



Prensa txostena

Eguberriko IDOKI Merkatua eta Matahami lehiaketa SARAn, Abenduaren 18a igandea, goizeko 10etatik arratsaldeko 3ak arte.

IDOKI matahami lehiaketa egingen da **Eguberriko IDOKI merkatu** denboran egingen da **SARAn** (polikiroldegian) abenduaren 18an igandearekin.

EGUBERRIKO IDOKI MERKATUA, KALITATE SEINALE.

Erakusmahaien kalitatea zaintzen dugu : bakarrik IDOKI etxe ekoizleak eta artegintzako eskulan egileak biltzen dira Eguberriko IDOKI merkatuan.

IDOKI etxe ekoizpenen **ainiztasuna** agertzen da merkatua : gasnak eta esnekiak, haragiak eta xarkuteria, ahatekia eta urtxokumeak, sagar-noak eta erreximentak, Ezpeletako biperra, eztiak eta landare aromatikoak.

Sekulako artegintzako eskulan egile frango etortzen dira aurten : jauntsiak eta beste puxkak, saskigintza, zizelanak, eltzegintza, saboinak eta kosmetikak, apaindurak, ezkoak, edergailuak, bitrekiak, oihalak,...

SUKALDARITZA LEHIAKETA BERRIA : IDOKI Matahami Lehiaketa

Oinarrizko osagaiak (irina, arroltze eta esnea) hartuta, sukaldariak nahi duten matahami mota egiten ahalko dute, gazia edo sukratua, klasikoa edo berritzailea, berek hautatu osagaiekin. Haatik Eguberriko merkatuan laborarien mahainetan **IDOKI osagai bat** hautatu beharko dute (erreximenta, ezti, gasnak, xingarrak,...) matahamiak eigitako.

Lau matahami aurkeztu beharko dira epai mahaiari : matahamien itxura, osagaien jatorria eta kalitatea, sormena eta gustua ukanen dituzte irizpibe mahaikideek.

Publikoak ere gehien gustukoa duen matahamiaren alde bozkatzen ahalko du.

IDOKI matahami lehiaketa hiru sail pentsatuak dira : **6-9 urte, 9-12 urte eta gehituak** (12 urtez goiti).

Sari pollitak izanen dira irabazleentzat : bazkariak HARANEKO BORDAn, IDEK-IDOKI etxalde bisitak, ASTOKLOK ibilaldiak astoz, TTIKI LEKU jokoan parkean sartzeak.

Parte hartzea dohainik da eta sukaldatzea maite duen orori irekia.

Izen emateak **2016eko abenduaren 10a aitzin egin behar dira, telefonoz 05 59 37 23 97 edo mailez contact@idoki.org.**

Matahami lehiaketaren araudia : www.idoki.org/eu/aktualitateak/

IDOKI kalitate agintza

dion bezala, IDOKI kalitate agintzak gardentasun osoz ibili nahi du eroslearengan.

IDOKI Euskal Herriko Etxe Ekoizleen kalitate agintza sortu da duela 24 urte (1992).

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

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

Gogoeta fase luzea eraman du elkarteak IDOKI kalitate agintzaren printzipioak berriz zehazteko. IDOKI kalitate agintzak bete behar hauekin jarraitzen du :

- Lehengaien jatorria eta kalitatea segurtatzen da. Etxaldeko lehengaiak erabiliz, ekoizten duena baizik ez du saltzen ekoizleak. Kalitatezko osagai gehigarriak baliatzen dira.
- Etxaldea bere osotasunean konduan hartzen da, transformatu ekoizpenentzat eta bestentzat. Gai kimikoak debekatuak dira, eta abereen bazkak etxaldean egin edo tokian bertan

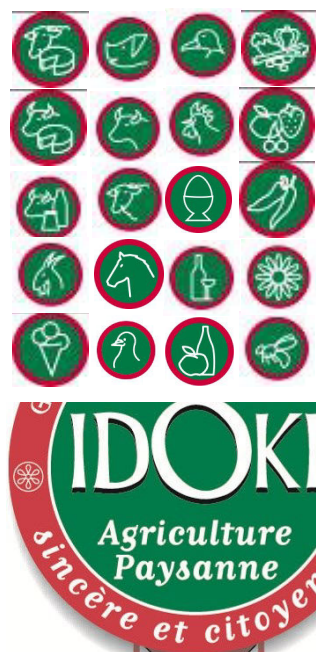
(ondoko departamentuetan eta Hego Euskal Herrian) erosi behar dira besteak beste.

