

Hilabeteko aktualitatea:



Xokoletaz gozatu !

Ezpeletan iragan den Cazenave xokolateriari buruzko gaualdi baten ondotik, zoinetan hilabeteko errezeta entseatua eta maitatua izan den, Sar Sardexkak gai horren inguruan segitzen du Urria hilabete osoan. Gostuaren asteakari, San Bernard eskolako ikasleek (Baionan) xokoletaren jatorriak ezagutuko dituzte, « Azteken xokoatl » tailerrari esker. Hilabete bukaeran, Baionako Xokoleta akademiak antolatutako « Baionak xokolatea ospatzen du » pestan, gure elkarteak parte hartuko du. Udazkena gormanta heldu zauku !

Hilabeteko hitzorduak :

- **10/09 Igandearekin Hendaian (Abadiako sagardian)** : Prentsaketa, CPIEk antolaturik
Sarde Sardexka tailerra : sagarrei buruzko tailerra, eta Euskal herriko sagar xaharren jastaketa
Deneri idekia, prezio librean, arratsaldeko 2etatik 6tara.
- **10/21 ostiralarekin, Ezpeletan (Pascalen eiheran)** : Senda belarren inguruko tailerra, Les petits naufragés enpresako Cécile Vivant-ekin.
Egitaraia : landare ezberdinen aurkezpena eta ezagupena. Landareen bestelakatze prozesuen deskubritzea eta tisana ezberdinen jastaketa. Gaualdia goxoki bukatuko da trago baten inguruan.
Arratseko 8etatik 10etara. Helduentzat. Prezioa : 8 € (kideentzat) / 12 € (kide ez direnentzat). Izen emaita Interneten bidez :
<https://www.helloasso.com/associations/sarde-sardexka/evenements/soiree-decouverte-les-plant-es-aromatiques-et-medicinales>
- **10/28 ostiralarekin, 10/29 larunbatarekin, 10/30 igandearekin Baionan**: Baionak bere xokolatea ospatzen du pesta (xokoleta akademiak antolaturik)
Sarde Sardexka tailerra : Xokoletaren inguruko jastaketa, eta 5 sentzuen inguruko tailerrak
Deneri idekia, tokian berean izen emaitak

Hilabeteko errezeta :

Kakaoarekin estalitako ahuntz gasna beroa



4 pertsonentzat : 2 ahuntz gasna borobil – irina T80 – arroltze 1 – gatza biperra – ogi purruska– kakao ilarrak – iguzki lore oligoa

Irina azita batean ezarri. Beste azita batean arroltzea gatz biperrekin. Azken azita batean kakaoa eta ogi purruskak (erdia bakoitzetik). Ahuntz gasnak moztu, 1.5 zm-ko zatietan. Irinean pasa, arroltzean gero eta azkenik ogi purruska/kakao nashasketan. Zati horiek zartainean erre, oligoa kendu eta entselada hostoen gainean eman. On egin !

Anuntzio ttipiak :

Gure gai ezberdinen inguruan eginen ditugun gaualdientzat : ekoizleak bilatzen ditugu !



<https://sardesardexka.weebly.com/>



sarde.sardexka@gmail.com