

Concours culinaire « Défi crêpes IDOKI »

Conditions de participation



Eguberriko merkatua
Marché de Noël
à LARRESSORE

LARRESORON

Abenduaren 10a igandea *Dimanche 10 décembre*

Goizeko 10etatik arratsaldeko 5ak arte :

**Eguberriko merkatua
IDOKI etxe ekoizleak &
artegintzako eskulan egileekin**

- ✂ 10etatik goiti : IDOKI matahami lehiaketa.
- ✂ 10.30tan eta -arr. 2tan : Eguberriko ipuinak, Xan ERROTABEHAREN ahotik, euskaraz.
- ✂ 15.30an : HAURROCK kantuz

Egun osoan :
IDOKI Janari Xokoa eta Haurren Xokoa.

De 10 h à 17 h :

**Marché de Noël
des producteurs fermiers IDOKI
et des créateurs - artisans d'art**

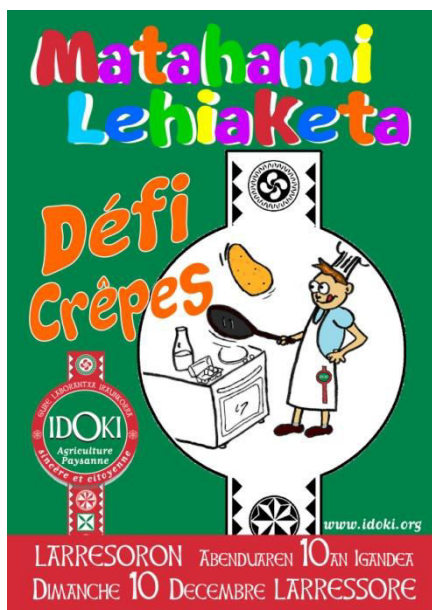
- ✂ 10 h : Défi crêpes IDOKI.
- ✂ 10h30 et 14 h : Contes de Noël, avec Xan ERROTABEHÈRE, en euskara.
- ✂ 15h30 : Chants avec HAURROCK

Toute la journée :
Restauration IDOKI et Coin des Enfants

www.idoki.org

« IDOKI matahami lehiaketa » sukaldaritza lehiaketa.

Parte hartzeko baldintzak



**Marché de Noël IDOKI
A Larressore
Dimanche 10 décembre 2017
de 10 h à 13 h.**

Nouveau : Défi crêpes IDOKI

Faites des crêpes gourmandes !

Cette année pour la première fois, un marché de Noël IDOKI aura lieu à LARRESSORE, le dimanche 10 décembre 2017, de 10 h à 17 h.

Le concours culinaire « Défi Crêpes IDOKI » se déroulera en matinée, de 10 h à 13 h, et mettra les crêpes à l'honneur.

A partir des **ingrédients de base** (farine de blé, œufs et lait) **fournis** par les organisateurs, vous êtes libres d'aller vers des préparations salées ou sucrées, classiques ou originales, avec des ingrédients de votre choix.

Vous devrez **séduire les yeux et les papilles du jury**. Le jury valorisera votre créativité, la présentation de l'assiette, l'origine et la qualité des ingrédients et bien entendu la saveur de la crêpe.

Vous devrez également faire goûter **vos crêpes gourmandes au public** qui votera aussi pour sa crêpe préférée. La remise des prix aura lieu à 13 heures.

Grâce au savoir faire de cuisiniers amateurs, ce défi crêpes tend à démontrer qu'il est possible de se faire plaisir avec des ingrédients de tous les jours.

En toute convivialité

La convivialité est le maître mot de ce concours. Avec cette manifestation gourmande et ludique, nous voulons montrer qu'il est possible de se faire plaisir au quotidien, en cuisinant avec des ingrédients locaux et de qualité. Afin de faire le lien avec les producteurs présents sur le marché, les participants devront intégrer un ingrédient IDOKI qu'ils choisiront sur place.

Un appel à participer

Pour cette première édition du défi crêpes, l'association des producteurs fermiers du Pays Basque – IDOKI lance un large appel aux amateurs de cuisine pour qu'ils participent et viennent s'amuser.

Les équipes doivent s'inscrire **avant le 8 décembre 2017 au 05 59 37 23 97 ou par mail contact@idoki.org**.

La participation est gratuite et ouverte à tout amateur de cuisine.

