



## Eguberriko IDOKI Merkatua eta salda hoberenaren lehiaketa SARAn, Abenduaren 20a igandea

### **Ehun eta hamar etxaldek IDOKI kalitate agintza dute.**

Salmenta zuzena egiten duten Euskal Herriko etxalde ttipien sarea da.

« Laborantzaz bizi nahi dugu kalitatezko ekoizpenak eginez. Etxaldeko lehengaiak erabiliz, ekoizpena guhaurek egiten eta saltzen dugu. Hortarako laborantza iraunkorraren izpirituan lan egiten dugu »

**Etxe ekoizpen mota ainitza** eskaintzen dugu gaur egun : gasnak eta esnekiak, haragiak eta xarkuteria, fruitua eta baratzeikiak, arnoak eta sagarnoak, Ezpeletako biperrak, eztiak eta tisanak besteak beste..

### **Eguberriko merkatua, kalitatea zainduz.**

Erakusmahaiak aukeratuz : **bakarrik IDOKI etxe ekoizleak eta artegintzako eskulan egileak** biltzen dira merkatuan.

**Tokiko ekoizpenak, sasoinakoak eta kalitateari** leku osoa eginez :

Salda hoberenaren lehiaketaren denboran.

Gure janari xokoan (Idoki etxe ekoizpenak, bidezko eta biologikoak bestenaz)

**Irakasbideak jokoaren bidez**, Haurren xokoa bere gain hartuko du Sarde-Sardexka elkarteak.

### **Salda hoberenaren lehiaketan parte hartzeko baldintzak.**

Tokiko, sasoinako eta kalitatezko ekoizpenekin sukaldatu beharko da. **IDOKI osagai bat hautatu** eta gehitu beharko da lehiaketa egunean (gasnak, esnekiak, xerriak, belarkiak,...)

**Epaimahaia osatzen** dute : IDOKI etxe ekoizle batek (Jean Michel Urruty), SARDE-SARDEXKA elkarteko animatzaile batek (Jenofa IRUBETAGOYENA) eta Ezpeletako Piperra sindikateko dastatzaile bat (Christian Roy).

**Lehen saria** : bazkari bat bi jendeentzat eskaintzen du Sara-ko Olhabidea jatetxe gastronomikoak.

Publikoaren saria : 50 €-ko erosgaia merkatuko IDOKI mahainetan.

**Izen emaitza** : abenduaren 15a aitzin deituz : **05 59 37 23 97** edo mailez : [contact@idoki.org](mailto:contact@idoki.org)

Lehiaketaren araudia eta parte hartzeko baldintzak : [www.idoki.org/aktualitatea/](http://www.idoki.org/aktualitatea/)

### **Egitarauan**

Goizeko 10etatik arratsaldeko 3ak arte : IDOKI etxe ekoizleen eta artegintzako eskulan egileen Eguberriko merkatua

09:00-13:00 : salda hoberenaren lehiaketa

13:00 - publikoaren saria eta epai mahaiaren sari-emaitza

Egun osoan : Sarde Sardexka elkartearen Haurren Xokoa eta Janari Xokoa (edariak, saldak, taloak eta matahamiak).

## IDOKI kalitate agintza

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

Gaur egun, ehun eta hamar etxalde biltzen dira marka honen pean eta hogeit bat 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 ezaugarrietan, etxalde ttipien neurria baldintzatua da, urrats hori egin duen egitura bakarrenetarikoa da. Eroslearekiko ahalik eta harreman zuzenena bilatzen da ere.

IDOKI kalitate agintzak betebeharrak 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 aberreak ongi zaintzeko.
- Salmenta zuzenari lehentasuna emaiten da. Salmentaren %50a egin behar da zuzenean (edo arartekari bakar batekin).

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

Eginmoldeak kanpoko erakunde batek kontrolatzen ditu.

