

¿Saben tus hijos de dónde viene la leche? ¿Y cómo se cuidan las vacas? ¿Qué productos obtenemos de ellas?

El sábado 31 de octubre, de 11 a 13 h., tus hijos aprenderán en Casa Gurbindo Etxea muchas cosas sobre distintos grupos de alimentos; conocerán de primera mano su origen, su importancia en nuestra dieta... ¡y cómo cocinarlos!

Los más pequeños elaborarán varias recetas con algunos de los mejores productos de la huerta navarra, miel, frutos secos, queso del Roncal, tomate natural, chocolate artesanal... Aprenderán y se divertirán al mismo tiempo, ¡luego no habrá excusa para que no echen una mano en la cocina!

Esta Velada del Sabor - Cocina para niños es totalmente gratuita y está organizada para grupos de 15 niños, a partir de 10 años.

Además, durante el mes de noviembre se realizarán los sábados otras veladas con diferentes temáticas: **7 de noviembre sobre los cereales y el pan** (elaboración de pan rústico), el **14 de noviembre sobre las verduras** (elaboración de salmorejo, cortes y degustación de distintas verduras en crudo), el **21 de noviembre sobre los cereales - la pasta** (elaboración de espaguetis) y el **28 de noviembre sobre las frutas** (elaboración de macedonia de frutas y zumo de frutas).

Si quieres más información, puedes llamar al 948 246605; si deseas acceder a la página de inscripciones, haz clic [aquí](#).

*Esta actividad está subvencionada por el Departamento de Desarrollo Rural, Medio ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra, en el marco del convenio entre el Departamento y Fundagro en 2015.*

VELADA DEL SABOR

# COCINA PARA NIÑOS

¿De dónde viene la leche?  
¿Cómo se cuidan las vacas?  
¿Qué productos se obtienen?

**Sábado, 31 de octubre de 2015**  
Niñ@s a partir de 10 años

**De 11.00 a 12.00**  
Grupos de 15

L@S NIÑ@S CONOCERÁN VARIOS GRUPOS DE ALIMENTOS Y  
PODRÁN DESCUBRIR SU ORIGEN, SU IMPORTANCIA  
EN NUESTRA DIETA Y CÓMO COCINARLOS

Elaboración de distintas recetas  
fáciles con quesos de Navarra:



Ensalada de lechugas de la huerta navarra,  
pimientos del piquillo, queso idiazábal con aceite  
de oliva virgen extra, miel multifloral y frutos

Pintxo de queso del Roncal con Mermelada de  
calabaza y tomate natural con albahaca fresca

Helado de vainilla y chocolate artesanal con leche

**Inscripciones gratuitas en [www.casaguri.com](http://www.casaguri.com)**

Convenio 2015: Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y  
Administración Local y Fundagro

 Gobierno  
de Navarra