



IDOKI JANARI MAHAINAK EGI AZKO GOSTUA, GURE ETXALDETATIK ZUZENEAN

IDOKI JANARI MAHAINAK

PRENTSA HARREMANA Ttele LEIZAGOIEN (euskaraz) eta Laurence BESSOUAT

Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea—www.idoki.org

Lapitz Hotza karrika, 32 — 64 120 DONAPAULE — Tel. 05 59 65 85 47 — mail : contact@idoki.org

IDOKI, ZER DEN...

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

Gaur egun, ehun eta hamar etxalde biltzen dira markapean eta hogeitabat ekoizpen mota proposatzen dira, ekoizpen dibertsitate ederra eskainiz lurralde osoan.

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

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

IDOKI kalitate agintzak betebehaz zehatzak ditu :

- Etxaldeko lehengaiak erabiliz, 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 etxaldeko praktikak. Araudi zorrotzak errespetatzen dira.

Eginmoldeak kanpoko erakunde batek kontrolatzen ditu.



2. ORRIALDEA



IDOKI zenbakietan

- 22 urte ditu IDOKI-k
- 110 etxalde kide dira
- 154 laborari dira
- 20 ekoizpen mota dira
- Salmentaren %50a zuzenean eta zirkuito laburretan egiten da.

IDOKI JANARI MAHAINAK ELKARTEAREN HAUTUA

Elkartearen aktibitateak geroari buruz bermatu nahi dira.

Bere berezitasunak eta kalitatea kondutan hartuz, Euskal Herriko etxe ekoizpen-gintza garatu nahi du elkarteak.

Geroago eta laborari gehiagok etxaldeko ekoizpenak bestelakatzeko eta saltzeko duten mementoan, elkarteak bere aktibitateak eta lanpostuak bermatu nahi ditu, kalitatezko janaria ekartzeko laborariei.

Elkarteak IDOKI etxe ekoizpenak ezagutarazteko urrats berria eramanez 2014 urtean, IDOKI janari mahainak plantan emanez.

Manera horrez, IDOKI etxe ekoizpenen aintzatasuna ezagutarazi nahi da, laborariei

salbide berri batzuei ideki nahi zaizkie eta azkenik elkarteari diru-sartze parte bat segurtatu nahi zaio.

IDOKI janari mahainak, aurtengo berrikuntza da.

Azken urtetan, hainbat promozio ekintza eraman ditu elkarteak : etxe merkatuak, IDOKI etxe ekoizleen feira, IDOKI bazkariak Garazi aldeko hiru jatetxetan, Eguberriko saskiak, etabar...

2013ko urrian, Euskal mendien inguruko egitasmoak bildu zituen 120 jende, LEADER Europear programaren bukaerako ekitaldian eta IDOKI janari mahaina jarri zuen elkarteak. Ikusiz, IDOKI janari mahainaren kalitatea preziatua izan zela, aktibitate hau garatzeko urratsak eramaiten ditu orain elkarteak.

Senpereko HARISU sukaldaritza-enpresarekin partaidetzan, IDOKI etxe ekoizpenen kalitatea baloretan jarri nahi da, errezeta sinple batzuei esker.

IDOKI etxe ekoizpenen gain baliatzen diren beste osagaiak kalitatezkoak dira (biologikoak edo sormarka pekoak).

IDOKI janari mahain formula desbardinak eskainiko dira : IDOKI janari mahainak (plater bero eta hotzekin), zintzur bustitxetako janaria eta gosariak.

Elkarteak IDOKI etxe ekoizpenak Ipar Euskal Herriko 110 etxaldeen bilduko ditu. Aldiz, etxe ekoizleek IDOKI janari mahainen zerbitzuan parte hartuko dute, zuzenezko harremana atxiki nahiz gonbidapenekin.



IDOKI janari mahainen eskaintza bakarrik, egitura publiko, elkarte, profesional egitura eta enpreseki zuzentzen du elkarteak.

Legez, elkarteak ezin du jende partikularrei zerbitsua proposatu.

Ekintza berri honekin, elkarteak esperantza du ofizioko ostalerei lekuko etxe ekoizleekin lan egiteko gogoia emanen deiel.

JANARI MAHAINAK

PROPOSAMEN DESBARDINAK



HIRU FORMULA DIRA

IDOKI etxe ekoizpenez osatu hiru janari mahai formula eskaintzen dira :

- **IDOKI janari mahaina**, plater hotzak eta beroak hautuan.
- **Zintzur bustitzetako janaria** : jaki ttipiak eta berinetan eman jakiak (gatzatuak edo/eta sukatsuak).
- **Gosaria** edariekin (kafea, xokolat esnea, dutea, edan belarrak, fruitu jusak) eta biskotx ttipiak. Zerbitzua barne edo gabe.

ANTOLAKETA GUZIA GURE GAIN

Legez, bakarrik egitura publiko, elkarte, enpresa eta egitura profesionalekin lan egin dezake elkarteak.

