

L'actualité du mois :



Sarde Sardexka est partenaire du Pass Culture !

Notre dossier de demande de référencement sur la plateforme Adage / Pass Culture vient d'être accepté. Il s'agit d'un dispositif qui permet aux jeunes de 15 à 18 ans de bénéficier d'un crédit, variable en fonction de l'âge, pour financer diverses dépenses à caractère culturel. Depuis janvier 2022, le dispositif permet également aux enseignants de profiter d'offres collectives pour les classes de la quatrième à la terminale. Ce référencement va permettre à l'association Sarde Sardexka de gagner en visibilité auprès de ces publics, et aussi de développer de nouvelles offres à destination des jeunes : en secteur culturel (ex : médiathèques), en collèges ou lycées d'enseignement général, mais aussi en lycées professionnels (ex : cuisine et restauration, agriculture) notamment grâce à la nouvelle mallette de découverte des produits de terroir !

Les rendez-vous du mois :

- **Samedi 20/05, à Ahusquy, de 10h à 13h** : Fête de la transhumance, organisée par l'association Bortu Bidian
Ateliers proposés par Sarde Sardexka : atelier d'initiation à la dégustation du fromage, jeu « Le memory du fromage ».
Tout public. Entrée libre.
- **Dimanche 28/05 après-midi, à Urrugne** : Festi-familles, organisé par la mairie et le CCAS d'Urrugne sur le thème « Manger - bouger ».
Ateliers proposés par Sarde Sardexka : jeux de la mallette « Alimentaire mon cher Antton ».
Tout public. Entrée libre.

La recette du mois :



Houmous à la poudre de noisette

Ingrédients pour 6 personnes : 1 boîte de pois chiches au naturel (230g poids net égoutté) – 5 cuil. à soupe de poudre de noisette – 5 cuil. à soupe d'huile de noisette – 1 gousse d'ail – 1 citron – 1 cuil. à café de sel fin

Rincer et égoutter les pois chiches, les écraser en purée et ajouter un peu d'eau froide pour la désépaissir. Passer la purée au tamis, au-dessus d'un saladier, pour éliminer les peaux. Ajouter la poudre de noisette, la gousse d'ail écrasée, le sel fin, et le jus de citron. Mélanger le tout avec une cuillère en bois et ajouter petit à petit l'huile de noisette. Vérifier l'assaisonnement, verser dans un joli bol puis recouvrir avec un filet d'huile de noisette. Servir avec du pain frais ou grillé.

(Recette testée et approuvée lors de la soirée découverte à l'huilerie Errota !)

Petites annonces :

« Objectif Terroir » : la campagne de financement participatif continue ! Pour nous aider à atteindre notre objectif, vous pouvez faire passer l'info autour de vous, mais également faire un don en ligne sur [Helloasso](https://helloasso.com). Merci de votre soutien !