Les conditions de participation sont accessibles sur le site : www.idoki.org/fr/les-actualites/

Règlement du défi crêpes IDOKI

Marché de Noël IDOKI à LARRESSORE, le dimanche 10 décembre 2017

1. Inscriptions au concours culinaire

Le concours aura lieu le dimanche 10 décembre 2017, de 10 h à 13 h, dans le cadre du marché de Noël IDOKI, organisé à LARRESSORE.

La participation est gratuite. Nous invitons toute personne aimant cuisiner et s'amuser à participer.

Nous avons prévu deux catégories pour lesquelles il faudra constituer des groupes de 2- 3 personnes:

- 6 - 12 ans: 1 ou 2 enfants accompagnés d'un adulte
- 12 ans et plus: équipes de 2 personnes

Pour s'inscrire, contactez l'association des producteurs fermiers du Pays Basque – IDOKI au 05 59 37 23 97 / 06 74 42 61 95 par mail contact@idoki.org avant le 8 décembre 2017.

2. Déroulement du concours

Le concours se déroulera de 10 h à 13 h à la salle BILGUNE.

Vous pourrez approcher votre véhicule à partir de 9 h pour décharger votre matériel.

Une table vous sera fournie. Vous devrez apporter le matériel nécessaire (réchaud, gaz, poêle, ustensiles ...)

A votre arrivée, vous devrez donner le nom de votre équipe et la **recette par écrit**, avec l'origine et la qualité des ingrédients utilisés (IDOKI, AB ou sans pesticides)

Nous vous fournirons les **ingrédients de base** (1 litre de lait, 500 g de farine de blé, 6 œufs) et vous devrez apporter les autres ingrédients (sucre, sel, fruits, légumes, confiture, miel, fromage, salaisons,...) nécessaires à la réalisation de votre crêpe gourmande.

N'oubliez pas, vous devrez intégrer **au moins un ingrédient IDOKI** à votre recette.

La liste des producteurs et des produits présents sur le marché sera à votre disposition. Cet ingrédient IDOKI vous sera offert dans la limite d'une certaine quantité.

Les crêpes devront être préparées sur place.

3. Présentation au jury.

A 12h, vous devrez présenter quatre crêpes gourmandes au jury.

Le jury est composé de professionnels (le restaurant ALDABURUA, un producteur fermier IDOKI, des consommateurs de l'association OTE LORE).

Le jury valorisera l'originalité et la créativité des participants avec plusieurs critères : la présentation visuelle de la crêpe (nappe, assiette, décoration), le choix des ingrédients (origine, saisonnalité et qualité), saveurs et goût (texture, accompagnants, originalité), le respect du règlement (nom de la crêpe, liste des ingrédients et recette fournis).

De 12 h 30 à 13 h, vous devrez présenter vos crêpes gourmandes au public.

Muni d'une petite assiette et d'une fourchette, le public pourra également goûter vos crêpes gourmandes et voter pour sa crêpe préférée. Une urne sera mise à disposition du public pour recueillir son vote.

A 13 heures, le jury remettra les prix et l'équipe choisie par le public obtiendra le prix du public.

Le jury remettra les différentes dotations aux gagnants : des visites de fermes **Idek'IDOKI**, un panier garni **IDOKI**, des balades à dos d'ânes à la **ferme Belazkabieta** à Espelette, deux repas gastronomiques au restaurant **ALDABURUA à Larressore**, un livre de recettes **LURRAMA**.

- Dotation 6-12 ans : 1er lot (1 balade à dos d'âne à la ferme Belazkabieta) + 2ème lot (2 visites Idek'IDOKI) + 3ème lot (BD Okatxu)
- Dotations adultes : 1er lot (2 repas gastronomiques au restaurant ALDABURUA à Larressore) + 2ème lot (un panier garni IDOKI d'une valeur de 40 €) + 3ème lot (2 visites Idek'IDOKI).
- Dotation Prix du Public : 1 lot (1 livre de recette LURRAMA).

Tous les participants recevront des bons pour se restaurer sur place (1 encas, 1 boisson).

4. Communication

Les participants acceptent que les recettes et les photographies soient publiées sur le site www.idoki.org

La bonne humeur et la convivialité seront les ingrédients maîtres de ce concours !

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque – Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte

Haize Berri – 64 120 Ostabat-Asme / Izura-Azme - Tel. 05 59 37 23 97 – contact@idoki.org – www.idoki.org

BULLETIN D'INSCRIPTION

Défi crêpes IDOKI

Marché de Noël IDOKI à LARRESSORE, le dimanche 10 décembre 2017

(à envoyer par mail : contact@idoki.org)

Nom de l'équipe :
Personne contact :
Numéro téléphone :

Les éléments ci dessous doivent être fournis au plus tard, sur place à 9 h :

Nom de la recette :
Recette à joindre :
Ingrédients et proportions :

J'accepte que les recettes et les photographies soient publiées sur le site internet www.idoki.org.