Nahi ginuke egiturak hauek Euskal Herriko **etxaldetako gastronomiaren kalitatea goraipatu** dezaten, IDOKI janari mahainak manatzuz.

Hamar egun lehenago manatzuz, gutienez 30 lagunetako janari mahainak egiten ditu elkarteak.

Emandako aurrekondu batekin abiatuz eta ekoizpenen sasoina konduhan hartuz, elkarteak IDOKI janari mahainaren menua osatzen du.

Hortik harat, elkarteak etxaldetako ekoizpenak biltzen ditu, sukaldaritza enpresari helarazten eta IDOKI janari mahainen ekartzea segurtatzen du elkarteak.

JAKI HOTZAK

Xerrikia, xarkuteria

Ahate gibel gizena

Sasoineko entsaladak

Tartak

Barazki esne-opila

Cake

Barazkiak berinetan

Arroltze muletak

Barazkiak saltsekin.

Gasna platera (ardi, behi eta ahuntz gasnekin)

Gasna xuria, fruitu gorri bahakiarekin

logurtak

Etxe izozkiak

Panacotta

JAKI BEROAK

Ahate bularkia

Ahatekia gurinean

Aratxeiki axoa

Bildoskia arbi saltsan

Barazkiak

Piperrada

EDARIAK

Irulegiko arnoak

Etxeko sagarinoa

Fruitu jusak

Tisanak



Biltzar nagusi, estrena, agiantza, biltzarre, kongreso, erretretara abiatzetan...

IDOKI etxe ekoizpenak baloretan jarri !



IDOKI JANARI MAHAINAK

EGIAZKO GOSTUA, GURE ETXALDETATIK ZUZENEAN !

Tokian bertan ekoiztua, tokian bertan jan daitaie.

Gaur danik IDOKI janari mahainen eskeintzari esker, mahainak tokiko ekoizpenez hurnitzen ahal dira : biltzar nagusi, estrena, agiantza, kongreso eta biltzarretan.

IDOKI janari mahaina manatzuz, **ekoizpenen jatorria** segurtatzen da jendeari.

Iñaki, Ani edo Bixenteri hartu ekoizpenak baliatzen beira IDOKI janari mahainak egiteko.

Guztira 110 etxalde biltzen dira IDOKI kalitate agintza pean, etxe ekoizpen gama zabala eskainiz tokiko jendeari.

Errezeta arrunt sinpleak baliatuko dira sukaldean,

sasoinen arabera, IDOKI etxe ekoizpenen **egiazko gostua** baloretan emaitako.

IDOKI janari mahainetan ibiliko dira laborariak, **zuzeneko harremana** atxikitzeko jendearekin.

IDOKI janari formula desbardinak proposatuz, elkarteak galdera bakoitzari egoki daitaie.

IDOKI JANARI MAHAINAK
Xehetasunak :

Emmanuelle DUCASSOU-
LARRONDE

Tel. 05 59 65 85 47

Port. 06 08 10 00 72

contact@idoki.org

Euskal Herriko Etxe Ekoizleen
Elkartea

ELKARTEAREN

AKTIBITATEAK BERMATU

2014 urtean, bere berezitasunak eta kalitatea kondutan hartuz, Euskal Herriko etxe ekoizpengintza garatu nahi du elkarteak. Hortako **ahalak eta lanpostuak** bermatu behar ditu elkarteak.

Egoera aski zail batean, elkarreko administrazio kontseilua egitura publikoekin (kontseilu orokorra, Eskualdea) mintzatzen da urtero diru laguntza heina atxikitzeko. Diru iturri berriak bilatzen ditu elkarteak, hortako du aurten **IDOKI janari mahainak** ekintza berria eskaintzen du hurbileko elkarte, enpresa eta egitura publikoei.

ETXE EKOIZLE

ELKARTEEN EGITURAKETA

Pirineo Atlantikako etxe ekoizleen egiturak mahai inguruan jartzea behartu dituzte dirustatzaileek..

Bada urte bat pasa, elkarteak bere esperientzia partekatzen duela Biarnoko beste egiturekin eta jadanik ekintza batzu elgarrekin egiten dira : material ttipi eroste, formakuntza liburuxka.

Argi da dirustatzaileek ekonomiak egin behar dituztela, haatik, geroago eta laborari gehiago hasten denean bere ekoizpenak saltzen, proiektu eraileek sekulan baino gehiago lagundu behar dira, **kalitatezko jarraipena ekarriz**.

Geroari buruz, esperantza dugu oraindik jorratzen ez diren gai batzu (transformatzeko gelak laborariei prestatzea, formatuak diren jendeen enplegua kudeatzea) amankomunean eramaiten ahalgo dira, araberrako diru iturriak segurtatzu.

Etxe ekoizle elkarteak C.I.F. egituraketa elkarte moduan egin behar ditaike 2014 urtean.