### IDOKI zenbakietan

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



## Eguberriko merkatuan izanen dira

### IDOKI etxe ekoizleak

- Joana Urbistondo, Ihitia, SARA: Ardi gasna, sagar jusa
- Artzainak, Le Château, Bastida : Ossau Irati ardi gasna
- Yann Vaugon, Oihenartia, Atharratze: Ossau Irati ardi gasna.
- Biok, Uhartia, Gamarte : behi gasna eta esnekiak
- Xabi eta Joan Harluxet, Arrokoaia, Ahatsa: behi gasna
- Goxoan, Xabat Baita, Urruña : ahuntz gasna
- Aribit, L'Espagno, Bastida : ahate gibel gizona eta ahate sukaldatua
- Jean Michel Berho, Eyhartzea, Domintxine : ahate gibel gizona eta ahate sukaldatua
- Frédéric Forsans, Pelloenea, à Itsasu : Kintoa euskal xerria eta ezitia
- Jara Xolan, Jauberria, Azkarate : Kintoa euskal xerria eta janari sukaldatua
- Zaldi Xuri Beltz, Amestoya, Suhuskune: Zaldikia
- Eztitxu Sabarots, Mamino, Aldude : er-

reximenta eta fruitu transformatuak

- Xotildeia, Armendaritze: barazkiak
- Belazkabieta, Ezpeleta : ezpeletako piper erreximentak
- Aitor De Portundo, Anhaize : landare aromatiko eta sendabelarrak

### Artegintzako eskulan egileak

- Saskigintza: Brin d'osier-ko Cathy Chrisodolous
- Jantzi eta argazkiak: Maite ANDIAZABAL
- Jantziak: RION CREA-ko Marion MUNIER
- Saboingintza: Etxean egina
- Jantziak eta garapen jokoak: Sabine Hochard
- Apaingarriak eta egur zizelkatua: Brigitte Ryckenbusch
- Haurrentzako apaingarriak: Just Bigoud-eko Tarit Anaik
- Artilezko zaku eta pontxoak: Nat'fantaisies-eko Nathalie Werquin
- Ganitak: Senpereko Labanak-eko Vincent Laborie
- Upcycling jantzi eta osagarriak: Claire Heguy
- Tokiko arrazako artilez eginiko ekoizpenak: Aitor Zubillaga
- Haurrentzako jantzi eta osagarriak: Aurélie Laugel

« 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 »



Guillaume Fagoaga

## Salda hoberenaren lehiaketa

**Olhabidea jatetxeko Guillaume Fagoaga sukaldariak lehen saritzat bi pertsonentzako bazkari bat eskaintzen du .**

Garaian familiako etxaldea izan zena, orain aterpetxe eta jatetxe zoragarria bilakatu da. Familiak eramanik, bakoitzak badu bere tokia eta funtzioa Olhabidean. Eta Guillaume Fagoagak gogotsu eta irrifarrearekin betetzen du jatetxeko sukaldariaren errola.

Tokiko eta kalitatezko ekoizpenak baliatuz, sukalde gastronomikoa etxearen goxotasunarekin lotuz, Fagoaga familiak apairu edo ohe bat ez ezik, mundu bat bere osotasunean ezagutzeko parada eskaintzen digu Sarako xoko huntan.

### Zein da gehienik maite duzun salda ?

Baratzeki salda dudarik gabe ! Kuia, aza, pastanagre eta porruarekin sinpleki, xingar mutur batekin osatu daitekena. Etxeko barazkiekin egiten dena da gehien gozatzen dudana. Ez da beste nihun, zuk ekoiztutako barazkiak baratzetik tupinara pasatzeak ekartzen duen bezalako plazerrik!