Je déclare avoir pris connaissance du règlement et affirme porter l'entière responsabilité quant aux produits et ingrédients utilisés dans ma crêpe.

Critères de notation

Respect du règlement (5 pt) Origine et qualité des ingrédients	Nom de la crêpe et recette fournie (1 pt) Origine et qualité méconnue (0 pt) Ingrédients de qualité (Idoki, AB) : 2 pt Ingrédient Idoki intégré : 2 pt
Présentation (5 pt)	Crêpe servie à température : froid (0 pt), tiède (1 pt) chaud (2 pt). Décoration du stand (nappe, ornements, tenue du cuisinier) : aucun (0 pt), essai (1 pt), belle présentation (2 pt), Création et originalité (1pt)
Saveur et goût : texture, accompagnement, goût (12 pt)	(subjectif) Texture : 0 à 2 pt Accompagnement : 0 à 5 pt Goût : 0 pt à 5 pt

Les démarches collectives de qualité

Agriculture biologique : pratiques de productions certifiées sans pesticides ni engrais chimiques de synthèse

Charte fermière Idoki : production issue d'une ferme à taille humaine et en relation directe avec le consommateur.

Plus d'infos sur le site : www.idoki.org

(version 09/11/2017)

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque – Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte

Haize Berri – 64 120 Ostabat-Asme / Izura-Azme - Tel. 05 59 37 23 97 – contact@idoki.org – www.idoki.org

Concours culinaire « Défi crêpes IDOKI »

Conditions de participation



Eguberriko merkatua
Marché de Noël
à LARRESSORE

LARRESORON

Abenduaren 10a igandea *Dimanche 10 décembre*

Goizeko 10etatik arratsaldeko 5ak arte :

**Eguberriko merkatua
IDOKI etxe ekoizleak &
artegintzako eskulan egileekin**

- ✂ 10etatik goiti : IDOKI matahami lehiaketa.
- ✂ 10.30tan eta -arr. 2tan : Eguberriko ipuinak, Xan ERROTABEHAREN ahotik, euskaraz.
- ✂ 15.30an : HAURROCK kantuz

Egun osoan :
IDOKI Janari Xokoa eta Haurren Xokoa.

De 10 h à 17 h :

**Marché de Noël
des producteurs fermiers IDOKI
et des créateurs - artisans d'art**

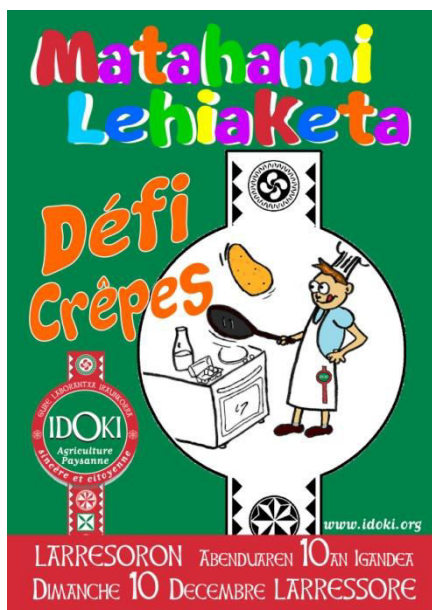
- ✂ 10 h : Défi crêpes IDOKI.
- ✂ 10h30 et 14 h : Contes de Noël, avec Xan ERROTABEHÈRE, en euskara.
- ✂ 15h30 : Chants avec HAURROCK

Toute la journée :
Restauration IDOKI et Coin des Enfants

www.idoki.org

« IDOKI matahami lehiaketa » sukaldaritza lehiaketa.

Parte hartzeko baldintzak



**Eguberriko IDOKI merkatua
Larresoron
Abenduaren 10an igandearekin.**

IDOKI MATAHAMI LEHIAKETA

Matahami gormantak helburu !

Aurten lehen aldiz, Eguberriko IDOKI merkatua Larresoron egingen da, abenduaren 10an igandearekin.

Goiz partean, IDOKI matahami lehiaketa egingen da, goizeko 10etatik ordu bata arte.

Oinarrizko osagaiak (esnea, ogi irina, arrotzeak) eskaintzen dauzkizuegu hasteko.

