

Euskal Herriko

Laborantza Ganbara

**Ekainaren 30ean igandez,
13.00-etan,
Irisarriko Airoski-n**

EHLG-ren ZIKIROA EHZ festibala kari.



Euskal Herria Zuzenean festibala ekainaren 28, 29, eta 30ean iraganen da Irisarrin. Kari hortarat, Euskal Herriko Laborantza Ganbara-k igandeko zikiro bazkari herrikoia antolatuko du Airoski kirol gelan, etxe-ekoizpenak eta tokiko kalitatezko mozkinak baliatuz (jatorriak ondotik zehaztuak).

*Tomateak eta biper ezitia entsaladan,
Tokiko ardikia eta ilarrak,
Irisarriko ardi gasna,
Ardi esne izozkia, aran erreximenta eta bixkotxa,
Irulegiko sormarkako arno beltza eta gorria, kafea, ondokoa
Iparraldeko irinarekin egindako HERRIKO ogia*

Bazkaria KLI-K taldeak alaiturik

Menu osoa 20 € / eusko-tan

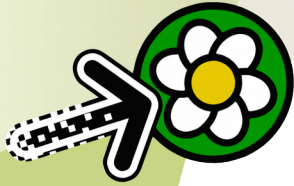
Tokiak atxikitzeko : tokian bertan **goizeko 10 terdietatik goiti** (tokiak mugatuak)
(sartzea urririk izanen da zikiro lekura hurbiltzeko)

Xehetasunak : bixente@ehlgbai.org / 06 74 51 89 60

Euskal Herriko Laborantza Ganbara

64220 Ainiza-Monjolose
laborantza.ganbara@ehlgbai.org / www.ehlgbai.org
05 59 37 18 82





Euskal Herriko

Laborantza Ganbara

**Dimanche 30 juin,
13h00,
IRISARRI, salle Airoski**

ZIKIRO d'EHLG, dans le cadre du festival EHZ



Cette année le festival Euskal Herria Zuzenean, donne rendez-vous les 28, 29, et 30 juin à Irisarry : nouvelle équipe, nouveau lieu, nouveau départ !

Euskal Herriko Laborantza Ganbara assurera la préparation et le service du grand repas populaire du dimanche 30 juin, confectionné à partir de produits de qualité du Pays Basque (origine des produits ci-après):

*Tomates et piment doux en salade,
Zikiro de moutons du Pays Basque et haricots cuisinés,
Fromage de brebis fermier d'Irissarry,
Glace au lait de brebis, coulis de prune et sablé,
Vin rouge et rosé AOC Irouleguy, café, digestif
Pain HERRIKO, à la farine de blé panifiable du Pays Basque*

Repas animé par le groupe KLI-K

Menu complet à 20 € / eusko

Réservation sur place à **partir de 10h30** (nombre de places limité)

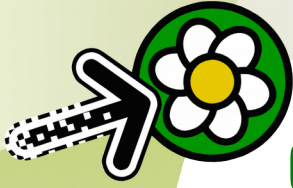
(Accès gratuit vers la salle Airoski et la place d'Irisarry)

Renseignements : bixente@ehlgbai.org / 06 74 51 89 60



Euskal Herriko Laborantza Ganbara

64220 Ainiza-Monjolose
laborantza.ganbara@ehlgbai.org / www.ehlgbai.org
05 59 37 18 82



Euskal Herriko

Laborantza Ganbara

Mozkinen jatorria eta sormarkak Origine et signe de qualité des produits

Tomateak / Biper ezlia - Piment doux :

Philippe Darricau, ferme Pintan etxaldea, Baiona -



Tipul freskoak, oignon frais / Pastanarreak, carottes :

Jean eta Nicolas Mendiboure, ferme Etxexuria etxaldea, Irisarri



Ardikia / Moutonnet : Boucherie LAUGIER haragitegia, Irisarri

Ezpeletako biperra / Piment d'Espelette AOC:

GAEC HARANEA, Itsasu



Ardi gasna / Fromage de brebis :

Sylvie eta Michel Etcheverry, ferme Feiteroa etxaldea, Irisarri

Ardi esne izozkia / Glace lait de brebis :

Pantxika Predaigne, ferme Olizetxerria etxaldea, Izura



Aran konpota / Coulis de prune :

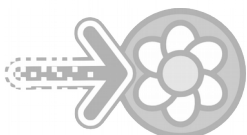
Kamila Zubeldia eta Mikel Goiti, ferme Kurutzaldia etxaldea, Heleta



Arnoak / Vins AOC Irouleguy : Cave cooperative Irouleguy - Baigorri



Pain HERRIKO Ogia : boulangerie MINHONDO okindegia, Irisarri



Euskal Herriko Laborantza Ganbara

64220 Ainiza-Monjolose
laborantza.ganbara@ehlgbai.org / www.ehlgbai.org
05 59 37 18 82