

L'actualité du mois :



Aliment'actions 2021-2022 : un très beau cru !

Dernière ligne droite pour cette 3ème édition de notre parcours bilingue (français – basque) de 5 actions sur l'alimentation à destination d'enfants de 7 à 12 ans en milieu scolaire, périscolaire et en secteur social. Financé par des organismes publics (CAPB, Département 64, ARS Nouvelle Aquitaine), ce programme a été mis en œuvre cette année auprès de 20 groupes d'enfants, pour un total de 353 enfants répartis sur différents territoires (Labourd, Basse Navarre et Soule). Encore quelques ateliers avant les grandes vacances, en attendant de reprendre à la rentrée avec un objectif de 30 groupes !

Les rendez-vous du mois :

- **Dimanche 05/06 après-midi, à Itxassou (Atharri) : Fête de la cerise.**
Au programme : jeux de la mallette « Alimentaire mon cher Antton », à la découverte des produits de terroir du Pays Basque (« Le rallye gourmand ») et des principes de fonctionnement d'un ferme en agriculture biologique et paysanne (« Enquête à la ferme »).
Tout public. Entrée libre.
- **Vendredi 24/06 de 20h à 22h, à Espelette (Le Moulin de Pascale) : soirée découverte sur le thème des champignons de culture, avec Alison de l'entreprise Le Mycéliste (Anglet).**
Au programme : présentation des différentes catégories de champignons et des procédés de culture, dégustation de champignons de saison. La soirée se terminera autour d'une petite collation conviviale et gourmande.
Public : adultes. Tarifs : 8€ (adhérents) / 12 € (non adhérents). Sur inscription :
<https://www.helloasso.com/associations/sarde-sardexka/evenements/soiree-decouverte-les-champignons-de-culture>

La recette du mois :

Le Labneh



Ingrédients : 500g de yaourt – herbes ou épices au choix – sel et poivre.

Tapiser une passoire avec un linge, et la poser au-dessus d'un saladier.

Verser le yaourt sur le linge, et laisser égoutter doucement pendant plusieurs heures, au frais.

Transférer le yaourt épaissi dans un grand bol, saler, poivrer et aromatiser avec les épices et les herbes choisies.

Arroser d'un filet d'huile d'olive et servir en mezzé avec du pain pita, des légumes rôtis, des grillades ... Le labneh se marie avec tout !

(Recette transmise par Fanny Brechard)

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.
- **La petite gazette de Sarde Sardexka** : rédaction, traduction français / euskara.

