

LUNES 30 DE SEPTIEMBRE

 **17:00**
LOS SECRETOS DE LAS ABEJAS Y LA MIEL
 Itsas Etxeko Elkartea

Los niños y las niñas que participen en este taller conocerán el proceso de polinización que hay detrás de la miel de la mano de la Asociación de Apicultores del Bidasoa y completarán la experiencia con el juego didáctico de pico-pico.

 **18:00**
CHOCOLATE LURKA: DEL HABA A LA TABLETA
 Olako

¿Sabes lo que es el chocolate "bean to bar"? ¿Y cuántos pasos tiene el chocolate para producirlo de forma sostenible y justa? En este taller el creador del proyecto Lurka, Pablo Ibarreche, nos descubrirá todo este proceso mientras degustamos su chocolate.

 **18:30**
GANADERÍA SOSTENIBLE
 Ganadería Mugarrieta

El manejo y bienestar de los animales es imprescindible para conseguir carne de calidad. Ion Areitio mostrará cómo producen carne con eusko label de forma sostenible en la ganadería Mugarrieta.

MARTES 1 DE OCTUBRE

 **17:30**
TU PROPIA HUERTA EN CASA
 Botika Agroaldea

Las personas responsables de las huertas de Agroaldea explicarán a los niños y a las niñas los entresijos de la horticultura mientras visitan las huertas y más tarde, cada participante tendrá la oportunidad de plantar una hortaliza que se llevará a casa para luego verla crecer allí.

 En Euskera

 Para Adultos/as  6-12 años

 **18:00**
DESCUBRIENDO BOTIKA AGROALDEA
 Botika Agroaldea

Conoce el proyecto impulsado por el Ayuntamiento de Hondarribia. En esta visita se hablará de la importancia de la agricultura ecológica y de los grupos de consumo.

MIÉRCOLES 2 DE OCTUBRE

 **17:00**
TALLER DE GALLETAS
 Obrador de Amona Margarita Okin.

Martin Beramendi de Amona Margarita Okindegia enseñará a los niños y a las niñas a preparar galletas caseras.

 **17:00**
SHOWCOOKING CON PRODUCTOS LOCALES
 Residencia San Gabriel

Jon Couso del Arraunlari Berri preparará para las personas de la residencia San Gabriel una receta con productos locales.

JUEVES 3 DE OCTUBRE

 **17:00**
GOMINOLAS DE FRUTAS Y VERDURAS
 Badia taberna

De la mano de la Amaia Urdangarin, cocinera y responsable del bar Badia, los niños y las niñas se pondrán el delantal y harán gominolas con productos locales.



PLAZAS LIMITADAS | GRATUITAS

 **18:00**
VISITA UNA TXAKOLINDEGI EN ÉPOCA DE VENDIMIA
 Hiruzta Txakolindegia

En esta visita conoceremos la historia de la bodega Hiruzta y la relación histórica del txakoli con Hondarribia, coincidiendo con la época de la vendimia. Tras visitar los viñedos de la zona, se realizará una cata de txakoli Hiruzta.

 **18:00**
QUESOS DE EUSKAL HERRIA
 Olako

Iker Izeta responsable del proyecto Elkano 1 Gaztagune, produce quesos de oveja lácticos y de pasta blanda en Aia. También tiene una pequeña tienda en Donostia donde vende sus propias elaboraciones y otras de pequeños productores locales. En esta cata hablaremos de las diferentes variedades de queso locales, aún desconocidas por muchos, que se producen en Euskal Herria y también los degustaremos.

VIERNES 4 DE OCTUBRE

 **17:30**
CONOCIENDO EL MUNDO DEL CAFÉ DE ESPECIALIDAD
 Tostador de café Sakona

Javier García, 5 veces campeón de España de Barista, hablará en su tostador de Irun sobre el mundo del café, los diferentes sabores, calidades y formas de comercializarlo. Conoce el cultivo, el tostado, diferentes formas de preparación... Para finalizar, degustaremos distintos cafés.



