



Eguberriko IDOKI merkatua
SARAn, abenduaren 20an
larunbatarekin.

Salda hoberenaren II. lehiaketa

Salda egin tokiko barazkiekin, sasoinakoak eta kalitatezkoak !

Salda jan ezazu, erraiten zaukuten burasoek. Ez bagira hanitzez gehiago handitu horri esker, aitortu behar da salda osagarriarentzat ona dela. Barazki freskoek mineralak, bitaminak, antioxidatzaileak eta fibrak dituzte.

Bero beroa, saldak indarrak emaiten ditu, aintz preziazten da kanpoan hotz denean.

Oinarrizko janaria izan dena, gaur egun jendeak salda berriz preziazten du.

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

Ohizko errezeta batekin edo originaltasun pixka batekin, salda hameka manieraz egin daiteke !

Salda hoberenaren lehiaketa honekin, sukaldari amaturren jakitateaz ets sormenari esker, nahi dugu erakutsi posible dela egunero sukaldatzea **tokiko ekoizpenekin, sasoinakoak eta kalitatezkoak gainera.**

Giro goxoan, errezetak berrikusi, bere gogoa jarraikiz !

Lehen lehenik memento goxo bat pasatu nahi dugu. Salda hoberenaren lehiaketan parte hartzeko deia zabaltzen dugu sukaldatzea maite dutenei.

Barazkiak tokikoak, sasoinakoak eta kalitatezkoak (Idoki, bio – pozoinik eta hongailu kimikorik gabe) izan beharko dute, baratzean bilduak, lekuko baratzezain edo saltegi ttipi batean erosi beharko dira.

Gainera, azken mementoan, parte hartzaileek Eguberriko merkatuan IDOKI osagai bat hautatu eta sartu beharko dute errezetan.

Epai mahaiaren begi eta mihi-guritxei kausitu beharko da. Tokiko laborari eta erosleek osatzen dute epai-mahaia.

Salda bakoitzaren aurkezpenaren edertasuna, osagaien hautaketa, gustua, originalitatea aztertuko du epai-mahaiak.

Publikoak ere bere saria emaiten ahaliko du gehienik preziatu duen saldari.

Salda hoberenaren lehiaketan parte hartzeko deia

IDOKI etxe ekoizleen elkarteak salda hoberenaren lehiaketan parte hartzeko deia zabaltzen du.

Gehienik hamabi sukaldari ekipa xekatzan ditu. Parte hartzea dohainik da.

Izena eman behar da 2014ko abenduaren 15a aitzin :

05 59 37 23 97 edo mailez contact@idoki.org.

Salda hoberenaren lehiaketaren araudia : www.idoki.org/eu/aktualitatea/ weborrian (eta ondoko orrietan).

Salda hoberenaren lehiaketaren araudia

Eguberriko IDOKI merkatua SARAn, 2013ko abenduaren 20a larunbata

1. Izen emaithea

Eguberriko IDOKI merkatuaren kari, 2014ko abenduaren 20a larunbatarekin, antolatzen da salda hoberenaren lehiaketa. Parte hartzea dohainik da eta gehienik bi jendeetako hamabi ekipa izanen dira. Lehiaketa denei idekia da, ttipi ala handi, bereziki sukaldaritza maite duten guziei.

Izena emaiteko, harremanetan jarri behar da IDOKI etxe ekoizleen elkartearekin **abenduaren 15a aitzin** : telefonoz 05 59 37 23 97 edo mailez contact@idoki.org. Izena, telefono zenbakia eta maila argiki utzi behar dira.

2. Lehiaketa nola iraganen da

SARako polikiroldegian pasatuko da lehiaketa, goizeko 9etatik eguerdi arte. Autoa 8.30tatik hurbiltzen ahalko duzu materiala deskargatzeko.

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

Ekipa bakoitzari mahai bat jarriko diogu. Ekipa bakoitzak bere materiala ekarri beharko du (gasezko su tresna, gasa, tupina, ganitak,...) baita ere osagai guziak.

Ordainagiri bat erakutsiz, barazkiak ordainduko ditugu 15 €ren mugan.

Ekipa bakoitzak **5 pinta salda** prestatu beharko ditu, pinta erdi bat erreserbatuko du epai-mahaiaren dastaketarentzat (12tan) eta beste pinta erdia publikoaren dastaketarentzat (12 :30-13 :00). Dastaketa denboran, salda beroki atxiki beharko ditu ekipa bakoitzak.

Ordu batean, salda guziak salgai emanen ditugu merkatuko janari xokoan.

3. Osagaien hautaketa

Saldako barazkiak bertakoak, sasoinekoak eta kalitatezkoak (Idoki, bio, kimikorik gabe) izan beharko dute. Izena emaitzarekin, kalitate urratsetan engaiatuak diren tokiko baratzezainen helbideak emanen dauzugu.

Beste osagaiak ere ahalaz kalitatezkoak (Idoki, bio, sormarka pean) izan beharko dira.

Azken mementoan, ekipa bakoitzak IDOKI osagai bat (gasnak, esnea, gurina, haragi muturrak, belarkiak,...) hautatu beharko du. Kantitate neurtu batean eskainia da.

4. Epaimahaiari aurkezpena

Tokiko laborari eta erosleek dute salda hoberenaren lehiaketaren epaimahaia osatzen. Eguerditan, ekipa bakoitzak bere salda aurkeztu beharko dute epaimahaiari. Parte hartzaileen sormena eta originaltasuna balorizatuko ditu epaimahaiak : 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 emaithea) kondutan hartuko ditu.

Eguerdiet'erdietan eta ordu bata artean, publikoak ere bozkatzeko ahalko du salda hoberenaren alde. Publikoaren sari gisa, Bardinketa bat balitz, saria banatuko da.

Ordu batean, epai mahaiak lehen saria emanen du : **bazkari bat bi jendeentzat** Ortzaizeko La Ferme Gourmande jatetxeak eskainia. Aldiz, publikoaren sari gisa, Eguberriko Idoki merkatuan baliatzen ahalko den **50 euroko erosgaia** banatuko da. Parte hartzaile guziak eskertzeko, edari bat eta jaki bat (taloa edo matahamiak) eskainiko zaio bakoitzari.

Ordut batetik harat, salda ondar guziak salgai emanen dira janari xokoan, euro batean gatilua.

5. Komunikazioa.

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

Salda hoberenaren lehiaketa egunaldi goxo baten pasatzeko estakuruarekin hartzeko baduzu

Zure tupiña hartu eta etorri !

Salda hoberenaren lehiaketa

Eguberriko IDOKI merkatua SARAn, 2013ko abenduaren 20a larunbata

Izen emaita

(mailez : contact@idoki.org edo telefonoz 05 59 37 23 97 egin ditaike)

Ekipoa (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 errezta :

Osagaien zerrenda :

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

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

Epaimahaiak balorizatuko dituen puntuak

Salbuespenez aitzinetik sukaldatu salda eta tokian bertan berotua	1 pt
Tokian bertan sukaldatu salda	4 pt
Errezeta emana	1 pt
Saldaren berotasuna	<i>hotza</i> 0 pt
	<i>epela</i> 1 pt
	<i>beroa</i> 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
	Kalitatzekoa (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

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/Ordarp – 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 – andoitzemborda@wanadoo.fr

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

AMAP – Philippe DARRICAU – 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

Laborantxa 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, ongarri 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