



Lectura Fácil



Caserío Museo Igartubeiti

1. Presentación del caserío

Te presento el Caserío Igartubeiti.

Un caserío es un tipo de vivienda antigua situado en el medio rural.

El Caserío Igartubeiti es del siglo 16,

tiene 500 años,

y está ubicado dentro del pequeño pueblo de Ezkio, en Gipuzkoa.

En el Caserío Igartubeiti ahora no vive nadie.

La familia Mendiguren vivió en el caserío hasta 1993.

En aquella época vivían muchas personas de la misma familia dentro de la casa.

Convivían los abuelos con padres, hijos e hijas y nietos.

Entre todos hacían muchos trabajos del caserío, como cuidar animales, cultivar la huerta y tejer ropa.

¿Conoces algún caserío cerca de tu casa?



Imagen del Caserío Igartubeiti

En el interior de este caserío también se preparaba sidra.
La sidra es una bebida hecha con el zumo de las manzanas.
La sidra era una bebida muy valorada hace 500 años.
La familia Mendiguren recogía las manzanas de los árboles del caserío para preparar el zumo.

2.Construcción del caserío

Observa la fotografía.

¿De qué está hecho el caserío?



Materiales del caserío Igartubeiti

Hace 500 años los caseríos se construían con piedras, madera, arcilla y otros materiales del entorno.

La madera era el material más barato y abundante.

Se conseguía cortando grandes troncos de árboles del entorno.

Las columnas y paredes se hicieron con madera y piedra.

¿Qué material te parece más fuerte?

El material más fuerte de todos es la piedra.

La parte exterior del caserío se construyó con piedra

Las piezas del tejado se hicieron con arcilla.



Imagen del material de la arcilla

3.El caserío por dentro

El Caserío Igartubeiti tiene dos plantas.

En la planta baja está la cocina, la cuadra y los dormitorios.

La cocina era un lugar muy importante para la familia Mendiguren.

En la cocina se elaboraban los alimentos.

La cocina también era un sitio de reunión para la familia.

En el centro de la cocina estaba el fuego y el caldero colgado.

El caldero era una olla donde se cocían los alimentos.

No había chimenea y el humo salía por las ventanas

y por los agujeros de la pared.



Imagen de la cocina del Caserío Igartubeiti

En aquella época no había agua corriente como ahora.

Las mujeres de la familia iban a buscar agua al río o al pozo.

El agua se utilizaba para limpiar, cocinar y lavarse.

Al lado de la cocina había la única habitación del caserío.

Dentro de la habitación había pocas camas y se compartían.

La habitación tenía las paredes de madera

y en invierno se calentaba con el calor de la cocina.

Más tarde se amplió el caserío

y se construyeron tres habitaciones nuevas.

La cama estaba hecha con madera y cuerdas.

Encima de las cuerdas se colocaban dos colchones.

El primer colchón se rellenaba con hojas de maíz secas.

El segundo colchón se rellenaba con lana de oveja.

Las sábanas estaban hechas con la planta del lino.

Esta planta se cultivaba en el caserío
y con ella se hacía el hilo para tejer.
Las mujeres del caserío tejían ropa y sábanas con este hilo.



Imagen de la habitación del caserío

En la primera planta del Caserío también estaba la cuadra.
La cuadra era el lugar donde vivían los animales.
En el Caserío Igartubeiti había vacas, ovejas, cerdos y bueyes.



Imagen de la cuadra del Caserío Igartubeiti

En esta zona también se guardaban las herramientas del caserío.
La más conocida se llama laia.
Las laias se utilizaban para mover la tierra antes de plantar.



Imagen de personas con la herramienta laia en la mano

4. La preparación de la sidra

En el segundo piso del caserío Igartubeiti se hacía la sidra.
La sidra es una bebida hecha con el zumo de las manzanas.
La familia Mendiguren recogía las manzanas de los árboles
de la zona exterior del caserío.
Después se prensaban en una gran máquina, el lagar.



Imagen del lagar del caserío Igartubeiti.

El lagar estaba en la parte central del caserío y ocupaba mucho espacio.

En el lagar se chafaban las manzanas con grandes mazas de madera.

Estas herramientas de madera se llamaban pisones.

De las manzanas machacadas salía zumo.

El zumo se guardaba en recipientes de madera durante el otoño e invierno.

En primavera, el zumo se había transformado en sidra.

La sidra era una bebida muy apreciada hace 500 años.

El Caserío Igartubeiti es uno de los pocos caseríos que aún conserva el lagar en su interior.

El lagar se pone en marcha durante una semana al año.

Durante la Semana de la Sidra se muestra al público cómo se elaboraba la sidra antiguamente.



Imagen del lagar con las manzanas machacadas dentro.

5. Oficios del caserío

En la segunda planta del caserío había otras habitaciones.

Había un espacio para desgranar el maíz.

Se separaba el grano de maíz de la planta

y con los granos de maíz se hacía harina.

Las hojas de maíz se secaban

y se usaban para rellenar colchones.

Había otra habitación para trabajar con la madera.

También había una pequeña habitación donde estaban las abejas.

La cera de las abejas se usaba para hacer velas.

La miel de las abejas era muy apreciada

porque en aquella época no había azúcar.