



TOKIKO EKOIZPENA, SASOINEKOAK ETA KALITATEZKOAK SUKALDATU



EGUBERRIKO IDOKI MERKATUA ETA SALDA HOBERENAREN LEHIAKETA



PRENTSA HARREMANA
Tele Leizagoien / Iñaki Berhocoirgoien

IDOKI Etxe Ekoizleen Elkartea
32 Lapitz hotza karrika—64 120 DONAPAULE
Tel. 05 59 65 85 47—contact@idoki.org

IDOKI 20 URTEZ EUSKAL HERRIKO ETXE EKOIZLEEN KALITATE AGINTZA

IDOKI Euskal Herriko Etxe Ekoizleen kalitate agintza sortu da duela 20 urte.

Gaur egun, ehun etxalde biltzen dira marka pean eta 17 ekoizpen mota proposatzen dira, ekoizpen dibertsitate ederra eskainiz lurralde osoan.

Ekoizleek ekoizpena bururaino eramaiten dute irabazia etxaldeen atxikitzeko eta kalitatezko janaria eskaintzeko tokiko jendeari, prezio onargarri batean.

IDOKI ezagutgarrietan, etxalde ttipien neurria baldintzatua da, urrats horri egin duen egitura bakarrenetarikoa da. Eroslea-rekilanko ahalik eta harreman zuzenena bilatzen da ere.

IDOKI kalitate agintzak betebeharrak zehatzak ditu :

- Etxaldeko lehengaiak erabiltuz, ekoizten dena baizik ez du saltzen ekoizleak. Ekoizpenaren jatorria segurtatzen du.
- Etxalde ttipiak dira. Ekoizleak ekoizpen heina bere baitarik mugatzen du, lan eta bizi baldintza onargarrien atxikitzeko, lurrak eta abereak ongi zaintzeko.
- Salmenta zuzenari lehentasuna emaiten da. Salmentaren %50a egin behar da zuzenean (edo arartekari bakar batekin).

Laborantza iraunkorraren printzipioetan oinarritzen dira etxaldeen praktikak. Araudi zorrotzak errespetatzen dira.

Eginmoldeak kanpoko erakunde batek kontrolatzen ditu.



IDOKI zenbakietan

- 21 urte ditu
- 102 etxalde dira
- 173 enplegu dira
- 17 ekoizpen mota dira
- 50 a zirkuito laburretan saldu behar da.
- Gehienik, zuzenezko salmenta pinduak dira

EGUBERRIKO IDOKI MERKATUA—ABENDUAREN 8A IGANDEA TOKIKO EKOIZPENAK, SASOINEKOAK ETA KALITATEZKOAK SUKALDATU

Sukaldatzeko plazerra

Tokiko ekoizpenak, sasoinekoak eta kalitatezkoak sukaldatzearekin, haurrei ekoizpenen gustua zein den erakusten da, sukaldatzeko ohidura bereganatzen da eta apaidu on baten inguruan, jendea goxoki biltzen da.

Sasoineko ekoizpenak erosten direnean, gehien gustu dutenean erosten dira eta prezio onenean gainera.

Osagarri saileko moralizatze urteak jasan ondoan eta garai ilun hauetan, plazerra har ditaike sukaldatzearekin.

Urte ondarreko bestetaz baliatzen gira, tokiko ekoizpenak, sasoinekoak eta kalitatezkoak ezagutarazteko.

Eguberriko IDOKI merkatua

Jaz ukan dugun harreraren ondorekin, Eguberriko IDOKI merkatua berriz SARAn eginen dugu, tokiko jendeari eskaintza berezia egiteko asmoz :

- Eguberriko merkatuan, bakarrik IDOKI etxe-ekoizpenak aurkituko dira, gama oso zabal batean.
- IDOKI zaporeen xokoa tokiko etxe ekoizpenekin hurni-

tuko da : edariak, taloak, matahamiak.

- **Salda hoberenaren lehiaketan** parte hartuz sukaldari amatur gisa eta adelatuko saldak jastatuz.
- **Haurren xokoa** muntatuko dugu familia osoak egunaldi pollita pasa dezan. Kalitatezko erospenak egiten ahaliko dira ekoizle eta eskulan egileen artean.
- **Euskoa** trukatzeko gunea egongo merkatuan.