- Etxaldearen irabaziaren erdia bederen, etxe ekoizpengintzatik atera behar da.

Hartutako norabidea azkarra da eta jendeartearen nahiari erantzuten du.

Elkarteak jarraipen tekniko xutik emanen du IDOKI sareko laborari guziak laguntzeko helburu hauek betetzen.

Bide hortatik, laborantza iraunkorrean bermatzen diren lanmoldeak indartu dira salmenta zuzena egiten duten Euskal Herriko etxaldetan.



Eguberriko merkatuan izanen dira

IDOKI Etxe Ekoizleak

- **SARAKo Ihitia** : Ossau Irati ardi gasna, iaurtak eta sagarinoa.
- **Donaixtikoko Ekibegia** : Ossau Irati ardi gasna.
- **Arbonako Oihanartea** (Olivier Gervais eta Olivier Doyhenard) : esnekiak
- **Urruñako Goxoan** : ahuntz gasna
- **Onize gaineko Natxo Angulo** : urtxokumeak.
- **Burgue Erreitiko Mariete Dou Mouli etxaldea** (Agnès Sallaberry) : ahatekia.
- **Azkarateko Jara Xola etxaldea** : Kintoa xerrikia eta behikia.
- **Suhuskuneko Zaldi Xuri Beltz** : zaldikia.
- **Aldudeko Mamiño (Eztitxu Sabarots)** : erreximentak eta fruitu landak.
- **Ezpeletako Belazkabieta** : Ezpeletako biperra eta erreximentak
- **Azkaineko Mikela Untsain** :

eziak.

- **Anhauzeko Aitor De Portundo** : sendabelarrak eta landare aromati-koak.

Artegintzako eskulanak :

- **Jauntsiak eta haur jostagailuak** : Sabine Hochard (Angèle Dark)
- **Saskigintza** : Cathy Chrisodolous (Brin d'osier).
- **Jauntsiak, haur puxkak** : Aurélie Laugel (Erreka Ttipi)
- **Eltzegintza** : Kos Deco
- **Saboinak eta kosmetika** : Audrey et Serge Narbaits (Etxean egina)
- **Zurraren gaineko apaindurak** (pala) : Hanaka.
- **Argi zizelkatuak** : Sébastien Egea.
- **Ezko zizelkatuak** : Geneviève Dolorsor
- **Ganidak** : Vincent Laborie (Senpereko Labanak)
- **Ezkoak** : Thierry Quinton (Louise Bougies)
- **Edergailuak** : Laylie Pachamama
- **Bitrekiak, edergailuak** : Christine Dubacque

« IDOKI etxe ekoizpenak

Eguberri kari zure mahainetan

jartzeko, opariak lekuko

eskulan egilei erosteko eta

elkartasunezko ekintzetan

parte hartzeko aukera eman

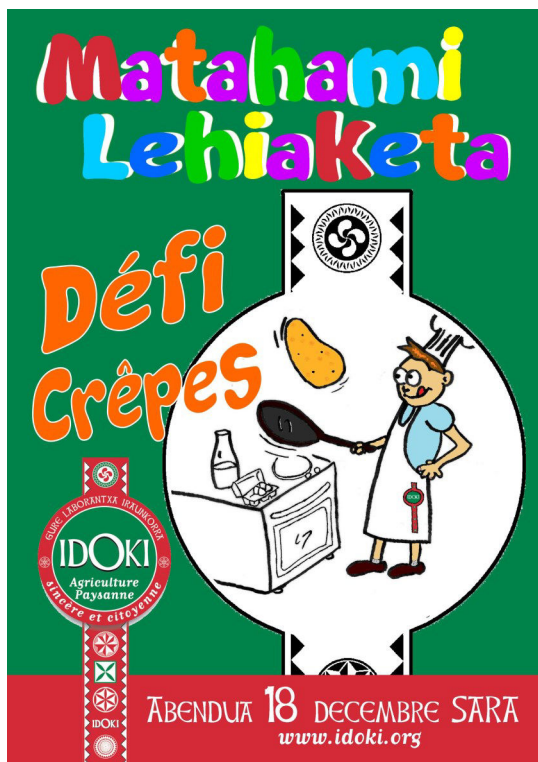
nahi dugu Eguberriko merkatu

honekin »

- **Jauntsiak** : Marion Munier (Crea Rion).
- **Oihalgintza** : Anne Fruchon
- **Apaindurak eta zizelanak** : Brigitte Ryckenbusch (Eskuz Holakatuz)
- **Moda** : Estelle Urroz.
- **Ezkoak** : Pierre François Altenboch.
- **Edergailuak** : José Catalan
- **Makilak** : Arnaud Araguas.

