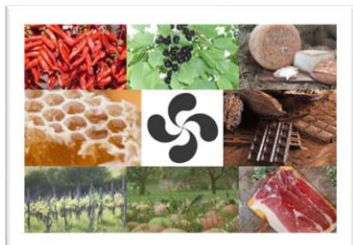


Hilabeteko aktualitatea:



Helburua : lurra !

2022ko irailean iragarri genizuen maleta ludo-pedagogiko proiektu baten abiatzea, Euskal Herriko ondare gastronomikoaren parte diren 8 produktu deskubritzeko helburuarekin : Ossau-Iraty ardi gasnak, Kintoako urdaiazpikoa, Ezpeletako piperra, Iroulegiko arnoak, Itxasuko gereziak, Baionako txokolateak, aspaldiko sagarrak, eztiak. Produktu bakoitzarentzat, bi aktibitate mota sortu nahi genituzke : pista jokoa (ekoizpen horren alderdi geografiko, kultural eta teknikoak ulertzeko) eta jastatze tailerra (ekoizpenen ezaugarri organoleptikoak ezagutzeko). 2023ko iraila arte iraunen duen tresna horren gauzatze gastuak (langile kargak, hornitzaileak, hornidurak, etab.) amortizatzeko, finantzamendu iturri ezberdinak bilatzen ari gara : erakunde publiko edo pribatuen diru laguntzak, maletatxoaren salmentak, prestazioak, eta crowdfunding diru bilketa kanpaina. Elkarreak, hilabete honetan bertan, [Helloasso](#) webgunean, finantzamendu kanpaina parte hartzaile bat abiarazten du, proiektu hau sostengatu nahi duten partikularrei zuzendua. Bakoitzak nahi duena eman dezake (10 € -tik), gure esker onaren truk!

Hilabeteko hitzorduak :

- **03/13an, Ezpeletan (Herriko etxean), arratseko 7etatik 20ak30 arte** : Sarde Sardexka elkartearen blitzar nagusia, kide guzientzat

Programan : 2022ko iazko eginen bilana eta urteko kontuak, 2023ko aintzinikuspenak, bestelako gaiak. Askari ttipi bat izanen da bilkuraren ondotik.

Hilabeteko errezeta :

Bretainiako matahamiak



20 matahamientzat osagaiak : 250g gari irina – Koilara bat gari beltzezko irina – 100g sukre errautsa– 10 zl ura – 2 arroltze – koilara bat gatz larri – bainilla sukre zakutxo bat– 25g burra hurtu – pinta erdi bat esne

Ontzi batean, nahastu azukrea, gari beltzezko irina, gurin hurtua, ura, gatz larria, banillazko sukrea eta arroltzeak. Dena nahasi. Gari irina gehitu eta baso erdi bat esne, pikorrik gabeko ore homogeneo bat lortu arte. Azkenik gelditzen den esnea gehitu. Pasta zartagin zabal batean edo matahamiak egiteko tresna batean zabaldu. Utzi egosten, eta itzuli matahamia beste aldean ere egosteko. Matahamia bakarrik edo esne marmelada, gurin gaziko karamelua edo chantilly krema-rekin hornitu.

Anuntzio ttipiak :

2023ko harpidetzak idekiak dira ! Gure elkartean kidetzeko, [hemen klikatu](#). Kidetza papera emailaz jaso nahi baduzu, kontakta gaitzazu !

