

ADARRAZPI



GAZTANDEGIA

QUESERIA

CHEESE MAKING FARM

FROMAGERIE

BASQUE
COULTOUR





SARRERA: Mikel Hernaniko Galarreta auzoan jaio eta hazi zen. Kalekoa izan arren txiki-txikitik nekazal munduak erakarri zuen, aiton-amonen baserrira egiten zituen etengabeko joan etorriek horrela erakusten zuten. Zaletasun honen ondorioz, 2003 urtean 25 urte eskasekin bost urteko bulego lana utzi eta bere ametsa egi bihurtzeko bidea hasi zuen: artzai izateari ekin eta Idiazabalgo gazta egiten ikasi.

Oñatiko ARANTZAZUKO ARTZAIN ESKOLAN izena eman eta 6 hilabeteko ikastaro bat egin zuen lehen pauso bezala, artzain izateko eta Idiazabalgo gazta egiteko jakin beharreko guztia ikasteko.

Ikastaroa amaiturik, Zaldibiko artzain jubilatu bati erosi zion artaldea eta bere ukuiluan egin zituen bi urte lan eskarmentua hartzen, bere ADARRAZPI gaztandegia egin ahal izateko finantzaketa lortu zuen arte. Gaur egun egi bihurtu du bere ametsa, eta bertan bizi da bere emazte Inma, eta Maddi eta Aitor seme-alabekin.

Eta orain goza ezazue bisita!



INTRODUCTION Mikel was born and grew up in the neighborhood Galarreta of Hernani, just down the road from here. Although he comes from an urban zone, he was always interested in the rural world since he was a child, and above all when he used to visit his grandparents countryside house. As a result of that passion in the 2003 when he was just 25 years old he decided to leave his job in an office and start the adventure of his life and make real his dream: make a living as a shepherd and elaborate his own Idiazabal cheese.

The first step was to take a course of 6 months in the ARANTZAZUKO ARTZAIN ESKOLA of Oñati (Shepherd's school of Aranzazu) where he learnt all the necessary techniques to be a shepherd and to produce the Idiazabal cheese.

When he completed the course he bought a flock from a recently retired shepherd from Zaldibia who transferred to Mikel his installations until he got the financing to build his own sheep farm in Adarrazpi, a life project where he live happy with his wife Inma and his children Maddi and Aitor.

And now please enjoy the visit!



INTRODUCCION Mikel nació y creció en el barrio de Galarreta cerca de aquí, en el pueblo de Hernani. Aunque proviene de una zona urbana, desde pequeño demostró mucho interés y una gran afición por el mundo rural, sobre todo cuando visitaba el caserío de sus abuelos. Fruto de esta afición, en el año 2003 con apenas 25 años decidió dejar un empleo fijo en una oficina para comenzar la aventura de su vida y hacer realidad su sueño: ganarse la vida como pastor y elaborar su propio queso Idiazábal.

El primer paso fue realizar un curso intensivo de 6 meses en la ARANTZAZUKO ARTZAIN ESKOLA de Oñati (ESCUELA DE PASTORES DE ARANZAZU) donde adquirió todos los conocimientos teóricos necesarios, tanto para ser pastor como para la elaboración del queso Idiazábal.

Cuando acabó esta etapa de formación le compró el rebaño de ovejas a un pastor de Zaldibia recién jubilado y que además le cedió sus instalaciones. Durante dos años Mikel adquirió mucha experiencia a base de trabajar muy duro, hasta que por fin pudo conseguir la financiación necesaria para poder construir su quesería ADARRAZPI, un proyecto de vida que vive feliz junto con su mujer Inma y sus hijos Maddi y Aitor.

¡Y ahora disfruten de la visita!



PRESENTATION: Mikel est né et a grandi dans le quartier de Galarreta, pas loin d'ici, au village d' Hernani. Même s'il provient d'une zone urbaine, dès son enfance il montrait déjà un spécial intérêt et un grand penchant envers le monde rural, surtout lorsqu'il visitait la maison de campagne de ses grands-parents. Fruit de cet intérêt, en 2003 avec seulement 25 ans il décide de renoncer à un emploi fixe dans un bureau pour commencer l'aventure de sa vie et réaliser son rêve : gagner sa vie comme berger et élaborer son propre fromage idiazábal.

Le premier pas fut réaliser un cours intensif de 6 mois au ARANTZAZUKO ARTZAIN ESKOLA à Oñati (ÉCOLE DE BERGERS DE ARANZAZU) où il a obtenus toutes les connaissances théoriques nécessaires, aussi bien pour être berger que pour l'élaboration du fromage Idiazábal.