Informazio guneak

- **LURZAINDIA**



Sukaldaritza lehiaketa berria :

IDOKI matahami lehiaketa

Aurten lehen aldiz, Sarako Eguberriko IDOKI Merkatuarekin doan sukaldaritza lehiaketa matahamien inguruan iraganen da.

Lehen lehenik memento goxo bat pasatu nahi dugu.

Oinarrizko osagaiak (irina, arroltze eta esnea) hartuta, sukaldariek nahi duten matahami mota egiten ahalko dute, gazia edo sukratua, klasikoa edo berritzailea, berek hautatu osagaiekin. Haatik Eguberriko merkatuan laborarien mahainetan **IDOKI osagai bat** hautatu beharko dute (erreximenta, ezti, gasnak, xingarrik,...) matahamiak eigiteko.

Lau matahami aurkeztu beharko dira epai mahaia: matahamien itxura, osagaien jatorria eta kalitatea, sormena eta gustua ukanen dituzte irizpibe mahaikideek.

Publikoak ere gehien gustatzen zakon matahamiaren alde bozkatzeko ahalko du.

Sari poltitak izanen dira irabazleentzat : bazkariak **HARANEKO BORDA**n, **IDEK'IDOKI** etxalde bisita, **ASTOKLOK** ibilaldiak astoz, **TTIKI LEKU** joko parkean sartzeak.

Hiru sailetan parte hartzen ahalko da IDOKI matahami lehiaketa : **6-9 urte, 9-12 urte eta gehituak** (12 urtez goiti).

Epaimahai lanetan ibiliko dira Jean-Claude MOUCHEBOEUF, La Grange aux Loups ttatolako matahami egilea, Madouce ARAGUAS etxe ekoizlea eta Martina GOY-HETCHE Sarako AMAP taldeko lehendakaria.

Ordu batetan, sari ederrak banatuko dituzte epaimahai kidek.

- 6-9 urtekoen sariak : 1. Saria (4 sartze Ttiki Leku) / 2. Saria (2 Idek'Idoki etxalde bisita) / 3. Saria (Astoklok astoz ibilaldi bat)
- 9-12 urtekoen sariak : 1. Saria (4 Idek'Idoki etxalde bisita) / 2. Saria (2 sartze Ttiki Leku) / 3. Saria (Astoklok astoz ibilaldi bat)
- Gehituen sariak : 1. Saria (Haraneko bordan 2 apairu) / 2. Saria (40 €-ko IDOKI zarea)
- Publikoaren saria : LURRAMA errejeta liburua eta IDOKI Dvd-a.

PARTE HARTZEKO DEIA LUZATZEN DIEGU

Sukaldean aritza maite duen pertsona oro, ttipi edo gehitu, IDOKI matahami lehiaketa berri hontan parte hartzea gonbidatzen dugu. Parte hartzea dohainik da.

Izen emateak **2016eko abenduaren 10a aitzin egin behar dira, telefonoz 05 59 37 23 97 edo mailez contact@idoki.org.**

Matahami lehiaketaren araudia : www.idoki.org/eu/aktualitatea/

« **Kalitateko ekoizpenak eguenro sukaldatzen ahal dira** » :

- Janariaren jatorria ezagutzen da, jakinez zer ezartzen den azietan,
- Sasoinean ekoizpenek gustu hobereana eskaintzen dute, laborari bati zuzenean erositako prezio zuzena pagatzen da.
- Eta bistan dena, platera sinple eta onak gozatzen dira. »

HAURREN XOKOA — SARDE-SARDEXKA elkartearen eskutik



SARDE SARDEXKA elkartea 2014ko ekainean sortu da. Laborantza eta elikadura arteko lotura eginez, sensibilitzatze lana egin nahi du jendea erakartzeko gostua duen janari batetara, sana eta arduratsua.

