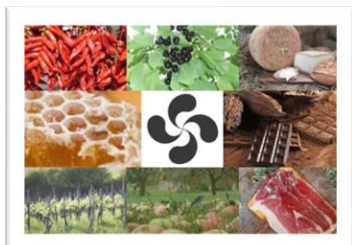


L'actualité du mois :



Objectif Terroir !

En septembre 2022, nous vous avons annoncé le démarrage d'un projet de mallette ludo-pédagogique, consacrée à la découverte de 8 produits faisant partie du patrimoine gastronomique du Pays basque : fromages de brebis Ossau-Iraty, jambon du Kintoa, piment d'Espelette, vins d'Irouléguay, cerises d'Itxassou, chocolats de Bayonne, pommes anciennes, miels. Pour chaque produit, il s'agit de créer deux types d'activités : jeu de piste (pour comprendre les aspects géographiques, culturels et techniques de cette production) et atelier dégustation (pour découvrir les caractéristiques organoleptiques des produits finis). Afin d'amortir les frais de conception de cet outil (charges de personnel, prestataires, fournitures, etc.), qui durera jusqu'en septembre 2023, différentes sources de financement sont prévues : subventions d'organismes publics ou privés, ventes de mallettes, prestations, et crowdfunding. **L'association lance dès ce mois-ci une campagne de financement participatif en ligne**, sur [Helloasso](https://helloasso.com), destinée aux particuliers qui souhaitent soutenir ce projet. Le montant des souscriptions est libre (à partir de 10 €) et sans autre contrepartie que notre sincère reconnaissance !

Les rendez-vous du mois :

- **Lundi 13/03, à Espelette (Mairie), de 19h à 20h30** : assemblée générale ordinaire de l'association Sarde Sardexka, ouverte à tous les adhérents.
Au programme : bilan des activités et bilan financier de l'année 2022, prévisions 2023, questions diverses. Une petite collation est prévue à l'issue de la réunion.

La recette du mois :

Crêpes bretonnes



Ingrédients pour 20 crêpes : 250g de farine de froment – 1 cuil. à soupe de farine de blé noir – 100g de sucre en poudre – 10 cl d'eau – 2 œufs – 1 cuil. à café de gros sel – 1 sachet de sucre vanillé – 25g de beurre fondu – ½ litre de lait demi-écrémé

Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine de blé noir, le beurre fondu, l'eau, le gros sel, le sucre vanillé et les œufs. Batez l'ensemble et ajoutez progressivement la farine de froment et un demi-verre de lait, jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux. Délayez ensuite avec le reste de lait. Etaler la pâte en fine couche dans une large poêle ou sur une crêpière électrique. Laissez cuire quelques secondes puis retournez la crêpe pour la cuire sur l'autre face. Servir nature ou avec une garniture sucrée (confiture de lait, caramel au beurre salé, crème chantilly, etc.).

Petites annonces :

Les adhésions 2023 sont ouvertes ! Pour adhérer à notre association en ligne, c'est par [ICI](#). Et si vous préférez recevoir un bulletin d'adhésion par mail, contactez-nous à l'adresse ci-dessous !

