

## Hilabeteko aktualitatea

---



### Deskubritze gaualdiak : urte erdi arrakastatsua !

Euskal Herriko garagardo biologikoa, euskal gaztaina, Manchako oliba oligoa, Irulegiko arnoa, etxeko kafea, kulturazko ondoak : zer egitarau ederra ! Partehartzaileei eskerrak eman nahi dizkiegu horien kuriositatea eta parte hartzearentzat. Eskerrak ere mintzaldiak eman dituztenei, horien kalitatezko lanarentzat eta horien disponibilitatearentzat. Milesker Lyne-ri hilabete guziz, gaiari loturiko argazki erreportaiak eskainirik Sarde Sardexkaren sare sozialetan. Milesker haundi bat ere Pascale eta L'éo-ri, Ezpeletako eieran egin diguten harrerarentzat. Hitzordua emaiten dizuegu ondoko irailean gure hilabeteko gaualdi berrientzat !

## Hilabeteko hitzorduak

---

- **07/13a asteazkenarekin**, Itsasun (Antxondoa baserria) : Natura 64 hitzordua. Euskal Herriko CPIEk antolatutako. Sarde sardexkaren tailerra arratsaldeko 2etatik goiti. : laborantza anitztasunarekin loturiko obserbaketa eta zentzuen inguruko jokoak. Ossau-Iratiren AOParen ezagutza .  
*Deneri idekia. Izen emaita Euskal herriko CPIEan : 05 59 37 47 20 zenbakira, edo [cpie.pays.basque@orange.fr](mailto:cpie.pays.basque@orange.fr) email helbidera.*
- **07/24a igandearekin** Izpuran (Etxondoa eremua) : Lur'Istoriok 6. en eta azken emanaldia  
Egitaraua : baserriaren bisita, tailer pedagogikoak, etxeko bazkaria, « Erromako zubia » ikusgarria, eta joko tradizionalak.  
*Deneri idekia. Izena eman aintzinetik. 6 urtetatik goiti 6*
- **07/29 ostegunarekin, Baionan (Poterne) : Haurren eguna/ Miam Idoki.**  
Egitaraua : laborantza anitztasunarekin loturiko obserbaketa eta zentzuen inguruko jokoak  
*Deneri idekia, prezio librean*

## Hilabeteko errezeta

---

### Piperada



4 pertsonendako osagaiak : Kg 1 tomate fresko, 250gr tipula – 200 g biper goxo – baratxuria – Ezpeletako biperra – 4 arroltze.

Tomateak, biperrak eta tipulak zati ttipitan moztu. Baratxuria lehertu. Untzi batean, baratxuria eta tipula erre oliba oligoan, 10 minutaz. Biperrak eta tomateak gehitu, 25 minutaz su ez-tian egosi. Gatza eta Ezpeletako biperra gehitu, eta sua ez-titu. Bat bestearen ondotik, arroltzeak barazkien gainean hautsi eta nahasi. Piperada, Kintoa edo Ibaiama xingar trantxekin jan daiteke. On egin !

## Iragarki ttipiak

---

Kideei deia ! Izpuran iraganen den Uztailaren 24ko Lur'Istoriok ekitaldiarentzat laguntzaileak bilatzen ditugu : parte hartzaileei harrera, haurren xokoa, bazkariaren zerbitzua.

