

Hilabeteko aktualitatea:



Sarde Sardexka taldea : Jadanik urte bat !

Kalitatezko elikadura sano batentzat obratzen eta lurraldeko eragile eta herritarrak harremanetan jartzen eta laguntzen dituen Sarde Sardexka elkarteak 2021ko urrian, Facebook orrialde bat sortu du. Orrialde hori parte hartzailea da, eta ehunbat kide biltzen dituen informazio trukaketa espazioa da.

Lyne Fontana da espazio horren moderatzailea eta administralaria. Literaturazale, bere irakurketa gurmantak partekatzen dizkigu, Sarde sardexkak proposatzen dituen gaien inguruan, baita sasoineko ekoizpenen inguruan ere. Milesker Lyne eta kide guzietan !

Hilabeteko hitzorduak :

- **11/10 ortzegunarekin, Biarritzen (Iraty gelan), egun osoan** : Lurrama, EHLGek antolatutik.
Sarde Sardexka tailerra : « Kontserbatorio ttipia », obserbaketa jokoak eta sentsuen inguruko desfioak laborantxaren aniztasunaren ezagutzeko eta ulertzeko
Eskolarrentzat. Antolatzaileak deituz.
- **11/25 ortziralarekin, Ezpeletan (tokia konfirmatuzkoa), arratseko 8etatik 10h30tara** : Côtes de Gascogne eta Tursan Landesetako arnoen deskubritze gaudiak. Labaigt, Mouscardès-ko Estebe Dorado eta Florent Labaigt-ekin.
Egitarauan : arno horren ekoizpenaren berezitasunen ezagutzea eta jastaketa. Gaudiak trago baten inguruan bururatuko da.
Norentzat : Helduentzat. Prezioa : 8 € (kideentzat) / 12 € (kide ez direnentzat). Izena eman emailez edo [Helloasso](#) webgunearen bitartez.
- **11/27 igandearekin, Hendaian (merkatu estalian), goizeko 11etatik arratsaldeko 2ak arte** : Lan Eko-k antolatu elkartasunen pesta.
Sarde Sardexka tailerra : « Elikadura, Antton estimagarria » maletaren inguruko jokoak.
Denentzat, sartzea prezioa librean.

Hilabeteko errezeta :

Berbena eta zitroin bixkotxa



8 pertsonentzat osagaiak : 2 zitroin bio) – 100g burra – 2 arroltze – 210gr sukre – 125gr esnegain – 10zl esne – 225gr Irina – ½ altxagailu – 10 berbena hosto (freskaok edo idortuak) – Gatz pixkat

Esnea berotu, berbena hostoak barnean ezarri, 10 minutaz. Esnea filtratu. Burra hurtarazi su ez-tian edo mikro uhinean. 2 zitroinen azalak xehatu eta zitroin jusa atera. Untzi batean arroltzeak hautsi, eta sukrea, esne gaina gatzarekin nahasi. Emeki emeki, berbena goastua duen esnea, burra, irina, eta altxagailua gehitu. Untzi batean dena ezarri, eta 45 minutuz labean erre (180°Ctan).

(Landare aromatikoaren inguruko tailerrean jastatua eta ahotik ezin utzia !)

Anuntzio ttipiak :

Kalitatezko ekoizpenak egiten eta banatzen dituen ekoizle bat ezagutzen duzu ? Igor izeaiguzu haren izena eta telefono zenbakia, harremanetan jarriko gira harekin !

