

Hilabeteko aktualitatea:



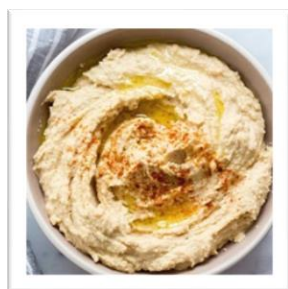
Sardexka Pass Cultureko kide da!

Adage/Pass Culture plataforman agertzeko eskaera txostena onartua izan zaigu. 15 eta 18 urte bitarteko gazteei laguntza baten ematea ahalbidetzen duen dispositibo bat da, adinaren arabera aldatzen dena, kultur gastu ezberdinak finantzatzeko. 2022ko urtarrilaz geroztik, dispositiboak aukera ematen die irakasleei laugarren mailatik terminala arteko ikasleentzat eskaintza kultural kolektibo bat baliatzeko. Agerpen horri esker, Sarde Sardexka elkarteak publiko hortan ikusgarritasuna irabaziko du, eta gazteei zuzendutako eskaintza berriak garatuko ditu: kultur sektorean (adibidez: mediatekak), irakaskuntza orokorreko ikastetxe edo lizeoetan, baita lizeo profesionaletan ere (adibidez: sukaldea eta elikadura, laborantza), bereziki lur eremuko ekoizkinen aurkitze maleta berriari esker!

Hilabeteko hitzorduak:

- **Maiatzaren 20a, larunbatarekin, 10etatik arratsaldeko 1etara** : Transhumantziaren pesta BortuBidian elkarteak antolaturik
Sarde Sardexkak proposatu tailerrak : gasnaren jastaketa tailerrak, gasnaren inguruko memoria jokoak.
Denentzat, kittorik.
- **Maiatzaren 28an, igande arratsaldearekin, Urruñan** : Familien festibala, Herriko etxeak eta CCASak antolaturik
« Jan eta mugitu » gaiaren inguruan.
Sarde Sardexkak proposatu tailerrak : « Jakiak, gure Antton maitea » mailetaren inguruan jokoak
Denentzat, kittorik

Hilabeteko errezeta:



Hur errautsarekin houmous-a

Osagaiak 6 pertsonentzat : Garbantzo untzi bat (230g pizu garbia) – 5 koilara handi hur errautsa – 5 koilara handi hur oligo – baratxuri buru bat – zitroin bat – koilara ttipi bat gatz

Garbantzoak garbitu et ura kendu, purean lehertu ur xorta bat gehituz pasta arintzeko gixan. Tamis delakoan purea pasa, entselada untzi baten gainean, azalen kentzeko. Hur errautsa gehitu, baita baratxuria, gatz eta zitroin jusa. Dena nahasi egurrezko koilara batekin, eta hur oligoa gehitu emeki emeki. Jastatu eta beharrez gustua gehitu. Gatilu polit batean eman, eta hur oligo xorta bat gaintetik ixuri. Ogi freskoa edo xigortuarekin zerbitzatu.

(Errota eiheran iraganiko gaualdian jastatua eta maitatua!)

Anuntzio ttipiak:

« Lurraldea helburutzat » : Diru bilketa kanpañak aurrera segitzen du ! Gure helburuaren betetzen laguntzeko, zuen inguruan informazioa pasarazi, eta Helloasso webgunean emaitza bat egin ! Milesker zure sustenguz !

