

“ZER JAN, HALAKO BAZTAN”

Ardiaren esentzian daude artzaintza, antzinako jarduera dena; paisaiaren formak; ekosistemen zaintza; eta artisauproduktuak.

En la esencia de la oveja se encuentran una actividad ancestral como es el pastoreo; el modelado del paisaje; la conservación de los ecosistemas; y productos artesanos

ARDI-ESNEKIAK LACTEOS DE OVEJA

GASNA QUESO

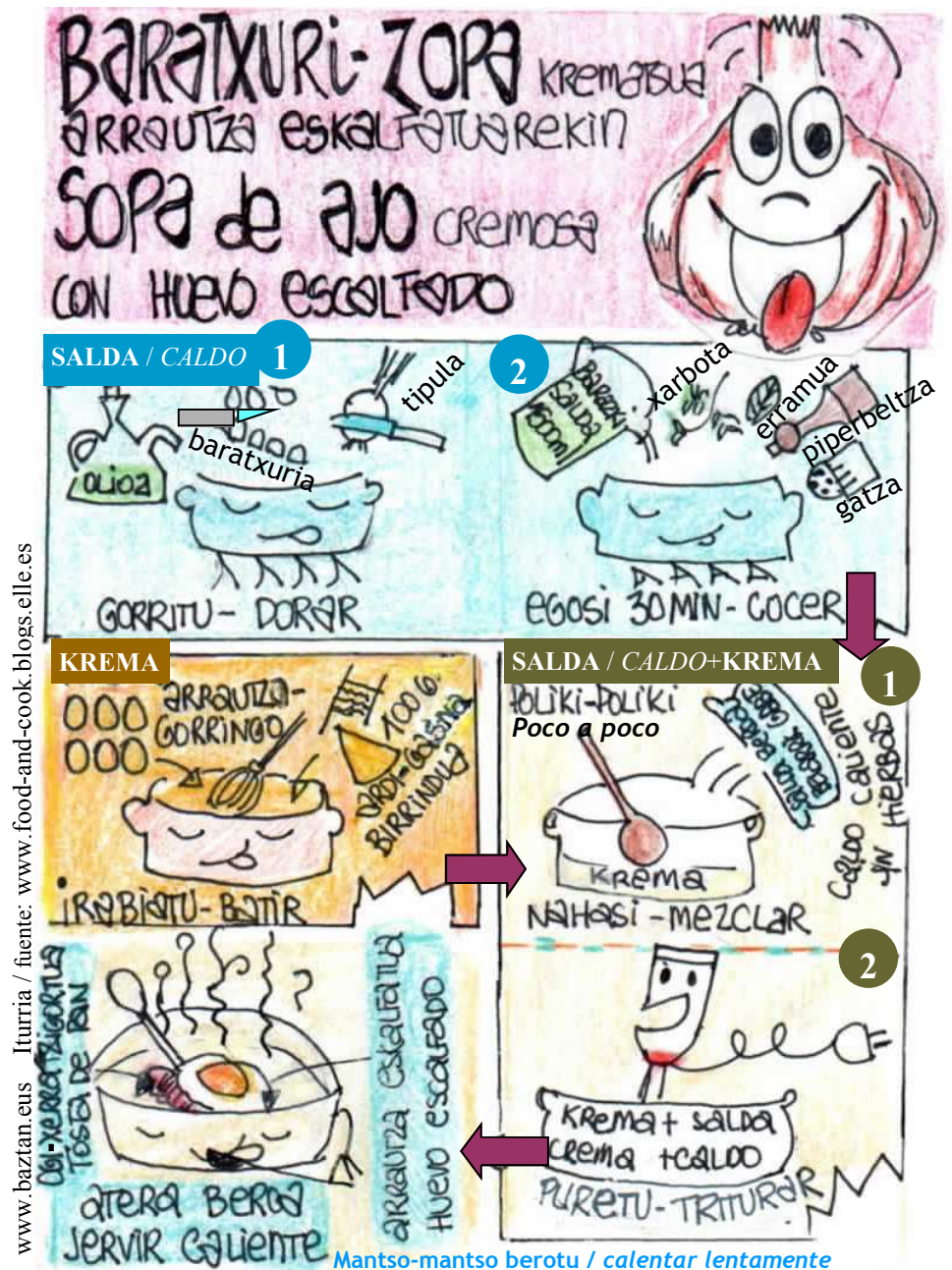
Ardi-gasnak nutrizio-balio handia du, batez ere, proteina, kaltzio eta, A eta D bitamina anitz dituelakoz. A bitaminak larruzala osatzekoan parte hartzen du.

El queso de oveja presenta un alto valor nutritivo, principalmente por su elevado contenido en proteínas, calcio y, vitaminas A y D. La vitamina A interviene en la formación de la piel.

Ba al zenekien Baztanen esnea ematen duten 32.000 bat ardi-buru badirela?

¿Sabías que en Baztan hay aproximadamente 32.000 ovejas de leche?

2016 apirila



Osagaiak / ingredientes: SALDA / CALDO: 1 baratzuri-buru / cabeza de ajos; 1 tipul tipi / cebolla pequeña; olio / aceite; 1 erramuaren hosto / hoja de laurel; 3 xarbot-adaxka / ramitas de tomillo; 1.500 ml barazki-salda / caldo de verduras; piperbeltza / pimienta; gatz / sal; KREMA: 6 arrazura-goringo / yemas de huevo; 100 g ardi-gasna berrindua / queso de oveja rallado; ZERBITZATU: 4 ur irakinetan egindako arrazura / huevos escalfados; 4 ogi-xerra txigortu / rebanadas de pan tostadas

www.baztan.eus Iturria / fuente: www.food-and-cook-blogs.elle.es