### Tokiko ekoizleekin aritzeko ohitura duzu?

Betidanik izan da nere borondatea tokiko ekoizleekin aritzea. Euskal Herrian xantza badugu, sorta guztietako kalitatezko mozkinak atxemaiten ahal baititugu. Ene hautua izan da tokiko ekoizle tikiak aritzea, mozkin bakotxa ekoiztua den etxaldean hartzeko denbora hartzea. Denbora gehiago hartzen du baina merezi du, kalitatezko ekoizpenak, historio bat kondatzen digutenak lortzen ditugulako. Ez dut saltoki handiek dena leku berean erosteko eskaintzen duten errextasunean erori nahi izan.

Barazkientzat, soilik sasoinako barazkiak sukaldatzen ditut. Jatetxean baratzea badugu eta hortik ateratzen dugu gure platerak osatzeko erabiltzen dugun lehengaien gehiengoa.

Xantza badugu ere, hemen itsasoa hurbil dugulako. Horri esker kañabera arrantzatik heldu den arraina Donibane-Ziburuko portuko kridan erosten ahal dugu.

### Mezu bat laborariei ?

Haiekin lan egiteaz pozten naizela erran nahi diet. Kalitate urratsetan engaiatzen direnean, lan molde arduratsuk hartzen dituzte. Eta kalitatezko ekoizlerik gabe nekez egingen da kalitatezko sukaldaria! Hola segi dezatela, plazer bat baita haien ekoizpenekin sukaldatzea eta gustua duten platerak eskaintzea.

## Salda hoberenaren lehiaketa

9tan —Lehiaketaren abiatzea

12tan—Saldaren aurkezpena epaimahaiari (osagaien jatorria, aurkezte-moldea, gustua, originaltasuna).

12,30tan— Publikoak saldak dastatzen eta bozkatzeko ahalko du salda hoberenaren alde.

13tan—Sari emaitza

**Lehen saria :** Bazkari bat Sarako Olhabidea jatetxe gastronomikoan bi pertsonentzat.

**Publikoaren saria :** 50 € erosgaia, Eguberriko IDOKI etxe ekoizleen merkaturian baliatuzko.

**Epaimahaia osatzen** dute IDOKI etxe ekoizle batek (Jean Michel Urruty), SARDE-SARDEXKA elkarteko animatzaile batek (Jenofa IRUBETAGOYENA) eta Ezpeletako Piperra sindikatuko dastatzaile bat (Christian Roy).

## Parte hartzeko baldintzak

Parte hartzea dohainik. Parte hartzaile guzietan (bi pertsonako ekipak) haur eta helduei idekia. Mahaina guk prestatuko dugu tokian bertan.

Sukaldatzeko material guziaz ekarri behar da (gaz botela, trepierra, tupiña, osagaiak). Bost pinta salda prestatu behar da.

Tokiko ekoizpenak, sasoinakoak eta kalitatezkoekin sukaldatu beharko dira. **IDOKI osagai bat hautatu** eta gehitu beharko da lehiaketa egunean (gasnak, esnekiak, xerrikiak, belarkiak,...)

Parte hartzeko baldintzak errespetatzen dituzten parte hartzaile guzietan IDOKI erosgaiak eskainiko zaizkie.

**Salda hoberenaren lehiaketaren araudia eta parte hartzeko baldintzak :** [www.idoki.org](http://www.idoki.org) (aktualitatea orria)

**Izen emaitzak abenduaren 15a aitzin : 05 59 37 23 97 edo mailez : [contact@idoki.org](mailto:contact@idoki.org)**

« Tokiko ekoizpenak, sasoinakoak eta kalitatezkoak sukaldatzean :

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

# HAURREN XOKOA — SARDE-SARDEXKA elkartearen eskutik



**SARDE SARDEXKA** elkartea joan den ekainean sortu da. Laborantza eta elikadura arteko lotura eginez, sensibiltzate lana egin nahi du jendea erakartzeko gustua duen janari batetara, sana eta arduratsua.

