

Ikastaroa / Curso:

GARAGARDOA ETXEAN EGINAZ

ELABORANDO CERVEZA EN CASA

Igor Oyarbide

Lupulu Garagardogintza



Apirilak 9, 9.30tan

9 de Abril, a las 9.30h

Bide-Ona Elkartean

En la Sociedad Bide-Ona

Izen-ematea / Inscripción en:

www.berrobibizia.eus

943 68 32 94


berrobi bizia

Ikastaroa / Curso:

GARAGARDOA ETXEAN EGINAZ

ELABORANDO CERVEZA EN CASA

Herritar hori:

Apirila, latinez *aperio* zeritzana, irekitzearekin lotua dago; aintzinako usadio-zaharrean, “landareak loratzen hasten ziren unearekin”, hain zuzen ere. Eta aurkeztera goazen ekimen hau, irekitasun horretan barneratzen da: bide berriak loratzea helburu duen irekitasunean.

Gurean, baditu apirilak beste aldaera gehiago ere. Horien artean ezagunena: jorraila (lurra jorratzeko hila). Hain gurea duguna gerorrek jorratzearekin (lantzearekin) lotutako proposamena dakargu, bada, oraingoan. Garagardoa egiten ikasteko tailer praktikoa: orain ezagutza ereinez hasiko dena, eta gero, gozamenaren-gozamenaz amaituko dena.

Garagardoa etxean bertan nola egin ikasteko tailerra antolatu da; proposamen erakargarria, egingarria eta edangarria. Hau guztia, Igor Oyarbide adituak emandako azalpenekin, eta helburu honetarako prestatutako *kit* berezi batez lagundua. Norberak bere garagardoa etxean egingo badu ere, ekainean ospakizun berezi bat antolatuko da Berrobin, eta bertan partaideek euren garagardo propioa ezagutzera emateko aukera izango dute. Inguruko beste euskal garagardo-etxe ezberdinak dastatzeko tarterik ere izango da.

“Berrobi bizia” ekimenaren baitan antolatu den ikastaro hau datorren apirilaren 9an burutuko da goizeko 9.30ak eta 13.00ak bitartean “Bide-Ona” Elkartearen. Izan bakarka edo kuadrilaka, izan lagun edo familia, izan gazte edo heldu: guztiak ere *aseko* dituen esperientzia bikaina burutuko da. Izen-ematea egiteko, sar zaitetz lehenbailehen www.berrobibizia.eus orrialdera, edo deitu 943 68 32 94 telefonora. Taldeko partaide kopurua mugatua izango da, eta herritarrei lehentasuna emango zaie. Partaide bakoitzak 18 euro ordaindu beharko ditu egunean bertan.

Estimado/a vecino/a:

El abril, proveniente de la palabra en latín *aperio*, significa apertura. Y según las antiguas tradiciones se relaciona, “con el momento en el que las plantas empiezan a florecer”. No obstante, en euskera también se hace referencia a la denominación *jorraila* (mes destinado a la labranza de la tierra).

Pues bien, tenemos el gusto de presentar una nueva propuesta que pretende labrar aquello que tan nuestro es. Se trata de un taller que tiene como objetivo aprender a elaborar cerveza propia en casa. Además, será dinamizado por Igor Oyarbide, experto en la materia. Una propuesta tan atractiva y tan agradable, ¡y tan enriquecedora, a su vez! Por otra parte, los/as participantes al curso, podrán dar a conocer su propia cerveza en la fiesta que se celebrará en junio. Además, en este segundo evento, se podrán degustar otras cervezas de nuestra tierra.

Este curso, enmarcado dentro de la iniciativa “berrobi bizia”, tendrá lugar el próximo 9 de abril, de 9.30h a 13.00h en la Sociedad “Bide-Ona”. La participación estará abierta a toda persona que desee ampliar sus conocimientos: bien de manera individual o grupal, bien entre amigos/as o familia, y también siendo jóvenes o mayores.

Puedes realizar la inscripción a través de la página: www.berrobibizia.eus o llamando cuanto antes al 943 68 32 94. El aforo será limitado y se dará especial prioridad a los/as vecinos/as de Berrobi. El coste de participación será de 18 euros por persona.

