

Gazta nola egiten den ikasteko tailerra larunbateko azokan

Azken eguneratzea: Astelehena, 25 Otsaila 2019 17:53

Argitaratua: Astelehena, 25 Otsaila 2019 09:55



Aranburu gaztandegiko arduradunak gazta nola egiten den irakatsiko du tailerraren tartean

Martxoko bertako produktuen azoka zapatu honetan, martxoaren 2an izango da. Bertako eta garaian garaiko barazki ugari erosteko aukera izango dute hara gerturatzen direnek. Negu garaiko barazkiak dira garai honetako protagonistak eta hauek erosi ahal izango dira, besteak beste, azak, azaloreak, lonbardak, brokoliak, romaneskuak, zerbak, ziazerbak, porruak eta eskarolak.

Barazkiez gain, ohi bezala eztia, gazta, gozoak, haziak, loreak, ogia, txerrikia eta arrain kontserbak ere izango dira salgai. Bestalde, erosketak egiteko poltsak eta azokan erositako produktu horietako batzuk erabilia egin daitezkeen zenbait errezeta jasotzen dituen liburuxka ere banatuko da azokako erosleen artean.

Tailerraren atalean, haurrentzat eta helduentzat gazta egiten ikasteko tailerra izango da Aranburu gaztagilearen eskutik, hileroko azokan gazta postua jartzen duen ekoizlea berau.

Larunbat honetako egitaraua hau izango da:

10:00 Bertako produktuen azokaren hasiera.

11:30 Gazta egiten ikasteko tailerra Aranburu gaztagilearen eskutik.

Gazta nola egiten den ikasteko tailerra larunbateko azokan

Azken eguneratzea: Astelehena, 25 Otsaila 2019 17:53

Argitaratua: Astelehena, 25 Otsaila 2019 09:55

13:30 Azokako produktuez osatutako 2 saskiren zozketa azokan erosketak egindakoen artean.

14:00 Bertako produktuen azokaren amaiera.

Hileko lehen larunbateko azoka berezia, duela ia bi urte Udaltaldeak martxan jarritako egitasmo berria da eta honen helburua, bertako ekoizleen eta baserritarren lana balioan jarri eta garaian garaiko produktuen kontsumoa areagotzea ez ezik, kontsumitzaileak azokara erakartzea ere bada. Horretarako azoka dinamizatzeko ekintza ezberdinez osatutako egitaraua antolatzen da hileroko.