



Hilabeteko aktualitatea:



Sarde Sardexka departamenduko kolegioetan sartzen da!

Bigarren urtea da interbentzioak egiten ditugula Baigorriko Jean Pujo Kolegioan, 6.eko ikasleekin (SVT kurtsoan) « Elikadura Ekintzan » programaren bertsio moldatuarekin (hasieran lehen mailako eskolentzat pentsatua zena). Ekainean, Oloron-eko Cordeliers kolegioaren txanda izanen da, 6.eko 3 klaseentzat eta 5.eko 4 klaseentzat, egun erdiko interbentzioekin klaseka. Egun erdi bakotxarentzat egitarau oparoa pentsatua dugu : 2 joko tematiko (osasuna, ingurumena, kontsumoa, etab.) eta "Pintxo party" bat (sukaldaritza sormen tailerra)! Bestalde, Sarde Sardexkak kolegiotarren elkar trukaketa egunean parte hartuko du, maiatzaren 23an Pauen, Departamenduko Kontseiluak antolaturik. Sarde Sardexkarentzat aukera ezin hobea kolegiotarrentzat zer proposa dezakeen erakusteko.

Hilabeteko hitzorduak :

- **Apirilaren 15a larunbatarekin, Ezpeletan, goizeko 10etatik arratsaldeko 4tara :** [Eusko Eguna](#), Euskal Moneta elkarteak antolaturik.
Egitaraua : « Sasoineko platera » jokoa, 6 urtez goitiko haurrentzat.
Deneri idekia. Sartze librea.
- **Apirilaren 28a, ostiralez, arratseko 8etatik 10etara Ezpeletan (Le Moulin de Pascale) :** Euskal hurraren inguruko ezagutza gaualdia, Senperen kokatzen den Errota oligotegiko Vincent Trebesses-ekin.
Egitaraua : Hurraren landatze, biltze eta bestelakatzeko prozesua. Oligotegiko ekoizpenen jastatzea. Gaualdia trago goxo baten inguruan bururatuko da.
Helduentzat. Izen eman webgunean ([Hello asso](#)). Prezioa : 8€ (kideentzat) / 12 € (besteentzat).

Hilabeteko errezeta :

Mando belar entselada arteki zatiekin



Osagaiak (4 pertsonentzat) : 250 gr arteki zati - 600 gr mando belar (edo leoin hortza) – 4 arroltze - 2 baratxuri buru - 2 ogi xerra - koilaratara 1 mostarda - 6 oligo koilara - 4 arno ozpina koilara – sukre pixka bat – gatz biperra

Arroltzeak egosi gogorak bilakatu arte. Entselada untzi batean, mustarda eta oligoa nahasi. Gatza, biperra oligoa eta sukrea gehitu. Mando belarra mozturik gehitu eta nahasi. Azietetan eman. Zartain batean arteki zatiak erre, eta entseladaren gainean ezarri. Zartainean baratxuria eta ogi zatitua erre, eta entselada gainean ezarri. Azkenik arroltze gogorak gehitu, zatikaturik.

(Hugo Bouchon lyonnais-ren errezeta)

Anuntzio ttipiak :

Lurraldea helburutzat proiektuaren finantzapen partehartzailea : orain arte 380€ bildu ditugu, hots helburuaren %23a. Webgunean emaitza baten egiteko [HEMEN](#) klikatu. Milesker zure sustenguz !

