



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

**Eguberriko IDOKI merkatua, SARAn.
Abenduaren 8an igandearekin.**

Salda hoberenaren lehiaketa



Salda egin, on egin !

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

Saldak indarrak emaiten ditugu eta ainitz preziatzen da kanpoan hotz denean. Ongi beroa eta gustuduna, saldak indarberritzen zaitu. Oinarritzko janaria izan dena, gaur egun jendeak berriz preziatzen 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 zaitetz salda hoberenaren lehiaketan parte hartzeko.

Errezetak berrikusi, bere gogoa jarraikiz!

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

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

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.

Salda hoberenaren lehiaketan parte hartzeko.

Lehen aldikotz du IDOKI etxe ekoizleen elkarteak salda hoberenaren lehiaketa antolatzen. Karia hortara, hamar sukaldari amatur ekipa bilatzen ditugu.

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

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

Salda hoberenaren lehiaketaren araudia ondoko orria) eta www.idoki.org webgunean ere.

Salda hoberenaren lehiaketaren araudia

Eguberriko IDOKI merkatua SARAn, 2013ko abenduaren 8an igandez.

1. Izen emaita

Eguberriko IDOKI merkatuaren kari, 2013ko abenduaren 8a igandearekin, antolatzen da lehen aldikotz salda hoberenaren lehiaketa.

Parte hartzea dohainik da. Hamar bat ekipa bilatzen ditugu. Gehienik bi jende dira ekipa bakoitzean. Lehiaketa denei idekia da, ttipi ala handi, bereziki sukaldaritza maite duten guziei.

Izena emaitako, harremanetan jarri behar da IDOKI etxe ekoizleen elkartearekin **abenduaren 5a aitzin** : telefonoz 05 59 65 85 47 edo mailez contact@idoki.org. Izena, telefono zenbakia eta maila argiki utzi behar dira.

2. Lehiaketa nola iraganen da

SARako polikiroldegia iren aitzinean pasatuko da lehiaketa, goizeko 9etatik eguerdi arte.

Ekipa bakoitzari mahai bat jarriko diogu. Aldiz ekipa bakoitzak bere materiala ekarri beharko du (gasezko su tresna, gasa, tupina, ganitak,...) baitan errezetan sartzen diren osagaiak.

Zali bat, baxo eta koilara aski ekarri behar da salda epai mahaia eta publikoari jastarazteko.

Heltzen denean, ekipa bakoitzak bere izena, saldaren izena eta errezeta eman beharko du.

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

3. Osagaien hautaketa

Heltzen denean, ekipa bakoitzak Eguberriko IDOKI merkatuaren itzulua egin beharko du salda errezetari IDOKI osagai bat gehitzeko. IDOKI osagaia (gasnak, esnea, gurina, haragi mutturak, belarkiak,...) kantitate neurtu batean eskainia da.

Beste osagaiak eta barazkiak bereziki, bertakoak, sasoinakoak eta ahalaz kalitatezkoak izan behar dira (IDOKI, bio, AMAP-kimikorik gabe ekoiztuak). Barazkiak bere baratzean ekoiztuak, tokiko baratzezain bati edo bertako ekoizpenak saltzen dituen salgune ttipi batean erosi behar dira.

Kalitate urrats hauetan (Idoki, bio, AMAP) diren tokiko baratzezain batzuen zerrenda aurki dezakezu ondoko orrian.

Ekipa bakoitzak, gehienik 5 pinta salda prestatu beharko du. Pinta erdi bat atxiki beharko du epai-mahaia eta publikoaren jastaketarentzat.

4. Epaimahaiari aurkezpena

Eguerditan, ekipa bakoitzak bere salda aurkeztu beharko dute epaimahaiari. Idoki etxe ekoizle bat, Sarako AMAP taldeko erosle bat eta baratzezain batek osatuko dute epai-mahaia.

Epai-mahaiak saldaren aurkezteko manera (mahai oihala, azieta/salda ontzi, apainketa), tokian bertan sukaldatua, osagaien hautua (jatorria, sasoinetakoak, kalitatezkoak), gustua (berotasuna, testura, gatz/biper/epiza, zaporeak), lehiaketaren araudien errespetua (saldaren izena, osagaien zerrenda, errezeta emaita) kondutan hartuko ditu.

Parte hartzaileen sormena eta originaltasuna balorizatuko ditu epaimahaiak.

5. Sari emaitak

Ordu batean, epaimahaiak salda hoberena lehiaketaren saria emanen du : Eguberriko IDOKI merkatuan **50 euroko erosgaia**, Idoki etxe ekoizleen mahainetan baliatzeko.

Parte hartzaileak eskertzeko, **edari bat eta jaki bat** (taloa edo matahamiak) eskainiko zaio bakoitzari.

6. Publikoaren saria

Epaimahaia pasatuta, eguerdi et'erditik ordu bata arte, saldak jastatzen ahalko du publikoak. Gehien maite duen saldaren alde bozkatzeko ahalko du bakoitzak. Aski baso eta koilara ekarri behar da, salda publikoari jastarazteko.

Publikoaren saria eramaiten duen ekipak Eguberriko IDOKI merkatuan baliatzeko **30 euroko erosgaia** irabaziko du. Sekulan bardinketak balire, bozka kopuru berdina luketen ekipeen artean banatuko da sari hau.

7. Saldaren salmenta

Lehiaketa bukatuta, salda ondarrak merkatuko ostatuan edo « zaporeen xokoan » salduko dira, euro bat katilua.

Salda hoberenaren lehiaketa egunaldi goxo baten pasatzeko estakuruarekin hartzen baduzu

Zure tupiña hartu eta etorri !