Inscríbete
En la web
WWW.HONDARRIBIA.EUS

 **18:30**
SHOWCOOKING CON PRODUCTOS LOCALES
 Elikaeskola

El objetivo de Garazi Lizarraga de Elikaeskola nos ayudará a las personas a adquirir hábitos saludables y para ello, llevará a cabo un showcooking dirigido a todo el público con algunas ideas de recetas saludables.

SÁBADO 5 DE OCTUBRE

 **11:00**
SHOWCOOKING CON PRODUCTOS DEL MERCADO
 Calle San Pedro | Azoka

Amaia Urdangarin, del Bar Badia, preparará una receta con ingredientes de temporada que se podrán encontrar en el mercado, siguiendo la filosofía de consumir producto local y de temporada.

 **12:00**
DELANTAL DE COCINA COLORIDO
 Calle San Pedro

La diseñadora gráfica Maore Sagarzazu ayudará a los niños y a las niñas que participen en el taller a confeccionar un delantal de cocina personalizado con sellos de colores.

DOMINGO 6 DE OCTUBRE

 **10:30**
EXCURSIÓN: VEN A CONOCER PLANTAS COMESTIBLES
 (se especificará al acercarse la fecha)

¿Sabías que en el entorno de Hondarribia puedes encontrar y recoger plantas y flores comestibles? Con la ayuda de Leire Etxaide del proyecto Amuntza nos adentramos en los alrededores de Hondarribia para conocer las plantas comestibles.

 Hondarribiko
Udala

BERTAKO PRODUKTUAREN ASTEA

30/09 - 6/10 HONDARRIBIA

 hondarribia
abian

Hondarribiko
AZOKA
Bertako
produktuaren
astea

 Bidasoa activa
Bidasoa bizirik

IRAILAK 30 ASTELEHENA

 **17:00**
ERLE ETA EZTIAREN
SEKRETUAK
📍 Itsas Etxeko Elkartea

Txikienek eztiaren atzean dagoen polinizazio prozesua ezagutuko dute Bidasoako Erlezain Elkartearen eskutik eta piko-piko jolas didaktikoa beteko dute.

 **18:00**
LURKA TXOKOLATEA:
BABATIK TABLETARA
📍 Olako

Badakizu zer den 'bean to bar' txokolatea? Eta zenbat pauso dituen txokolateak modu jasangarri eta bidezkoan ekoizteko? Tailer honetan Lurka proiektuko sortzailea den Pablo Ibarrechek honen inguruan hitz egingo digu bere txokolatea dastatu bitartean.

 **18:30**
ABELTZAINZA JASANGARRIA
📍 Mugarrieta Ganadutegia

Animalien maneia eta ongizatea ezinbestekoa da kalitatezko haragia lortzeko. Mugarrieta Ganadutegian eusko labela duen haragia modu jasangarrian nola ekoizten duten erakutsiko du Ion Areitiok.

URRIAK 1 ASTEARTEA

 **17:30**
BARATZA ETXEKO BALKOIAN
📍 Botika Agroaldea

Agroaldeko kideek etxeko txikienei baratzagintzaren nondik norakoak azalduko dizkiete baratza ikusi bitartean eta ondoren, bakoitzak etxera eramango duen barazkitxo bat landatzeko aukera izango du gero han hazten ikusteko.

 Euskaraz

 Helduentzat  6-12 urte

 **18:00**
BOTIKA AGROALDEA
EZAGUTZEN

📍 Botika Agroaldea

Ezagutu Hondarribiko Udalak bultzatutako proiektua. Bisita honetan nekazaritza ekologikoaren eta kontsumo-taldeen garrantziaz jardungo dira bertako partaideak.

URRIAK 2 ASTEAZKENA

 **17:00**
GAILETA TAILERRA
📍 Amona Margarita Okin. ogi-lantegian.

Amona Margarita Okindegiko Martin Beramendik etxeko gailetak prestatzen erakutsiko die txikienei.