Eguberriko merkatuak

Zoinetan parte hartuko duten IDOKI etxe ekoizleek :

- **SARAn**, Abenduaren 8a igandea, 2. Eguberriko IDOKI merkatua, 10tatik 18ak arte.
- **IZPURAn**, Abenduaren 15a igandea, Eguberriko MERKATU BERRI, 10tatik 18ak arte.
- **DONAPAUEn**, Abenduaren 21a larunbata, Idoki eta biologikoan diren etxe ekoizleen Eguberriko merkatua, 10tatik 17ak arte.
- **URDIÑARBE**, Abenduaren 22a igandea, etxe ekoizle eta eskulan egileen Eguberriko merkatua, 10tatik 16ak arte.



EGUBERRIKO MERKATUA « IDOKI % » SARAN, ABENDUAREN 8A IGANDEZ

3. orria

IDOKI etxe ekoizleen merkatua

Hogei bat IDOKI etxe ekoizleek, **ekoizpen ainitz** ekarriko dituzte : Ossau Irati ardi gasna, behi eta ahuntz gasna, esnekiak, Kintoa xerrikia eta urdazpia, xarkuteria eta ahateki kontserbak, ahate gibel gizona, behiki sukaldatua, erreximentak, eztia, landare aromatiakoak, Ezpeletako biperra.

Tokiko ekoizpenak, sasoinakoak eta kalitatezko aurkitzen dira ber toki batean, ez dira ardura hainbeste IDOKI etxe ekoizle elgarrekin gertatzen.

Artegintza-eskulan egileak gurekin.

Artegintzan ari diren eskulan egileekin batean antolatzen dugu

Eguberriko merkatua. Ekai naturalak burutik buru lantzen dituzte eta haien lana zuzenean saltzen dute. Eskulan oso ederrak edo puxka ttipiak saltzen dituzte, oparitxo bat egiteko aukera izanen da merkatuan : eltzegintza, bitreki buhatzailak, zakuak, joste lanak, joaieria, larru-lanak, etabar...

Oparitak egiteko aukera.

Beti plazer egiten du IDOKI etxe ekoizpenez osatutako zare bat errezebitzea Eguberriz.

Zare hutsak salgai emanen dira prezio ttipian, norberak bere zarea osatzen ahalko du ekoizpenak hautatuz meraktuan.



IDOKI ZAPOREAK GOZATU

IDOKI zaporeak gozatzeko gunea izanen da merkatuan, tokiko etxe ekoizpenak, sasoinakoak eta kalitatezkoa zerbitzatuko dira ostatuan.

- Edariak : Irulegiko arnoak, sagarinoa, sagar-jusa, fruitu ziropak, xokolat esnea, tisanak eta kafea.
- Taloak ogi eta arto irinarekin eginak, gasnak, arte-

kiak, ahuntz gasna/eztia, erreximentarekin hurnituak.

- Matahamiak eginen ditugu IDOKI esnea eta arroltzekin.

Tokikoak ez diren ekoizpen guztiak, bidezko merkatuko ekoizpenak edo ekoizpen biologikoak dira.



• Laster IDOKI arroltzeak ukanen ditugu.

Bostpasei etxaldetan dibertsifikazio urratsak egin dituzte arroltze produkzioa abiatuz. Elkarrekin IDOKI arroltzeen betebeharrak finkatu ditu, hazkuntza ttipiak eta eginmolde jakinak arautuz : erruten duten oiloen arraza hautua, hazkuntzaren neurria, kanpoko hazkuntza, zerealaz osatutako janaria, arroltzeak eskuz biltzea eta arrunt freskoak saltzea.

EGITARUA

10tatik 18ak arte, SARAko polikiroldegian.

- Eguberriko merkatua IDOKI etxe ekoizle eta eskulan egileekin. Erosketak egiten dituenak etxe ekoizpenak irabazten ahalko ditu zozketan.
- Haurren xokoa , haurren arteko kolaborazioa lantzen duten jokoekin eta etxaldeko biziari lotutako jokoekin.
- Ibateliren pottokekin ibilaldiak.

9tatik 12ak arte—Saldak hoberenaren lehiaketa.

12tan—Parte hartzaileek saldak aurkeztuko dituzte epaimahaiari.