Gaziak, gozoak, fruituekin, barazkiekin, gasna edo xingarrarekin... Libertate osoa duzue zuen matahamiak sukaldatzeko, edozoin itxura emanaz eta edozoin osagai baliatuz.

Haatik epaimahaiak kriterio hauek aztertuko ditu : matahamien edertasuna, osagaien jatorria eta kalitatea, gustua eta originaltasuna.

Publikoak ere matahami goxoenaren alde bozkatzeko ahalko du.

Matahami lehiaketa honekin, sukaldari amaturren jakitatea eta sormenari esker, erakutsi nahi dugu posible dela sukaldatzea osagai sinpleak baliatuz eta plazerra hartuz gainera.

Giro goxoa, errezetak berrikusi, zure gogo jarraikiz !

Lehen lehenik memento goxo bat pasatu nahi dugu. Matahami lehiaketan parte hartzeko deia sukaldatzea maite dutenei eta momentu alai bat pasa nahi dutenei zabaltzen diegu beraz.

Azken mementoan, parte hartzaileek merkatuan IDOKI osagai bat hautatu eta sartu beharko dute errezetan. Zuen gain buruari itzuli batzuk eman eta irudimena lantzea !

Matahami lehiaketan parte hartzeko deia

Matahami lehiaketarentzat, IDOKI etxe ekoizleen elkarteak parte hartu eta ongi pasatzera etortzeko deia luzaltzen die sukaldatzea maite duten pertsona guztiei

Izen emateak **2017eko abenduaren 8a aitzin egin behar dira, telefonoz 05 59 37 23 97 / 06 74 42 61 95 edo mailez contact@idoki.org.**

Parte hartzea dohainik da eta sukaldatzea maite duen orori irekia.

Matahami lehiaketaren araudia : www.idoki.org/eu/aktualitatea/ weborrian (eta ondoko orrietan).

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque – Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte

Haize Berri – 64 120 Ostabat-Asme / Izura-Azme - Tel. 05 59 37 23 97 – contact@idoki.org – www.idoki.org

Matahami lehiaketaren araudia

Eguberriko IDOKI merkatua, Larresoron, 2017eko abenduaren 10a igandea

1. Izen emaitza

IDOKI matahami lehiaketa, 2017ko abenduaren 10an igandearekin iraganen da, Larresoron. Parte hartzea dohainik da. Lehiaketa denei idekia da, ttipi ala handi, sukaldatu eta gozatu nahi duten guziei. Bi kategoria osatu ditugu eta parte hartzeko 2 edo 3 pertsonako taldeak osatu beharko dira:

- 6 – 12 urte: 1 edo 2 haur, heldu batek lagundurik
- 12 urte eta gehiago: 2 pertsonako ekipak

Izena emaitzeko, IDOKI etxe ekoizleen elkartearekin harremanetan jarri **abenduaren 8a aitzin** : telefonoz 05 59 37 23 97 / 06 74 42 61 95 edo mailez contact@idoki.org. Izena, eta telefono zenbakia argiki utzi guk berriz deitu ahal izateko.

2. Lehiaketa nola iraganen den

Larresoroko herriko gelan pasatuko da lehiaketa, goizeko 10etatik 13ak arte.

Autoa 9tatik aitzina hurbiltzen ahalko da materiala deskargatzeko.

Ekipa bakoitzari mahai bat jarriko diogu.

Ekipa bakoitzak bere materiala ekarri beharko du (gasezko su tresna, gasa, zartagina, zalia,...).

Heltzen denean, ekipa bakoitzak bere izena eta errezeta eman beharko ditu, zehatzuz osagaien jatorria eta kalitatea (IDOKI, bio, kimikorik gabe).

Oinarrizko osagaiak eskainiko ditugu (pinta bat esne, 500 g ogi irina, 6 arroltze). Gainerateko osagaiak ekarriko beharko dira (azukrea, gatza, fruitu, barazki, erreximenta, ezti, gasna, xingarra,...).

Errezetan baliatu beharko den **IDOKI osagai bat** aurkitzen ahalko da lekuan bertan. Merkatuan egonen diren IDOKI etxe ekoizleen zerrenda jarriko dugu. IDOKI osagaia kantitate neurtu batean eskainia da.

Matahamiak hor berean prestatu beharko dira.

3. Epaimahaiari aurkezpena

Eguerditan, ekipa bakoitzak lau matahami aurkeztu beharko ditu epai mahaiari.