Lorsqu'il eût fini cette étape de formation il acheta le troupeau de moutons à un berger de Zaldibia qui venait de prendre sa retraite et qui lui céda ses installations. Pendant deux ans Mikel accumula beaucoup d'expérience sur la base d'un travail très dur, jusqu'à ce qu'il put enfin obtenir le financement nécessaire pour pouvoir construire sa fromagerie ADARRAZPI, un projet de vie qu'il vit heureux à côté de sa femme Inma et de ses enfants Maddi et Aitor.

¡Et maintenant profitez de la visite!

Standard: 

Luxury: 



ARTZAI TXAKUR ERAKUSTALDIA

EXHIBICION: PERRO PASTOR

SHEEPDOG EXHIBITION

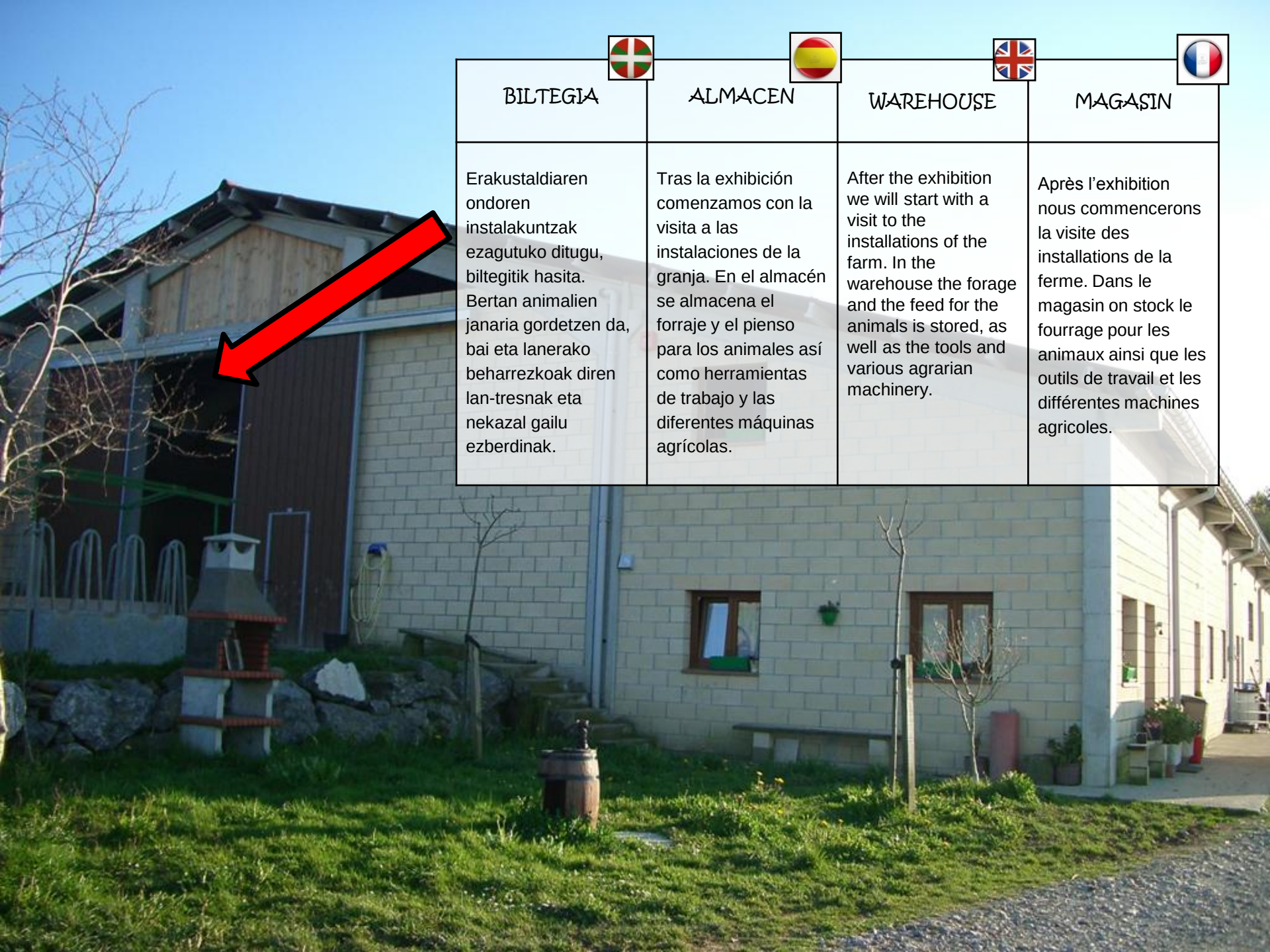
EXHIBITION: CHIEN DE BERGER

Lehenik eta behin
Mikelek erakustaldi bat
egingo digu bere artzai
txakurrekin, hauek
artzai baten eguneroko
lanean duten garrantzia
uler dezagun

En primer lugar veremos
una exhibición de las
habilidades de estos
animales, su fidelidad y
su increíble instinto para
el trabajo con las ovejas

First of all you will see
an exhibition of the
abilities of these
animals, their fidelity
and their incredible
instinct to work with
sheep.