- Eguerdi et'erditik ordu bata arte—Publikoak salda desbardinak jastatzen ahalko diru eta gehien maite duen saldaren alde bozkatzeko ahalko du.
- 13 tan— Epaimahaiaren saria eta publikoaren saria emaita.

Lehiaketako saldak ostatuan saldu dira.

IDOKI zaporeen xokoa

Edariak, saldak, taloak eta matahamiak.

Euskal Moneta

EUSKAL MONETA elkarteak informazio gunea atxikiko du egun osoan, Euskoak trukatzeko eta baliatzen ahalko dira egun osoan.



BERRIA : SALDA HOBERENAREN LEHIAKETA

Salda egin, on egin !

Salda jan ezazu, erraiten zaukuten burasoen. Ez bagira hanitzez gehiago handitu horri esker, halaere aitortu behar da saldak ez duela osagarria kaltetzen, alderantziz !

Saldak indarrak emaiten ditugu eta aintz preziazten da kanpoan hotz denean. Ongi beroa eta gustuduna, saldak indarberritzen zaitu. Oinarrizko janaria izan dena, gaur egun jendeak berriz preziazten du salda.

Ona izateaz gain, elikatzen gaitu oreka atxikiz. Barazki freskoek mineralak, bitaminak, antioxidatzaileak, fibrak eta ura badute.

Hots, salda egizu eta goza ezazu... Merkatu egunaldi hortaz baliatzen zaitez salda hoberenaren lehiaketan parte hartzeko.

Errezetak berri-kusi, bere gogoa jarraikiz!

Bazkari edo afarian, sartzean edo plater nagusi gisa, arrainkia edo haragi muturrak gehi daitazke, gasna zati edo esne pixka batekin egin daitaite salda.

Salda hoberenaren lehiaketa honekin, sukaldari amaturren jakitateaz baliatu nahi ginuke tokiko ekoizpenak, sasoinakoak eta kalitatezkoak baloretan emaiteko.

Bere baratzean hartuak, saltegi batean edo lekuko baratzezain bati erosiak, barazkiak sasoinakoak, bertakoak eta kalitatezkoak (Idoki, AB, AMAP - pozoinik eta hongailu kimikorik gabe) izan beharko dute.

Gainera, azken mementoan, parte hartzaileek Eguberriko IDOKI merkatuaren itzulia egin beharko dute Idoki osagai baten sartzeko errezetan.

Giro onean bistan dena

Epai mahaiaren begi eta mihi-guritxei kausitu beharko da.

Idoki etxe ekoizle bat, Sarako AMAP taldeko erosle bat eta baratzezain batek osatuko dute epai-mahaia.

Salda bakoitzaren aurkezpenaren edertasuna, osagaien hautaketa, gustua, originalitatea aztertuko du epai-mahaia, bere saria eman aitzin publikoarenarekin batean.

Lehen lehenik memento goxo bat pasatu nahi dugu lehiaketa honi esker. Dei bat zabaltzen dugu sukaldari amaturrei. Haien jakitatea eta sormenari esker, nahi dugu erakutsi posible dela egunero sukaldatzea tokiko ekoizpenekin, sasoinakoak eta kalitatezkoak.

4. orria



Parte hartzeko deia

Lehen aldikotz du IDOKI etxe ekoizleen elkarteak salda hoberenaren lehiaketa antolatzen.

Karia hortara, **hamar sukaldari amatur ekipa bilatzen ditugu.** Ekipa bakoitza gehienik bi jendez osatua da.

Parte hartzea dohainik da. Izena eman behar da 2013ko abenduaren 5a aitzin :

05 59 65 85 47 edo mailez contact@idoki.org.

TOKIKO BARATZEZAINAK ETA SASOINEKO BARAZKIAK

Kalitate urratsetan (IDOKI, bio, AMAP) engaiatuak diren tokiko baratzezainen zerrenda helaraziko dugu parte hartzaileei.

Hona sasoineko barazki batzuen zerrenda (ez osoa) : lursagarra, porrua, pastenagrea, arbia, apioa, erradia, azak, kuiak, espinagrea, entseladak, tipul ezitia, baratxuria, landare aromati-koak.

EKOIZPENAK NON AURKITU ?

