



**IDOKI merkatua
Uztaritzen
Maiatzaren 21an igandearekin.**

IDOKI MATAHAMI LEHIAKETA

Matahami gormantak helburu !

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

Oinarrizko osagaiak (esnea, ogi irina, arrotzeak) eskaintzen dauzkizuegu hasteko.

Gaziak, gozoak, fruituekin, barazkiekin, gasna edo xingarrarekin... Libertate osoa duzue zuen matahamiak sukaldatzeko, edozoin itxura emanaz eta edozoin osagai baliatuz.

Haatik epaimahaiak kriterio hauek aztertuko ditu : matahamien edertasuna, osagaien jatorria eta kalitatea, gustua eta originaltasuna.

Publikoak ere matahami goxoenaren alde bozkatzeko ahalko du.

Matahami lehiaketa honekin, sukaldari amaturren jakitatea eta sormenari esker, erakutsi nahi dugu posible dela sukaldatzea osagai sinpleak baliatuz eta plazerra hartuz gainera.

Giro goxoan, errezetak berrikusi, zure gogoan jarraikiz !

Lehen lehenik memento goxo bat pasatu nahi dugu. Matahami lehiaketan parte hartzeko deia sukaldatzea maite dutenei eta momentu alai bat pasa nahi dutenei zabaltzen diegu beraz.

Azken mementoan, parte hartzaileek merkatuan IDOKI osagai bat hautatu eta sartu beharko dute errezetan. Zuen gain buruari itzuli batzuk eman eta irudimena lantzea !

Matahami lehiaketan parte hartzeko deia

Matahami lehiaketarentzat, IDOKI etxe ekoizleen elkarteak parte hartu eta ongi pasatzera etortzeko deia luzaltzen die sukaldatzea maite duten pertsona guztiei

Izen emateak **2017eko maiatzaren 18a aitzin egin behar dira, telefonoz 05 59 37 23 97 / 06 74 42 61 95 edo mailez contact@idoki.org.**

Parte hartzea dohainik da eta sukaldatzea maite duen orori irekia.

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

Matahami lehiaketaren araudia

Uztaritzeko IDOKI merkatua, 2017eko maiatzaren 21an igandea

1. Izen emaithea

IDOKI matahami lehiaketa, 2017ko maiatzaren 21an igandearekin iraganen da, IDOKI merkatuaren kari. Parte hartzea dohainik da. Lehiaketa denei idekia da, ttipi ala handi, sukaldatu eta gozatu nahi duten guziei.

Hiru kategoria osatu ditugu eta parte hartzeko 2 edo 3 pertsonako taldeak osatu beharko dira:

- 6 - 9 urte: 1 edo 2 haur, heldu batek lagundurik
- 9 - 12 urte: 1 edo 2 haur, heldu batek lagundurik
- 12 urte eta gehiago: 2 pertsonako ekipak

Izena emaitheko, IDOKI etxe ekoizleen elkartearekin harremanetan jarri **maiatzaren 18a aitzin** : telefonoz 05 59 37 23 97 / 06 74 42 61 95 edo mailez contact@idoki.org. Izena, eta telefono zenbakia argiki utzi guk berriz deitu ahal izateko.

2. Lehiaketa nola iraganen den

Uztaritzeko BILGUNE gelan pasatuko da lehiaketa, goizeko 10etatik 13ak arte. Autoa 9tatik aitzina hurbiltzen ahalko da materiala deskargatzeko.

Ekipa bakoitzari mahai bat jarriko diogu. Ekipa bakoitzak bere materiala ekarri beharko du (gasezko su tresna, gasa, zartagina, zalia,...).

Heltzen denean, ekipa bakoitzak bere izena eta errezeta eman beharko ditu, zehaztuz osagaien jatorria eta kalitatea (IDOKI, bio, kimikorik gabe).

Oinarrizko osagaiak eskainiko ditugu (pinta bat esne, 500 g ogi irina, 6 arroltze). Gainerateko osagaiak ekarriko beharko dira (azukrea, gatza, fruitu, barazki, erreximenta, ezitia, gasna, xingarra,...).

Errezetan baliatu beharko den **IDOKI osagai bat** aurkitzen ahalko da lekuan bertan. Merkatuan egonen diren IDOKI etxe ekoizleen zerrenda jarriko dugu. IDOKI osagai kantitate neurtu batean eskainia da.