TALDEEN PROIEKTUEN

JARRAIPENA

Etxe ekoizpenak bestelakatzeara — Elkarteak laborariak formatzen ditu beren ekoizpenak berek transforma ditzaten.

Urte guziz elkarteak hainbat formakuntza proposatzen du haragi saillean : higiena menperatzea, aiererik gabeko moltsak egitea, haragia sukaldatzea. Fruituak lantzen ere ikas ditaike formakuntzetan.

Aurten lehen aldikotz, barazkiak sukaldatzeko ikastaldi berria eskainiko da.

Bastidako Les fermiers basques saltzeara — Tokiko etxe ekoizle multso baten egoitza baten alokaidatzeko aukera hartuko du Bastidan.

2014 urtean, laborari taldea egituratzen laguntzen du elkarteak : ekoizpen eskaintza erakitzen, saltokia ber-antolatu, seinaleketika eta komunikazioa lantzen, salmenta garatzen, taldearen bizia finkatzen eta egituraketa juridikoa hautazen.

Formakuntza liburuxka.

ARRAPITZ federazioko elkarteak formakuntza liburuxka plazaratu dute elgarrekin. Guz-tira 84 formakuntza badira, zazpi tematika inguruan. Etxe ekoizpenen transformaketa, salmenta eta komunikazioaren inguruko formakuntzak proposatzen ditu gure elkarteak.

BALORAPENAK TALDEAN

Zenbera - Gasna egile talde bat bildu da zenberari balio gehiago emateko.



Lehenik, zenberaren kalitatea hobetzeko eta kontserbatzen epeak luzatzeko formakuntza segurtatu du teknikalari batek. Zenbera gure etxaldekako ohizko ekoizpena bada, adinetako jendeen ganik ezagutua, belanaldi gazteagoak ez dute zenbera ezagutzen. Hutsune horri bete nahi zuen lantaldeak.

Etxeko zenbera oso ona da eta gaurko sukaldaritza hameka maneraz balia ditaike, plater gatzatu edo sukratuetan (pintxoak, pastak, tartak,...).

Esneki saltzaileei banatuko diren komunikazio tresnak sortu dira. Etxeko zenbera ezagutarazteko, zenberarekin egin bi errezeta banatuko dira jendeari.

Merkatuak—kalitatezko etxe ekoizleen pankartak.

Kalitate urratsetan (sormarka, IDOKI, bio, Kintoa, Itsasuko gerezia) engaiatuak diren etxe ekoizleak lehen aldikotz bildu dira, kalitatezko etxe ekoizleen tokia garatzeko lekuko merkatuetan.



Lehenik, kalitatezko etxe ekoizleak identifikatzen dituen « *Ekoizten dutana saltzen dut/ Je produis, je transforme, je vends* » pankarta banatu da ehun bat laborariei. Merkatuetako IDOKI banderolak pikoan jarri dira.

Merkatuen inguruko esperientziak bilduz eta gogoetak sakonduz, **kalitatezko merkatuen hitzarmena** idatzi dute etxe ekoizleek.

Herrietako bozkak baliatuz, hitzarmen horri banatu dugu hautagei guziei, hainbat neurri eta aholku agertzen dira hitzarmenean. Herriko etxe batzuekin hitzartzekoak gira ondoko asteetan.

IDOKI PROMOZIOA.

110 etxalde eta hogeit bat ekoizpen mota biltzen dira IDOKI kalitate agintza pean.

2013 urtean, hamar etxalde berri sartu dira IDOKIn. Jadanik kide ziren hiru etxaldek ekoizpen bat gehiago sararazi dute.



Erruten duten oiloekin, dibertsifikazio iturri bat sortu dute etxalde ttipi batzuek. **IDOKI arroltzeen** betebeherrak

finkatu ditu lantalde batek, **Zaldikia** ere sartu da IDOKIn, etxalde batek pottoka hazkuntzari balio eman nahi baito salmenta zuzenari esker.

2013 urtean, EHZ festibalak IDOKI eta BLE elkartei dei egin diete kalitatezko janari xokoa plantatzeko festibalean. Gune horri osoki IDOKI eta bio janariz hurnitu da bi egunez. Etxeko burgerrek lazgarriko arrakasta ukan zuten publiko gaztearengan.

2013 urtean, IDOKI etxe merkatuak egin ditugu Burgue Erreiti, Urruña eta Sennperen. IDOKI feiraren 15. edizioan Aude eskualdeko laborariak gomiatu genituen.

Saran, Eguberriko 2. merkatuan, salda hoberearen lehen leiaketa goxotasun ainitz ekarri du egunaldiari.

IDOKI Komunikazioa

www.idoki.org webgune berria sarean eman da 2013ko maiatzan. Hilabete guziz, bi mila bisita konstatzen dira eta jendeak denbora aski luzea emaiten du webgunea bisitatzen, emaitza arras onak ditu webguneak.

Bideo laburrak IDOKI sareko hameka etxaldekatan filmatu ditu ALDUDARRAK BIDEOK.