: izotzarekin, limoiarekin edo normal.

KALEKO NESKA 2. Nik tea duela 10 urte inguru hartzen det [dut], kanpora bizitzera joan nintzelako. Eta bertan kafea oso txarra zenez, ohitura bezala hasi nintzen etxean eta kalean tea hartzen, eta geroztikan hola mantendu dut. Normalean, arratsaldero bat hartzen dut, eta orain ere bidaiatzen dudanean atzerrira, ba, saiatzen naiz lekuetako te desberdinak probatzen eta gustuko baditut erosi, etxera ekarri eta pixka bat etxean gauza desberdinak edaten.

KALEKO MUTILA 1. Nik tea hartzen dut, goizero, gosarian, eta da modu bat kafea hartzeko bezala, teina hartzen dut eta modu horretan ez dut hartzen esnerik. Bestela, hartzen dut ere infusioetan erlaxatzeko eta deskantsurako eta goxoa delako. Eta modu horretan ba kaloria gutxiago hartzen ditut eta, bueno, esaten dute ona dela, baina nork daki.

ESATARIA. Konturatuko zineten supermerkatuan ere teek edo infusioek hartzen duten apal-kopurua handituz joan dela, eta denda eta tabernak ere ari direla eskaintzara gehitzen. Pentsa, espresuki teak eta infusioak eskaintzen dituzten dendak irekitzen hasi dira. Baina hau zer da?, moda-kontua?

Moda bat baino (gehiago) kultura bat dela nabarmendu dute adituek. Beti izan da produktu berezia, prestigiotsua, oso baloratua. Bere propietate sendagarriengatik da, batik bat, baina hidrataziorako, erabilera espiritualerako edo esportaziorako ere erabilia izan da. Gaur egun munduan gehien kontsumitzen den bigarren edaria da uraren atzetik.

Kultura bat da, batez ere lasaitasuna eta denbora baloratzen dituen, inguratzen gaituen kaosetik ihes egiteko bide bat da. Eta hori bultzatzen dute Baobab-en.

BAOBAB TE-DENDAKO LANGILEA. Tea hatu nahi baduzu, badakizu aurretik izan behar dituzula gutxienez 45 minutu edo, ez: tea preparatu, hoztu eta hartu arte denbora hori guztia dedikatu behar diozu lasai egoteko eta hori dastatzeko. Orduan, bai sortzen dugula giro berezia tabernan; hori, musika lasaiarekin eta, jendeak tea bere funtsean dastatu dezan. Eta, nolabait, egun osoko zoramenetik ihes egin nahi duten horientzako ba giro hori eskaini nahi genien.

ESATARIA. Onura asko ditu teak, baina handiena lasaitasuna da, pertsona orok behar duena.

BAOBAB TE-DENDAKO LANGILEA. Osasun aldetik eman ditzakeen onurez aparte, badituenak, niretzat da denbora hartzea zuretzako: teaz dastatzeko eta momentu lasai bat hartzeko. Niretzat hori da onura nagusia.

ESATARIA. Mytea Donostiako te-denda da. Tea bakarrik saltzen dute, uste baitute ez dela bateragarria kafearen kultura azkarrarekin. Egoera animiko bakoitzeko infusio edo te egokia eskaintzen dute eta aholkuak ere ematen dituzte.

Sailkatu informazioa

ESATARIA. Jendeak geroz eta gehiago daki eta gehiago eskatzen du; horregatik, hemen bitxikeria eta gomendio batzuk.

TE-ADITUA. Infusio denak ez direla teak, baina te denak bai direla infusioak. Adibidez, Rooibos Sudafrrikako zuhaitz bat dela, teinarik ez daukala eta... desberdina dela. Azkenean, te bat izatea zuria, berdea, urdina, beltza edo gorria da azkenean lore berdinetik nola datorren, nola herdoiltzen den da gorabehera.

Te zuria esango dugu ez dela herdoiltzen, da zuzenean lantzen dena, eta hori da zuria. Hosto berari pixkat-pixkat berotasuna sartzen badiogu lortzen duguna da, berotasuna sartuta te berdea. Eta herdoiltzen dugunean 20 edo 80 bitartean lortuko duguna da te urdina. Eta gero % 100 herdoiltzen badugu tea, lortuko duguna azkenean te beltza. Eta gero, baita ere, berdin egiten dugunean, baina gero fermentazio bat sartzen zaionean, lortzen duguna da te gorri bat.

Te bat hartu behar badugu, onena izango litzateke 3 gr sartzea. Gero, horren gorabeheran bai gogoan eduki behar duguna da nola irekin ura eta zenbat denbora utzi behar den infusio hori egiten, ez? Baina segun zer denboratan lortzen dugun, ze denboratan eta ze tenperaturatan lortuko duguna da, azkenean, te hori edo garratzagoa izatea edo gozoagoa izatea, edo hori. Adibidez, te berdeak esango dugu 70 gradutan ura eduki behar dutela, 70 gradutan, eta 2 minutu inguru eduki behar direla. Zuriak eta beltzak 80 gradutan eta 3 minututan. Eta urdinak, gorriak, rooibosak eta beste infusioak 95 gradutan eta 5 bat minutuz.