

Hilabeteko aktualitatea:



Urteberri on oroer !

Urtea bururatu da, berria hasi. Sarde Sardexka elkartearentzat garai berri bat hasten da, zoinetan kideak eta kide berriak arraberritzen diren !

Zuen sustengua gure partaideentzat biziki garrantzitsua da. Diru laguntzak eskatzeko momentuan ere zure sustengua beharra dugu, kide kopuruak baldintzatzen baitu elkarte bati diru emaitzak eginak zaizkiola, besteak beste. Kotizazio eta emaitzei esker gure misioa burutzen da ere. Kalitatezko elikadura sano eta arduratsu baten alde lan egin nahi duen oro Sarde Sardexkara hurbil daiteke. Sarde Sardexkako kide aktibo bilakatzeak horizonte ezberdineko kideak ezagutzea ahalbidetzen du, baita ere, elkarteak antolatzen dituen ekitaldietan prezio apalagoak ukaitea, eta elkartearen bizian parte hartzea norberaren motibapen, disponibilitate eta konpetentzien arabera.

[HEMEN](#) klikatu kide egiteko !

Hilabeteko hitzorduak :

Gure gaualdien egitarauaren sortzen ari gira. Hurrengo gaualdia otsaila bukaeran litaik, sagardo eta sagar arnoaren inguruan. Ondoko kazetan gehiago erranen dautzuegu !

Hilabeteko errezeta :

Neguko « ratatouille »a



6 pertsonentzat osagaiak : Butternut 1 – 6 partenagre – 300g Pariseko onddo – 6 baratxuri zati – 2 tipula gorri – Provence-ko belarrak – oliba oligoa – 2 kutxara balsamika ozpina – gatza – biperra.

Zure labea 200°an berotu. Barazki guziak pelatu eta lodiki moztu. Pariseko onddoak ere garbitu eta finki moztu. Plata haundi batean baratxuria eta moztutako barazkiak eman, gatz/biperra gehitu, baita ere oligoa, balsamika ozpina eta Provence-ko belarrak. 200°ko tenperaturan labean eman 30 minutaz, eta gero 120°rat jautsi. 1h30 erre 120°ean, eta oren bat 150°tan, noiz behinka nahasiz. On egin !

(Errezeta hori beste barazkiekin egin daiteke!)

Anuntzio ttipiak :

Laguntzaileak xerkatzen ditugu (indibidual eta familiak), gure lurraldeko ekoizpenen maleta berriaren entseatzeko 2023ko lehen seihilan. (Cf 2022ko iraileko kazeta). Mailez kontakta gaitzazu !