Epai mahaiari biltzen dira ofiziozko jendeak (ALDABURUA jatetxeko norbait, IDOKI etxe ekoizle bat, OTE LORE elkarteko bi kide)

Epai-mahaiak aurkezteko manera (mahai oihala, azieta, apainketa), osagaien hautua (jatorria, sasoinetakoak, kalitatezkoak), gustua (berotasuna, testura, zapoak), lehiaketaren araudien errespetua (matahamiaren izena, osagaien zerrenda, errezeta emaitza) kondutan hartuko ditu.

Eguerdi et'erditatik ordu bata arte, publikoak matahamiak dastatzen ahalko ditu.

Gehien maite duen matahamiaren alde bozkatzeko ahalko du publikoak.

Ordu batean, epaimahaiak matahami lehiaketaren sariak emanen ditu.

Sari ederrak izanen dira parte hartzaileentzat :

Idek'IDOKI etxalde bisitak, **IDOKI** etxe ekoizpen zare bat, Ezpeletako **BELAZKABIETA** etxaldean ibilaldiak astoz, 2 bazkari gastronomiko **Larresoroko ALDABURUA** jatetxean, **LURRAMA** errezeta liburu bat eta sartzeak **TTIKI LEKU** haurren joko parkean.

- 6-12 urte : 1. Saria (ibilaldi bat astoz Belazkabieta etxaldean) + 2. Saria (Bi Idek'IDOKI etxalde bisita) + 3. Saria (Okatxu liburu)
- Gehituak (>12 urte) : 1. Saria (2 bazkari gastronomiko Larresoroko ALDABURUA jatetxean) + 2. Saria (40 euro inguruko IDOKI saski bat) + 3. Saria (bi Idek'Idoki etxalde bisita).
- Publikoaren saria : LURRAMA errezeta liburu bat

Parte hartzaile guztiak eskertzeko, **edari bat eta jaki bat** eskainiko dizkiogu sukaldari bakoitzari.

4. Irudiak hartzeko baimena

Parte hartzaileek onartzen dute errezetak eta argazki batzu agertzea www.idoki.org webgunean.

IZEN EMAITE FITXA

IDOKI Matahami lehiaketa

Eguberriko IDOKI merkatuan, Larresoron, 2017eko abenduaren 10a igandea

(mailez : contact@idoki.org helbidera bidaltzeko)

Ekiparen izena:

Kontaktuaren izena:

Telefono zenbakia:

Ondoko elementu hauek berantengatik tokian bertan eman behar dira, goizeko 9tan:

EKIPAREN IZENA :

Matahamiaren errezta :

Osagaien zerrenda :

Onartzen dut errezeta hau eta argazki batzu agertu diten www.idoki.org webgunean.

Lehiaketaren araudia irakurri dut eta matahamian jarriak diren osagaien ardura nere gain hartzen dut.

Epaimahaiaren irizpideak

Araudiaren konduktu hartzea (5 pt) Origine et qualité des ingrédients	Matahamiaren izena eta errezeta emaitza (1 pt) Osagaien jatorria eta kalitatea ezezaguna (0 pt) Kalitateko osagaien baliatzea (Idoki, AB) : 2 pt IDOKI osagai errezetan sartzea : 2 pt
Apaindura /aurkezpena (5 pt)	Matahamiaren berotasuna : hotza (0 pt), epela (1 pt) beroa (2 pt). Mahaiaren apaindura (mahai oihala, apaindurak, sukaldarien jauntsiak) : deus egin (0 pt), indartxo bat egin (1 pt), apainketa ederra (2 pt). Sormena eta originaltasuna (1 pt)
Zaporeak eta gustua : testura, osagai gehigarriak, gustua (12 pt)	(oso subjektiboa) Testura : 0 - 2 pt Inguruko osagaiak : 0 - 5 pt Gustua : 0 pt -5 pt

Kalitate urratsak

Laborantza biologikoa : Ziurtagiri honek frogatzen du laborariak ez duela ez honkailu kimikorik ez pozoinik jarri. Aurreikuspen handiko praktikak bideratzen dira : landare-txandatzeta, haziak eta landareak jatorriz biologikoa dira, ongari organikoak ekartzea, lurra harrotzea, belar kentzea (lur-estaltzea, tresnekin eta eskuz), landareen tratamenduak biologikoa onartuak diren produktuekin eginak dira.

IDOKI kalitate agintza : Jendearen heineko etxaldetan ekoiztua eta zuzenean saldua.

Xehetasun gehiago : www.idoki.org

(2017/11/09ko bertsioa)

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque – Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte

Haize Berri – 64 120 Ostabat-Asme / Izura-Azme - Tel. 05 59 37 23 97 – contact@idoki.org – www.idoki.org