Urte osoan, IDOKI etxe ekoizpenak zure etxetik hurbil eskura ditzakezu, gehienetan zuzenean : *etxaldetan edo etxerat ekarriak, etxe ekoizleen saltegietan, merkatuetan, etxerarat ekarriak edo saltegi ttipietan.*

www.idoki.org/eu/ekoizpenak-non-aurkitu/

IDOKI webgunean zure etxetik hurbil diren sal-guneak aukera ditzakezu : mapa batean edo zerrenda batean.



Salda hoberenaren lehiaketan parte hartzeko araudia IDOKI webgunea eskura dezazkezu :

www.idoki.org

Sakondu nahian...

EROSTE-MOLDEAK : TOKIKOARI LEHENTASUNA

5. orria

Jendearen araberako eroste moldeak ikusten dira : bizi-guneak, bizimoldeak, bizi-ohidurak erosteko moldeak eragiten dute.

Gaur egungo tendentziek erakusten duten tokikoari lehentasuna emaiten du erosleak, tokiko ekoizpenak eta tokiko saltegiari buruz joanez.

Komertxantak eta ekoizleak jendearen konfiantza eskuratzten dute. Aitortu behar da haatik laborari ttipiak irudimen aski idealista duela erosleak.

Dena den, erosleak **beste**

manera batez erosi nahi du, tokian bertan ekoiztu eta landuari garrantzia handiago emanaz.

Motibapenak aintzak dira : tokiko laborantza sustatzeko, inguramena zaintzeko, tokiko sukaldaritza balorizatzeko, hiria eta baserriaren arteko loturak atxikitzeko, merkeago ordaintzeko, eta elkartasunezko ekonomian parte hartzeko.

Haatik, eroslea aski fatalista da. Gogoia lukena eta zinez egiten duenaren artean, arteka bat bada.

Pratikotasunari ezin dio uko egin. Eguneroko tarrapatan, erosleak salgunerat heltzeko ordutegi egokia nahi du, ber toki batean ekoizpen gama zabala atxeman nahi du, ekoizpenak hautatu nahi ditu, jaki prest eginak eta prezio onargarri batean nahi ditu.

Sasoineko ekoizpenetaz aski fite aspertzen da beti ber gauza jaten duelakotz edo ez baitaki sukaldatzen. Zirkuito laburrak aho guzietan balin badira, erosle eta ekoizleek badituzte oraino urrats batzuek egiteko bata bestearen gana.

HURBILEKO ZIRKUITO LABURRAK : KALITATEAN BERMATZEN DITUGU

Hogei urtez, Euskal Herriko Etxe Ekoizleen salmenta zuzenean oinarritzen den sarea eraiki dute : etxaldetan, merkatu eta feiretan, etxe ekoizleen saltegiatan, etxerat igortze eta ekartzekin.

Saltegi ttipi eta jatetxe batzuek indarrak egiten dute tokiko etxe ekoizpenak erosteko.

Bakarka edo taldean, inizia-

tiba hauek hurbileko zirkuito laburrak garatu dituzte lurralde osoan.

Hurbileko zirkuito laburrak zehazteko hiru ardatz kondutan hartu behar dira : hurbiltasun estrukturala (bitartekari bakarra), hurbiltasun geografikoa (kurritzen diren kilometroak) eta harremanaren hurbiltasuna. Harreman zuzenari esker, konfiantza bermatzen da erosle eta ekoizleen artean.



IDOKI kalitate agintza pean den laborariak, gutienez salmentaren % 50a zirkuito laburretan egiten du, bitartekari bakar batekin erosle eta ekoizlearen artean.

IDOKI KALITATEA, ENGAIAMENDUEN BERME

Eginmolde hauek ekoizpenaren kalitatea eragiten dute.

- Derrigorrez **hazkuntza ttipiak** eta **kanpokoak** dira.
- Tokiko arrazak edo/eta landare motei ahalaz rustikoei lehentasuna emaiten da, emeki emeki hazten baitira.
- Abereak belarrean eta

ahalaz etxaldeen egin pazkekin hazten dira, baita transgenikoak ez diren zerealekin

- Kulturak sasoinekoak, negutegirik gabe eta zohi direnean bilduak dira.
- Ez da gehigarririk baliatzen.



IDOKI etxe ekoizleak egun guziz engaiatzen dira **ekoizpenen jatorria eta kalitatea** bermatzeko.