- **Gabrielle ARRESE-IGOR**, Sukaldaritza eta ostalaritza BTS baten tituluduna eta Abracadamiam Tailerrak eramaiten zituen,

SARDE SARDEXKA elkarrekin Eguberriko merkatuaren Haurren Xokoa bere gain hartuko du.

« **MUNDUKO MATAHAMI ETA TALOEN** » tematika landuko dute haurrekin, zentzumenak baliatuz (bista, hunkimena, usaimena, entzumena). Irin eta bhi desbar-dinak ezagutzeko aukera emanen du, irinen eragina erakutsiz munduan egiten dire taloetan.

Arto gorri irina eskuz egiten ahaliko dute haurrek, eihera batek bihiak nola ehotzen dituen ulertzen ahaliko dute haurrek.

Tokiko eta kalitateko janariaren gaia landu nahi genuke haurrekin eta Hego Lapurdiko eskolekin lan egiteko gogo azkarra dugu.



« Esne Ostataua » tailerra



Egitarauan

Goizeko 10etatik 3ak arte, SARAKO polikiroldegian.

- **EGUBERRIKO MERKATUA** IDOKI etxe ekoizleen eta artegintzako eskulan egileen Eguberriko merkatua.
- **Zozketa.** Erosketak egitearekin, norberak zozketan parte hartzen ahaliko du eta IDOKI etxe ekoizpenak irabazten ahaliko ditu. Zozketa arrastaldeko 2tan egingen da.
- **Haurren xokoa**, esne ezberdinak ezagutzeko joko parte hartzaileak, SARDE SARDEXKA elkartearekin.

Goizeko 9etatik ordu bata arte - Salda hoberearen lehiaketa.

- Eguerditan—Matahamien aurkezpena epaimahaiari.
- Eguerdi eta erditan (oren erdi batez) —Publikoak matahamiak dastatzen ahaliko ditu eta gehien gostatzen zakonaren alde bozkatzeko ahaliko du.
- Ordu batean—Publikoa eta epaimahaiaren sari emaita.

Gure ostatu xokoa, zapoaren gunea

- Edariak : Irulegiko arnoa, sagar-jusa, garagaroda, sagar-jusa, fruitu ziropak, tisanak, xokolat-esnea, bidezko kafea.
- Saldak
- Taloak : gasnak, artekia, ahuntz gasna eztiarekin, fruitu erreximentarekin.
- Matahamiak etxeko esne eta arroltzekin eginak.

- **Prentsaurrekoan** mintzatu dira:

- **Leire ITURRALDE** eta **Eztitxu SABAROTS**, IDOKI—Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarteko promozio arduradunak.
- **Olivier GERVAIS**, OIHANARTEA etxaldeko kidea
- **Jean-Claude MOUCHEBOEUF**, La Grange aux Loups tattolako matahami egilea eta epaimahai kidea.

Prentsa harremana

Isabela BARREIX
Tel. 06 74 42 61 95

JEAN CLAUDE MOUCHEBOEUF, MATAHAMI EGILEA IDOKI MATAHAMI LEHIAKETAKO EPAI-MAHAIKIDEA

Laborari ohia da Jean-Claude MOUCHEBOEUF matahami egilea.

Abenduaren 18an Saran, Eguberriko IDOKI Merkatu egunean egingen den IDOKI matahami lehiaketako epai-mahai kidea izanen da Jean Claude MOUCHEBOEUF.

Duela 30 urte ardi esnadunekin hasi zen Aspe ibarrean, bere emaztearen lanaren gatik Nantes ondora joan ziren bizitzera. Han ere ardi esnadunekin ari zen, laborantza biologikoan eta biodinamian.

Ardien esnea gasnatzen zuen eta iaurtak ere egiten eta zuzenean saltzen zituen AMAP erosle taldeetan, laborarien saltegieta edo bio dendetan.

Bere arra-aitatxi Kanboarra izanki, Euskal Herria beti ezagutu eta maitatu du. Bere emaztearen erretretan, Euskal Herrira bizitzera jin dira, Anhaizen kokatuz.