Tout d'abord nous
verrons une exhibition
des habilités de ces
animaux, leur fidélité et
leur incroyable instinct
pour le travail avec les
moutons



BILTEGIA

Erakustaldiaren ondoren instalakuntzak ezagutuko ditugu, biltegitik hasita. Bertan animalien janaria gordetzen da, bai eta lanerako beharrezkoak diren lan-tresnak eta nekazal gailu ezberdinak.



ALMACEN

Tras la exhibición comenzamos con la visita a las instalaciones de la granja. En el almacén se almacena el forraje y el pienso para los animales así como herramientas de trabajo y las diferentes máquinas agrícolas.



WAREHOUSE

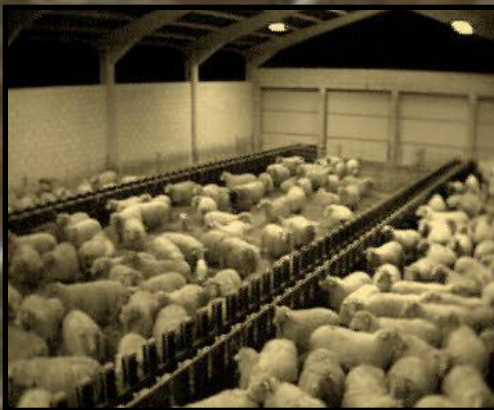
After the exhibition we will start with a visit to the installations of the farm. In the warehouse the forage and the feed for the animals is stored, as well as the tools and various agrarian machinery.

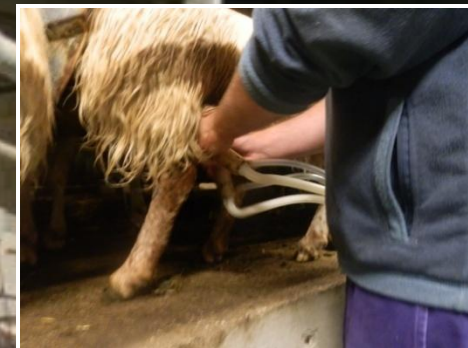
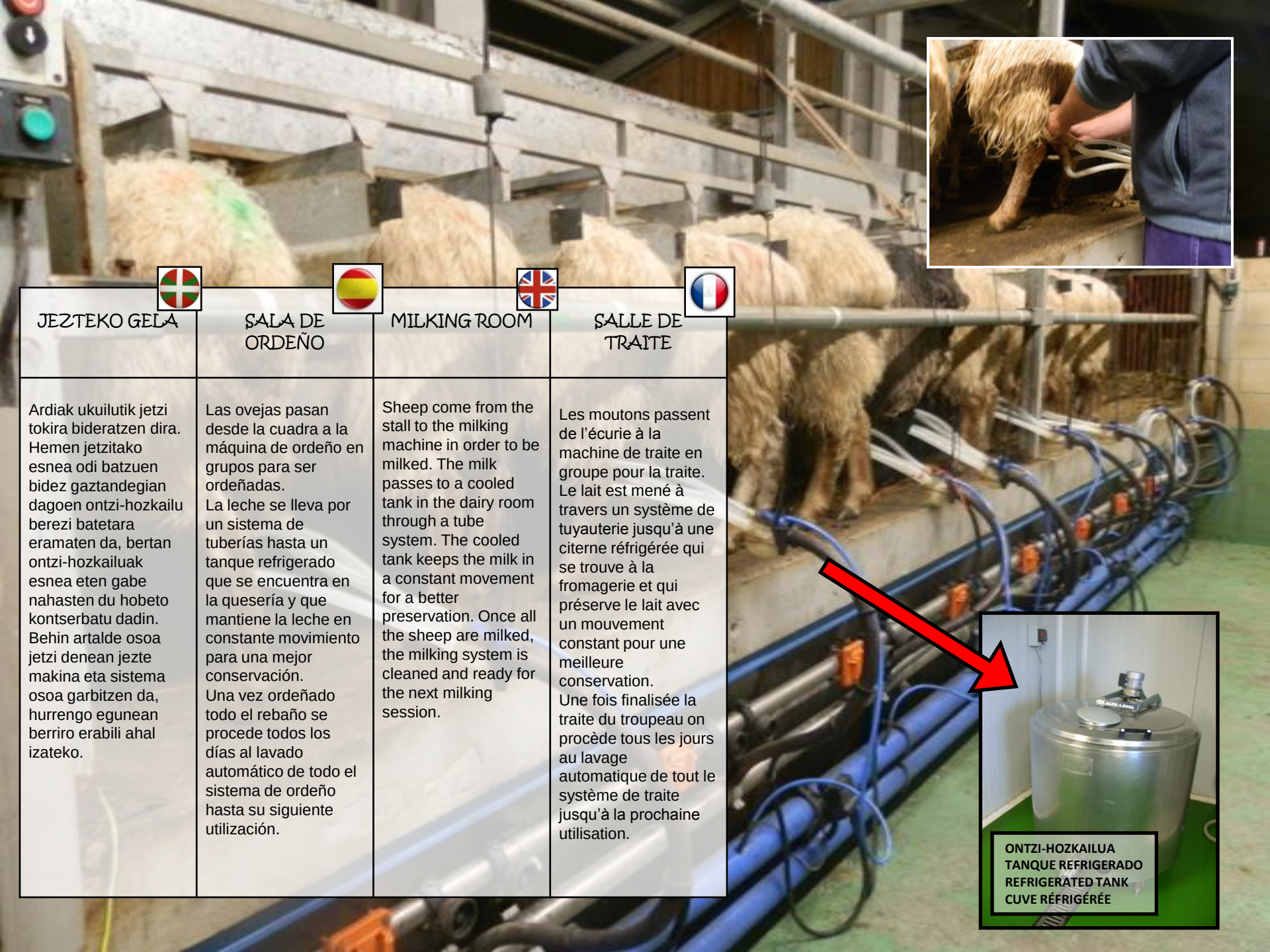