Matahamiak hor berean prestatu beharko dira.

3. Epaimahaiari aurkezpena

Eguerditan, ekipa bakoitzak lau matahami aurkeztu beharko ditu epai mahaiari.

Epai mahaiari biltzen dira ofizioko jendeak (HEMENGO saltegiko Aña DAVRIL eta Eyhartzea etxaldeko Sabrina LARZABAL) baita ere Uztaritzeko gurmanta batzu.

Epai-mahaiari aurkezteko manera (mahai oihala, azieta, apainketa), osagaien hautua (jatorria, sasoinezkoak, kalitatezkoak), gustua (berotasuna, testura, zaporeak), lehiaketaren araudien errespetua (matahamiaren izena, osagaien zerrenda, errezeta emaithea) kondutan hartuko ditu.

Eguerdi et'erditatik ordu bata arte, publikoak matahamiak dastatzen ahalko ditu.

Gehien maite duen matahamiaren alde bozkatzeko ahalko du publikoak.

Ordu batean, epaimahaiari matahami lehiaketaren sariak emanen ditu.

Sari ederrak izanen dira parte hartzaileentzat :

Idek'IDOKI etxalde bisitak, **IDOKI** etxe ekoizpen zare bat, Ezpeletako **BELAZKABIETA etxaldean** ibilaldiak astoz, 2 bazkari gastronomiko **Ahurtiko La Galupe jatetxean**, **LURRAMA** errezeta liburu bat eta sartzeak **TTIKI LEKU** haurren joko parkean.

- 6-9 urte : 1. Saria (Bi Idek'IDOKI etxalde bisita) + 2. Saria (ibilaldi bat astoz Belazkabieta etxaldean) + 3. Saria (bi sartze Ttiki Leku joko parkean)
- 9-12 urte : 1. Saria (Bi Idek'IDOKI etxalde bisita) + 2. Saria (ibilaldi bat astoz Belazkabieta etxaldean) + 3. Saria (bi sartze Ttiki Leku joko parkean)
- Gehituak (>12 urte) : 1. Saria (2 bazkari gastronomiko Ahurtiko La Galupe jatetxean) + 2. Saria (40 euro inguruko IDOKI saski bat) + 3. Saria (bi Idek'Idoki etxalde bisita).
- Publikoaren saria : LURRAMA errezeta liburu bat

Parte hartzaile guztiak eskertzeko, **edari bat eta jaki bat** eskainiko dizkiogu sukaldari bakoitzari.

4. Irudiak hartzeko baimena

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

IZEN EMAITE FITXA IDOKI Matahami lehiaketa

UZTARITZEko IDOKI merkatuan, 2017eko maiatzaren 21a igandea

(mailez : contact@idoki.org helbidera bidaltzeko)

Ekiparen izena:

Kontaktuaren izena:

Telefono zenbakia:

Ondoko elementu hauek berantetik tokian bertan eman beharko dira, goizeko 9tan:

EKIPAREN IZENA :

Matahamiaren errezta :

Osagaien zerrenda :

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

Lehiaketaren araudia irakurri dut eta matahamian jarriak diren osagaien ardura nere gain hartzen dut.

Epaimahaiaren irizpideak

Araudiaren konduhan hartzea (5 pt) Origine et qualité des ingrédients	Matahamiaren izena eta errezeta emaitea (1 pt) Osagaien jatorria eta kalitatea ezezaguna (0 pt) Kalitateko osagaien baliatzea (Idoki, AB) : 2 pt IDOKI osagaia errezetan sartzea : 2 pt
Apaindura /aurkezpena (5 pt)	Matahamiaren berotasuna : hotza (0 pt), epela (1 pt) beroa (2 pt). Mahaiaren apaindura (mahai oihala, apaindurak, sukaldarien jauntsiak) : deus egina (0 pt), indartxo bat egina (1 pt), apainketa ederra (2 pt). Sormena eta originaltasuna (1 pt)
Zaporeak eta gustua : testura, osagai gehigarriak, gustua (12 pt)	(oso subjektiboa) Testura : 0 - 2 pt Inguruko osagaiak : 0 - 5 pt Gustua : 0 pt -5 pt

Kalitate urratsak

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

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

Xehetasun gehiago : www.idoki.org

(2017/04/27ko bertsioa)