



Azokako garaian garaiko produktuez baliaturik, Gorka Pragak makrobiotikako plater batzuk nola prestatu erakutsiko du tailer didaktikoaren orduan

Larunbat honetan, martxoaren 7an, izango da martxoko azoka bereziaren eguna. Negu garaia dagokion azken hileko azoka izango da eta neguko produktuak protagonista izaten jarraituko dute; hala nola, brokolia, azalorea, romaneskua, porrua, azelga, aza klase desberdinak, espinakak eta abar. Postuei dagokienez bertako produktuak ez ezik, artisauak ere izango dira aurreko hilabete bezala.

Loinazko San Martin plazara gerturatzen direnek garaian garaiko produktu hauek erosteko aukera izateaz gain, eztia, loreak, txerrikia, haziak, ogia, gozoak, gazta, eta frutak erosteko aukera ere izango dute. Bestalde, azokan erositako produktu horietako batzuk erabilita sukaldatu daitezken zenbait errezeta jasotzen dituen liburuxka eta erosketetarako poltsa ere banatuko dira azokako erosleen artean.

Tailerraren atalean 11:30ean Gorka Pragak azokan bertako produktuak erosi eta makrobiotikako plater batzuk prestatuko ditu.

Larunbat honetako egitaraua hau izango da:

10:00 Bertako produktuen azokaren hasiera

11:30 Sukaldaritza makrobiotikoaren inguruko tailerra Gorka Pragaren eskutik.

12:00 Loinatz Musika Eskolako trikitilariek eta pandero joleek kaleak eta azoka girotuko dituzte

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

14:00 Bertako produktuen azokaren amaiera

Hileko lehen larunbateko azoka berezia duela hiru urte Udal gobernuak martxan jarritako egitasmoa da eta honen helburua, bertako ekoizleen eta baserritarren lana balioan jartzea eta garaian garaiko produktuen kontsumoa areagotzea ez ezik, kontsumitzaileak azokara erakartzea ere bada. Horretarako, azoka dinamizatzeko ekintza ezberdinez osatutako egitaraua antolatzen da hilero.

```
jQuery("#share117") . jsSocials({shareIn: "popup",shares: [{ share:
"twitter", label: "Tweet", via: "", hashtags: "", text: "Sukaldaritza
makrobiotikoa ikasgai martxoko azoka berezian", url: "https://www.beas
ain.eus/bestelakoak-albisteak/2817-sukaldaritza-makrobiotikoa-ikasgai-
martxoko-azoka-berezian"},{ share: "facebook", label: "Partekatu",
url: "https://www.beasain.eus/bestelakoak-albisteak/2817-sukaldaritza-
makrobiotikoa-ikasgai-martxoko-azoka-berezian"},{ share: "linkedin",
label: "Partekatu", url: "https://www.beasain.eus/bestelakoak-albiste
ak/2817-sukaldaritza-makrobiotikoa-ikasgai-martxoko-azoka-berezian"},{
share: "whatsapp", label: "WhatsApp", shareIn: "self", text:
"Sukaldaritza makrobiotikoa ikasgai martxoko azoka berezian", url: "ht
tps://www.beasain.eus/bestelakoak-albisteak/2817-sukaldaritza-
makrobiotikoa-ikasgai-martxoko-azoka-berezian"},{ share: "email",
label: "E-mail", shareIn: "self", text: "Sukaldaritza makrobiotikoa
ikasgai martxoko azoka berezian", url: "https://www.beasain.eus/bestel
akoak-albisteak/2817-sukaldaritza-makrobiotikoa-ikasgai-martxoko-azoka-
berezian"},{ share: "telegram", label: "Telegram", shareIn: "self",
text: "Sukaldaritza makrobiotikoa ikasgai martxoko azoka berezian",
url: "https://www.beasain.eus/bestelakoak-albisteak/2817-sukaldaritza-
makrobiotikoa-ikasgai-martxoko-azoka-berezian"}],});
```