

La sidra es un producto típico y muy popular en el País Vasco y de aquí surgió la idea de realizar el trabajo con el principal objetivo de objetivo gastronómico, así como sus derivados.

El primer paso que se ha realizado antes de comenzar el proyecto, fue proponerse unos objetivos a cumplir con el estudio. Una vez que se tuvieron claros estos puntos, se procedió a la recopilación de información. Para realizar esto, se ha comenzado por ir al museo de la sidra de Astigarraga y recopilar información de fuentes literarias que tratan sobre el tema como periódicos libros, periódicos, archivos... además de entrevistas que se realizaron a personas relacionadas con el tema.

Una vez obtenida la parte teórica del trabajo, se pasó a la parte teórica que consiste en realizar el estudio químico de las manzanas válidas para hacer sidra. Estas se analizan para saber sus propiedades y si se pueden utilizar para hacer sidra o no. Los datos, obtenidos en el análisis de dichas manzanas se recopilan e unas fichas.

Con todas las fichas de laboratorio de los diferentes tipos de manzanas y las correspondientes observaciones, se elabora un proyecto donde se unen la parte teórica y práctica del trabajo junto con un reportaje fotográfico de la visita realizada al museo al museo de Astigarraga y sobre el proceso de elaboración de la sidra.

Además, también se trata el mundo que rodea a la manzana, así como la maquinaria empleada en el proceso de la sidra, los tipos de manzanas o las sidrerías que existen en nuestro entorno.

Para terminar, con los datos obtenidos se llevará a cabo la redacción de las conclusiones obtenidas en el trabajo y las soluciones que se crean convenientes.