Izen emaita

(mailez : contact@idoki.org edo telefonoz 05 59 65 85 47 egin ditaike)

Ekipa (gehienik 2 jende) **Gutierrez pertsona baten helbidea argiki utzi**

Lehen pertsona	Bigarren pertsona
1. Deitura	-
2. Izena	-
3. Telefonoa	-
4. Maila:	-

(Elementu hauek berantetik tokian bertan emanko beharko dira, abenduaren 8an, goizeko 9tan).

EKIPAREN IZENA :

Saldaren erreza :

Osagaien zerrenda :

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

Salda hoberenaren lehiaketaren araudia irakurri dut eta saldan jarrik diren osagaien ardura nere gain hartzen dut.

Epaimahaiak balorizatuko dituen puntuak

(à titre indicatif)

Salbuespenez aitzinetik sukaldatu salda eta tokian bertan berotua	1 pt
Tokian bertan sukaldatu salda	4 pt
Errezeta emana	1 pt
Saldaren berotasuna	0 pt
hotza	
epela	1 pt
beroa	2 pt
Mahaiaren apainketa (mahai oihala, azieta/salda ontzia, apainketa)	
Deus egina	0 pt
Indartxo bat egina	1 pt
Apainketa ederra	2 pt
Sormena eta originaltasuna	1 pt
Osagaien hautua	
Jatorria ezezaguna, ez bertakoa	0 pt
Bertakoa (baratzekoa, baratzezain, saltegi ttipi)	1 pt
Kalitatezkoa (Idoki, bio, AMAP, pozoinik gabe)	2 pt
Ohizko barazki motak	1 pt
Idoki osagaia baliatua errezetan	1 pt
Zaporeak eta gustua	
Testura goxoa	1 pt
Gatz/biper/epiza emaita	1 pt
Gustua	
Zapore gabe	0 pt
Zapore guti	1 pt
Zaporetsua	2 pt
Zinez zaporetsua, arras ona	3 pt

Association des producteurs fermiers du Pays Basque IDOKI
IDOKI - Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte

Tokiko baratzezain batzuen zerrenda
Kalitate urratsetan direnak (Idoki, AB, charte AMAP)

IDOKI – Lise May ABBADIE – Amorotze/Amorots-Succos– 05 59 65 80 79 – larraldia@orange.fr

IDOKI – Solange BIDART –Iholdi/Iholdy– 05 59 37 84 29 – bidart.eric@orange.fr

IDOKI et AB - Yves GRECIET – Ezpeleta/Espelette - 05 59 93 82 53 - greciet.yves@wanadoo.fr ,

AB – Maider AZARETE – Sara/Sare – 06 77 35 34 05 – azamai@orange.fr

AB – Mirentxu AZCARRAGA – Sara/Sare – 06 87 15 61 30 – mirentxu.a@voila.fr

AB – Olivier MILLARD – Senpere / Saint Pée sur Nivelle – 05 59 85 87 73 – oliviermillard@yahoo.fr

AB – Patrick LARRONDO – Biriātu/Biriātu – 06 82 00 79 60 – biriat63@hotmail.com

AB – Xabi IRIGOYEN – Beskoitze/Brisous – 05 59 31 71 31 – irigoyen.xabi@orange.fr

AB – Laurent DUPUY – Akamarre/Came – 06 15 86 49 23 – pedrolea@hotmail.com

AB – Ramuntxo LACO – Heleta/Hélette – 05 59 37 60 43 – ramuntxo.laco@wanadoo.fr

AB – Domeka ZUBELDIA – Heleta/Hélette – 06 98 49 78 46 – domeka.zubeldia@orange.fr

AB – Jean Bernard ICEAGA – Heleta/Hélette – 06 82 60 34 68 – jbiceaga@gmail.com

AB – Jean Michel URRUTY – Armendaritze/Armendarits – 05 59 37 65 69 – xotildeia@gmail.com

AB – Felix CASTEIGTS – Behazue/Béguios – 05 59 65 89 22

AB – Dominique ZAMPONI – Izpura/Ispoure – 05 59 37 15 13 – mariejeanne.zamponi@wanadoo.fr

AB – Sébastien JAUD – Ahatsa/Ahaxe – 06 24 45 28 37 – jaud.sebastien@orange.fr

AB – Stéphane PERRIER – Anhauze/Anhauz – 05 59 37 14 50 – stephane.perrier.eh@free.fr

AB – Véronique BARBASTE / Laurent LOPEZ – Larzabale/Larceveau – 06 78 44 23 02 – veronique.barbaste@orange.fr

AB – Claude BERGES – Urdiñarbe/Ordiarp – 05 59 28 36 46 – jcberges@laposte.net

AB – Anthony SANS – Etxebarre/Etchebar – 06 20 96 78 15 – sans_anthony@yahoo.fr

AMAP – Beñat LECUONA – Sara/Sare – 06 13 74 55 35 – andoizenborda@wanadoo.fr

AMAP – Michel HIRIGOYEN – Saint Laurent de Gosse – 05 59 56 30 86 – michel.hirigoyen864@wanadoo.fr

AMAP – Philippe DARRICAOU – Baiona/Bayonne – 05 59 55 10 03 – philippe.darricau@sfr.fr

AMAP – Mirentxu et Jean Léon DARTHAYETTE – Tarnos – 05 59 55 17 57 – madoki@bbox.fr

Sasoineko barazkiak

Zerrenda ez osatua : lursagarra, porrua, pastenagrea, arbia, apioa, erradia, azak, kuiak, espinagrea, entseladak, tipul ezti, baratxuria, landare aromatikoak.

Kalitate urratsak

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

AMAP hitzarmena : Honkailu kimikorik eta pozoinik gabeko lanmoldeei buruz joaitea hitzartzen du.

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

Xehetasun gehiago : www.idoki.org