Bere kondu hartzen zenez, 58 urtetan, ofizio berri batean abiatzeko indarra ukan du, merkatuetan matahamiak egiten ditu. Ofizioan dena ikasi behar izan badu ere, bere aitzineko biziko baloreak atxikitzen ditu, ahal bezain bat lekuko ekoizleekin lan eginez (esnea, xokoleta, pralina,...)

Matahamiak, hamburgerrak eta taloak egiten ditu merkatuetan, begetariano eta alergia egiten duten jendeentzat janari bereziak egiten ditu. Almandre edo soja esnea, artobeltz eta gaz-

tain irinak baliatzen ditu. Xokoletazko mousse bat egiten du arroltze eta gurinik abe, xokoleta eta soja esnea bakarrik hurtuz eta airestatuz.

Jean Claude MOUCHEBOEUF larunbat goizetan Baigorriko plazan ibiltzen da, Donibane Garaziko udako feriak egiten ditu eta funtsean galdegina den lekuetan ibiltzen da ere.

Hala nola Arbonako Agerreko bidea hartua zun ostegun goizean, matahami batzuen egiteko prentsaren aitzinean. Gizon arrunt sinpatikoa, bihotz zabala eta jentekina ezagutu dugu.

Matahami zinez onak jastarazi dauzkigu. Matahami soila, sukratua du gehienik preziazten berak, bere errezetaren osagaiak ere aman



dauku : esne pinta bat, 4 arroltze, 500 g irin, 30 g sukre, 15 g gurin gatzatua eta oliba olio tintta bat.

IDOKI matahami lehiaketa egunean, bakotxa libre izanen da eta nahi duen errezeta egiten ahalko du.

Epaimahaiak matahamien aurkezten manera, IDOKI osagaiaren baliatzea, eta bistan dena matahamiaren gus-tua kondutan hartuko dute epaimahai kideek.

Izena eman : abenduaren 15a



OLIVIER GERVAIS, ETXKO IAURT GOXOEN ASMATZAILEA

etxaldean. Bada urte bat elgarrekin lanean ari direla. 2017ko urte hastapenean, etxaldean laborari gisa plantatu denean Olivier GERVAIS.

Ile de France eskualdean hegazkingintzan ari bazen, ofizioz aldatzeko gogoia ukan du Olivier GERVAIS.

Erlezaintzan aritzearekin laborantxaren gustua hartu du, baina zaila ikusten zuen sail hortan abiatzea. Gasna ainitz maite duenez, gasna egiteko formakuntza jarraiki du Jurako Poligny herrian.

Han ikasi duenarekin, aski argi zuen zer ekoizpen mota egiten nahi zuen.

Joan den apirilean, Agerreko esne freskoaren hasi da lehen urratsak emaiten. Gaur egun, gasna eta esneki gama zabala eskaintzen du jadanik : gasna xuria, gasna freskoa xortatua, gurin gordina, esnegaina, hedatzeko den gasna freskoa basa-baratxuria belarkiarekin eta iaurtak. Aistrika, sabuka lore eta bur-dilinda bezalako landare idorrekin zaporea emaiten die iaurtei.

Gasnetan ere gustu desberdinak lantzen ditu, gasna onduak edo belarkiekin eginak (fenugrek, kuminoa edo Ezpeletako biperra).

Gaur egun, ekoizpen guti du, aldikoan aldi egiten du. Hurbileko jendeari saltzen dituzte, auzoko jendeari, Ahetzeko AMAP erosle taldeari. Usaian ez dute merkatu egiten, baina heldu den abenduaren 18an SARAN izanen dira Eguberriko IDOKI Merkatuan. Ofizio hortan hasi berria bada ere, kalitate handiko ekoizpenak egiten ditu Olivier GERVAIS, oso finak eta gustudunak !

Arbonako Agerrea etxaldean hogeit bat behi deitzen dira. Aspalitik esne gordina saltzen dute zuzenean eta saltegieta, supermerkatu, pastizeria eta izozkigileei.

Olivier DOYHENARD etxeko semea ari da Olivier GERVAIS-i leku bat egiten

Aitzineko edizioetako argazki batzu



Eguberriko IDOKI merkatua
IDOKI etxe ekoizle eta artegintzako
tokiko eskulan egileen artean.



Aitzineko urteetako sukaldaritza lehiaketak
Epaimahaia eta parte hartzaileen argazkiak

