

Ikastaroa / Curso:

OGIA EGITEN IKASIKO DUT

APRENDERÉ A ELABORAR PAN

Luis Mari Amiama

Goiti Baserria – Ezkio-Itxaso



Martxoak 12, 16.00tan

12 de Marzo, a las 16.00h

Sorone Baserrian

En el Caserio Sorone

Izen-ematea / Inscripción en:

www.berrobibizia.eus

943 68 32 94



berrobi bizia

Ikastaroa / Curso:

OGIA EGITEN IKASIKO DUT

APRENDERÉ A ELABORAR PAN

Luis Mari Amiama

Goiti Baserria – Ezkio-Itxaso

Herritar hori:

Oso ohikoa zaigun elikagai osasuntsu eta orekatua da ogia; baina sarritan, oinarri-oinarrizko gaia eta zerbait arrunta dela uste izan den arren, euskal-sukaldaritzan merezi duen tokia gorde izan zaio beti. Irina, ura, gatza, zerealak... guztiak ere hain ditugu eskuragarri, eta horrenbeste kostatzen zaigu bada hauek etxean bertan lantzea?

“Berrobi bizia” ekimenaren baitan, datorren martxoaren 12an, arratsaldeko 16.00tan, ogia egiten ikasteko saio praktikoa antolatu da eta, Ezkio-Itxasoko Goiti Baserriko Luis Mari Amiama okin ezagunak zuzenduko du. Urte asko daramatza Luis Marik ogibide honetan, eta modu ekologiko eta artisauan egiten ditu ogiak. Berrobin egingo den ikastaro honetan irin integrala erabiliko badu ere, beste irin mota ezberdinak erabiltzeko argibideak ere emango ditu.

Ikastaroa erabat irekia izango da eta Sorone Baserrian burutuko da, ogia egiteko labe berezia baitago bertan. Beharrezko osagai guztiak *mimo* handiz mamitu eta ikastaroan zehar landutakoa etxera eramateko moduan izango da partaide bakoitza. Beharrezkoa izango da algodoizko oihal bat eta orea eramateko ontzitxo bat ekartzea.

Izena emateko, sar zaitetz ahalik eta lasterren www.berrobibizia.eus helbidera edo deitu 943 68 32 94 telefonora. Parte-hartzaile bakoitzari 10 euro ordaintzea eskatuko zaio egunean bertan.

Ondo izan

Estimado vecino/a:

Siendo un alimento tan habitual e interiorizado en la vida cotidiana, cabe señalar que al pan se le ha prestado históricamente un protagonismo especial en la cocina vasca. Harina, agua, sal, cereales... es difícil entender aún con ingredientes tan básicos y asequibles, cómo nos cuesta tanto utilizarlos en casa para elaborar nuestro propio pan.

Por ello, dentro de la iniciativa “berrobi bizia”, el próximo 12 de marzo, a las 16.00h tendrá lugar un curso totalmente práctico dirigido por Luis Mari Amiama, un conocido panadero del Caserío Goiti de Ezkio-Itxaso. Luis Mari lleva muchos años trabajando en esta actividad y elabora el pan de manera totalmente artesana y ecológica. En el caso concreto de Berrobi, utilizará harina integral, y dará nociones de cómo utilizar otros tipos de harina.

El curso será totalmente abierto y tendrá lugar en el Caserío Sorone de Berrobi debido a que cuenta con un horno específico para tal fin. Gracias al mimo y toda la delicadeza prestada, cada participante podrá llevarse a casa su propio pan elaborado en el curso. Para ello será necesario traer desde casa un trapo de algodón y un recipiente.

Para participar, entra con la mayor brevedad posible a www.berrobibizia.eus o llama cuanto antes al 943 68 32 94. El coste de participación será de 10 euros.

Un saludo