 **17:00**
BERTAKO PRODUKTUEKIN
SHOWCOOKING-A
📍 San Gabriel egoitza

Arraunlari Berriko Jon Cousok bertako produktuekin errezeta bat prestatuko du San Gabriel egoitzako pertsonentzat.

URRIAK 3 OSTEGUNA

 **17:00**
FRUTA ETA BARAZKI
GOXOKIAK
📍 Badia taberna

Etxeko txikienei amantala jantzi eta bertako produktuekin goxokiak egingo dituzte Amaia Urdangarin Badia tabernako sukaldari eta arduradunaren laguntzarekin.



PLAZA MUGATUAK | DOAN

 **18:00**
TXAKOLINDEGIRA BISITA,
MAHATS BILKETA GARAIAIN
📍 Hiruzta Txakolindegia

Hiruzta upategiaren historia eta txakolinak Hondarribiarekin duen harreman historiko ezagutuko dugu bisita honetan, mahats bilketa garaiarekin bat egiten. Inguruko mahastiak bisitatu ondoren, Hiruzta txakolinaren dastaketa egingo da.

 **18:00**
EUSKAL HERRIKO GAZTAK
📍 Olako

Elkano 1 Gaztaguneko Iker Izetak Aian ardi gazta laktiko eta bigunak ekoizten ditu eta Donostiako dendan, bere eta inguruko ekoizle txikien gaztak saltzen ditu. Dastaketa honetan Euskal Herrian ekoizten diren gazta barietate ezberdinez hitz egingo dugu eta guztiak dastatuko ditugu.

URRIAK 4 OSTIRALA

 **17:30**
ESPEZIALITATE KAFEAREN
MUNDUA EZAGUTZEN
📍 Sakona Kafe tostadorea

Javier García, 5 aldiz Espainiako Barista txapeldunak, bere Irungo tostadorean kafearen munduan hainbat zapora, kalitate eta merkataritza-moduz hitz egingo du. Ezagutu kafearen mundua: ekoizpena, xigorketa eta prestatzeko modu ezberdinak. Kafe ezberdinak dastatzeko aukera ere izango dugu.



Izena eman
webgunean

WWW.HONDARRIBIA.EUS

 **18:30**
BERTAKO PRODUKTUEKIN
SHOWCOOKING-A
📍 Elikaeskola

Elikaeskolako Garazi Lizarragaren helburua pertsonen ohitura osasuntsuak lortzen laguntzea da eta hori lortzeko, hurrei eta helduei zuzendutako errezeta bat prestatuko du zuzeneko showcooking saio batean.

URRIAK 5 LARUNBATA

 **11:00**
AZOKAKO PRODUKTUEKIN
SHOWCOOKING-A
📍 San Pedro kalea | Azoka

Badia Tabernako Amaia Urdangarinek azokan aurkitu daitezkeen osagaiekin errezeta bat prestatuko du garaian garaikoa eta lekuan lekukoa ideari jarraituz.

 **12:00**
SUKALDEKO AMANTALA
KOLORETSUA
📍 San Pedro kalea

Maore Sagarzazu diseinatzaile grafikoak etxeko txikienei sukaldeko amantala pertsonalizatua egiten lagunduko die koloretako zigiluekin.

URRIAK 6 IGANDEA

 **10:30**
TXANGOIA: ETORRI LANDARE
JANGARRIAK EZAGUTZERA
📍 (data hurbiltzean zehatuko zaie)

Badakizu gure inguruan jateko moduko landareak eta loreak aurkitu eta bildu ditzakezula? Amuntza proiektuko Leire Etxaideren laguntzarekin Hondarribiko inguruan murgilduz landare jangarriak ezagutzera goaz.

 Hondarribiko
Udala



BERTAKO PRODUKTUAREN ASTEIA

30/09 - 6/10 HONDARRIBIA

 hondarribia
abian

Hondarribiko
AZOKA
Bertako
produktuaren
astea

 Bidasoa activa
Bidasoa bizirik