

“ZER JAN, HALAKO BAZTAN”

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

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**

ESNEA LECHE

Ardi-esneak behiarenak baino proteina, koipe eta kaltzio gehiago du. Kaltzioa hezurretako mineral ugariena da eta hezurdurari gogortasuna ematen dio.

La leche de oveja presenta un mayor contenido de proteínas, materias grasas y calcio que la leche de vaca. El calcio es el mineral más abundante en los huesos y provee rigidez al esqueleto.

Ba al zenekien Baztanen jekten diren 58 artalde dau dela?

¿Sabías que en Baztan hay 58 rebaños de oveja de ordeño?

2016 apirila



www.baztan.eus Iturria / fuente: La creatividad en la cocina vasca: De la tradición a la modernidad

ARDI-ESNE FLANA FLAN de CUAJADA

ESNE GATZATUA

1. Ardi-esnea, limoia, kanela. Irakin 5' Hervir.

GELATINA

1. azukrea, Ardo gozoa. Nahasi, azukrea urtu arte. Mezclar hasta disolver.

2. Esne iragazia, Leche colada. Gelatina orriak. Nahasi Mezclar.

Ardo gozoaren gelatina hotza gogortu gabe. Gelatina de vino dulce fria sin solidificar.

Leche cuajada fria. Hozten utzi ardo gozoaren gelatina gogortu arte. Dejar enfriar hasta que se solidifique la gelatina.

Osagaiak / ingredientes: ESNE GATZATUA / LECHE CUAJADA: 400 ml. ardi-esne / leche de oveja; 2 g kanela; gatzagia / cuajo; limoi erdi baten birrindura / ralladura de 1/2 limón; GELATINA: 250 g azukre / azúcar; 250 g ardo gozo / vino dulce; 2 gelatina-orri / hojas de gelatina.