

## L'actualité du mois :

---



### Soirées découvertes : un premier semestre réussi !

La bière bio du Pays Basque, la châtaigne basque, l'huile d'olive de la Mancha, le vin d'Irouléguy élevé en amphore, le café artisanal, les champignons de culture : quel beau programme ! Merci aux participants pour leur fidélité et leur esprit de découverte, aux intervenants pour la qualité de leur travail et leur disponibilité, à Lyne pour ses reportages photos et ses publications sur le groupe social Sarde Sardexka en lien avec le thème de chaque mois, et enfin à Pascale et Léo pour leur accueil dans leur beau moulin d'Espelette. Rendez-vous fin septembre pour la reprise de nos soirées mensuelles !

## Les rendez-vous du mois :

---

- **Mercredi 13/07, à Itxassou (ferme Antxondoa)** : Rendez-vous Nature du 64, organisé par le CPIE Pays Basque. Ateliers Sarde Sardexka (à partir de 14h) : jeu d'observation et défis sensoriels à la découverte des races et variétés agricoles du Pays Basque + atelier de découverte de l'AOP Ossau-Iraty.  
*Tout public. Gratuit mais inscriptions obligatoires auprès du CPIE Pays Basque : Tél : 05 59 37 47 20 - E-mail : cpie.pays.basque@orange.fr*
- **Dimanche 24/07, à Ispoure (Domaine Etxondoa)** : 6<sup>ème</sup> et dernier événement Ter'Histoires.  
Au programme : visite du domaine, ateliers pédagogiques, repas fermier, spectacle « Erromako zubia », et jeux traditionnels.  
*Tout public. Sur inscription. Tarif : 6 € repas fermier inclus (à partir de 6 ans).*
- **Jeudi 29/07, à Bayonne (douve de la Poterne)** : Journée des enfants / Miam Idoki.  
Au programme : jeu d'observation et défis sensoriels à la découverte des races et variétés agricoles du Pays Basque.  
*Tout public. Entrée libre.*

## La recette du mois :

---

### La piperade



Ingrédients pour 4 personnes : 1 kg de tomates fraîches – 250g d'oignon – 200 g de piments verts doux (ou poivron vert) – 1 gousse d'ail – poudre de piment d'Espelette – 4 œufs.

Couper les tomates en 4, les oignons et les piments verts en dés. Peler et écraser la gousse d'ail.

Dans un faitout, faire revenir l'oignon et l'ail à l'huile d'olive et laisser cuire 10 mn. Ajouter les piments verts et les tomates, laisser mijoter 25 mn.

Saler et assaisonner avec la poudre de piment d'Espelette, puis baisser le feu. Un à un, casser les œufs au-dessus du faitout, bien mélanger aux légumes.

Servir avec des tranches de jambon sec (Kintoa ou Ibaïama).

## Petites annonces :

---

**Avis aux adhérents ! On recherche des bénévoles pour la journée Ter'Histoires du 24/07 à Ispoure** : accueil des participants, service du repas, animation du coin enfants.