Dastaketa teknikak menperatzen dituzten bi animatzaile baditu **SARDE-SARDEXKA** elkartek :

- **Jenofa IRUBETAGOYENA**, enologoa
- eta **Gabrielle ARRESE-IGOR**, Sukaldaritza eta ostalaritza BTS baten tituluduna eta Abracadamiam Tailerrak

eramaiten zituena.  
**SARDE SARDEXKA** elkartek **Eguberriko merkatuaren Haurren Xokoa bere gain hartuko du :**

Esne ezberdinen inguruko Tailer bat izanen da. IDOKI etxe ekoizleen esne eta gasnak baliatuz, sentsuen atzartzea laguntzeko joko ttipi batzuk izanen dira egun osoan.

Tailerrak 4 urte baino gehiagoko haurrei zuzenduak dira eta helburu hauek landuko dituzte:

- Esne ezberdinen jatorria ezagutu eta identifikatu
- Esne eta gasna bakoitzaren ezaugarri organoleptikoak konparatu
- Bakoitzaren sentsuak erabili eta dastatutakoaren inguruko sentipenei hitzak jarri
- Itxurak gure sentipen eta

elikagaien aukeran duen eragina erakutsi

- Grina artistikoa garatu, momentuko marrazkiak esnearekin eginez IDOKI ekoizpenak dastatzen ari giren bitartean

**Merkatua aitzin lanketa bat Sarako eskoletan haurrak sentsibilizatzeko**

Aurten, txikien sentsibiltzate desmartzak pauso bat gehiago emanen du eguberriko IDOKI merkatuaren data baliatuz.

Sarde Sardexka elkarteko animatzaileak Sarako eskoletan izanen dira, merkatuaren aitzineko asteetan tailerren bitartez txikiengana iristeko.



« Esne Ostata » tailerra  
Eta  
Jazko haurren xokoa



## Egitarauan

**Goizeko 10tatik 3ak arte, SARAKO polikiroldegian.**

• **EGUBERRIKO MERKATUA** IDOKI etxe ekoizleen eta artegintzako eskulan egiileen Eguberriko merkatua.

### • Zozketa.

Erosketak egitearekin, norberak zozketan parte hartzen ahalko du eta IDOKI etxe ekoizpenak irabazten ahalko ditu. Zozketa arrastaldeko 2tan egingen da.

• **Haurren xokoa**, esne ezberdinak ezagutzeko joko parte hartzaileak, SARDE SARDEXKA elkartearekin.

**Goizeko 9tatik 1ak arte - Salda hoberenaren lehiaketa.**

• Eguerditan—saldaren aurkezpena epaimahaiari

• Eguerdia eta erditan (oren erdi batez) —Publikoak saldak dastatzen ahalko ditu eta gehien gostatzen zakon saldaren alde bozkatzeko ahalko du.

• 1etan—Publikoak eta epaimahaiaren sari emaita.

Lehiaketako saldak ostatu xokoan salgai emanen dira.

**Gure ostatu xokoan, zapoaren gunea**

• Edariak : Irulegiko arnoa, sagar-jusa, garagaroda, sagar-jusa, fruitu ziropak, tisanak, xokolat-esnea, bidezko kafea.

• Salda lehiaketako saldak.

• Arto gorri eta ogi irinarekin egindako taloak : gasnak, artekia, ahuntz gasna eztiarekin, fruitu erreximentarekin. .

• Matahamiak etxeko esne eta arroltzekin eginak.

• **Prentsaurrekoan** mintzatu dira:

• Ttele LEIZAGOIEN, IDOKI—Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarteko lehendakaria,

• Guillaume Fagoaga, Olhabidea jatetxeko sukaldaria.

• Jenofa Irubetagoiena eta Gabrielle Arrese-Igor, Sarde Sardexka elkarteko animatzaileak

### **Prensa harremana**

Alex Feldmann

Tel. 06 74 42 61 95

## Aitzineko edizioetan hartutako argazkiak



lazko epaimahaia eta partehartzaileak .

lazko salda lehiaketa iruditan