- **IZPURAN**, abenduaren 15a igandearekin, Eguberriko **MERKATU BERRI**, tokiko etxe ekoizle eta eskulan egileekin, 10tatik 18ak arte.

Etxe ekoizle eta eskulan egileek dute Eguberriko **MERKATU BERRI** eskuz esku antolatzen aspaldi hontan. Erakusmahaien kalitatea eta egunaldiaren goxotasunak Merkatu Berriren fama egiten dute.

Kalitatezko janaria erosi daitaie merkatuan : gasnak eta esnekiak, xarkuteria eta xerrikia, jaki-

prest eginak, ahate gibel gizona eta ahatekia gurinean, ezia, fruitu jusak eta erreximentak, Irulegi-ko arnoa eta sagardoa, landare aromatikoak, ogia...

Artegintzako eskulan egileek obra ederrak et eskulan ttipiak erakusten dituzte, oparixtoak egiteko gisan.

Tokiko elkarteak beti in-

platzen dira Merkatu Ber- rin : bigarren eskuko jos- tagailuak, egutegiak, bi- dezko merkatuko ekoiz- penak, biskotxak.

Afrikar perkuzio eta dantzak arratsaldea alai- tuko dute.

- **DONAPAULEN**, abenduaren 21a igandearekin, Eguberriko merkatua **IDOKI** eta biologikoan diren etxe ekoizleekin, 10tatik 17ak arte.

IDOKI kalitate agintza pean eta biologikoan di- ren etxe ekoizleek, Ami- kuzeko komertxanten batarzünari ihardetsi du- te, Eguberriko merkatu honen kari.

Hamabost bat etxe ekoiz- leek parte hartuko dute : sasoineko barazkiak, xarkuteria eta Kintoa ur- dazpia, behiki sukaldatua, Ossau Irati ardi gas-

na, ahuntz eta behi gas- nak, erreximentak, landa- re aromatikoak, ezia,...

Bizpahiru eskulan egile ere hor izanen dira : joaieria, ezkoak, zakuak, ...

Eguberriko Merkatua usaiako tokian eginen da.

Des artisans d'art seront également présents : bijoux et bougies, sacs,...

- **URDIÑARBEN**, abenduaren 22a igandearekin, Eguberriko merkatua, etxe ekoizle eta eskulan egileekin, 10tatik 16ak arte.

Udako merkatutik landa, tokiko etxe ekoizleake ta eskulan egile batzu berriz abiatzen dira Eguberriko merkatu batentzat.

Eguberri aitzineko azken merkatua izanen da.



« Ekoizten dutana saltzen dut / Je produis, je transforme, je vends » pankartari esker frogatzen da :

- Euskal Herriko etxe ekoizlea dela parean, etxaldeko lehengaiarekin egindako ekoizpenak
- Kalitate urrats batean engaiatua da laboraria : Ossau Irati ardi gasna, Ezpeletako biperra, Kintoa xerrikia, laborantza biologikoa, Idoki kalitate agintza eta Itsasuko gerezia.
- Mahain ganean dituen ekoizpenak gardentasun osoz saltzen ditu ekoizleak.

PRENTSAURREKOA

Azaroaren 26a asteartea, arratsaldeko 2ak et'erditan, SARAko IHITIA etxaldean.

Eguberriko IDOKI merkatuak : tokiko ekoizpenak, sasoinekoak eta kalitatzeakoak sukaldatu.

- **Iñaki BERHOCOIRIGOIN** eta **Joana Urbistondo**, Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarteko kidekin.
- **Maidar AZARETE** Sarako baratzezaina eta **Martina GOYETCHE** Sarako erosle taldekoak, biak salda hoberenaren lehiaketaren epaimahaiaren kide dira.

PRENTSA HARREMANAK

IDOKI etxe ekoizleen izenean

Iñaki BERHOCOIRIGOIN (IDOKI KOMUNIKAZIOA) : 06 80 68 81 03
Tele LEIZAGOIEN (ELKARTEKO LEHENDAKARIA) : 05 59 65 91 23

www.idoki.org

IDOKI Etxe Ekoizleen Elkarte

32 Lapitz Hotza karrika—64 120 DONAPAULE
Tel. 05 59 65 85 47—contact@idoki.org
Isabela BARREIX : 06 74 42 61 95