MAGASIN

Après l'exhibition nous commencerons la visite des installations de la ferme. Dans le magasin on stock le fourrage pour les animaux ainsi que les outils de travail et les différentes machines agricoles.

 UKUILUA	 ESTABLO	 STALL	 ÉTABLE
Biltegiari itsatsirik ukuilua aurkitzen da. Erabilera anitzeko leku bat da: -ATSEDEN LEKUA -HOTZA ETA EURIAGANDIK - BABES LEKUA -ERDITZE LEKUA -JANTOKIA -ATAKA: Ilea mozteko, sendagaiak emateko, albaitari lanetarako, jetzi tokira bideratzeko e.a.	En conjunto con el almacén tenemos el establo. Es un espacio polivalente que sirve como: -LUGAR DE DESCANSO -PROTECCION DEL FRIO Y LA LLUVIA -PARITORIO -ALIMENTACIÓN -RETEN: para el esquilado, administración de medicamentos, trabajos veterinarios, para dirigirlas a la sala de ordeño etc.	By the warehouse is the stall. This is a multi purposed space which serves as: -A RESTING PLACE -PROTECTION FROM THE COLD AND RAIN -MATERNITY YARD -FEEDING -A STORE: to shear, administer medicines, other veterinary processes, to direct the sheep to the milking hall, and so on.	Uni au magasin se trouve l'étable. Il s'agit d'un espace polyvalent qui sert de: -LIEU DE REPOS -PROTECTION DU FROID ET DE LA PLUIE -SALLE D'ACCOUCHEMENT -ALIMENTATION -RÉSERVE: pour la tondue, administration des médicaments, travaux vétérinaires, pour les diriger vers la salle de traite etc.





JEZTEKO GELA

Ardiak ukulutik jetzi tokira bideratzen dira. Hemen jetzitako esnea odi batzuen bidez gaztandegian dagoen ontzi-hozkailu berezi batetara eramaten da, bertan ontzi-hozkailuak esnea eten gabe nahasten du hobeto kontserbatu dadin. Behin artalde osoa jetzi denean jezte makina eta sistema osoa garbitzen da, hurrengo egunean berriro erabili ahal izateko.



SALA DE ORDEÑO

Las ovejas pasan desde la cuadra a la máquina de ordeño en grupos para ser ordeñadas. La leche se lleva por un sistema de tuberías hasta un tanque refrigerado que se encuentra en la quesería y que mantiene la leche en constante movimiento para una mejor conservación. Una vez ordeñado todo el rebaño se procede todos los días al lavado automático de todo el sistema de ordeño hasta su siguiente utilización.



MILKING ROOM

Sheep come from the stall to the milking machine in order to be milked. The milk passes to a cooled tank in the dairy room through a tube system. The cooled tank keeps the milk in a constant movement for a better preservation. Once all the sheep are milked, the milking system is cleaned and ready for the next milking session.



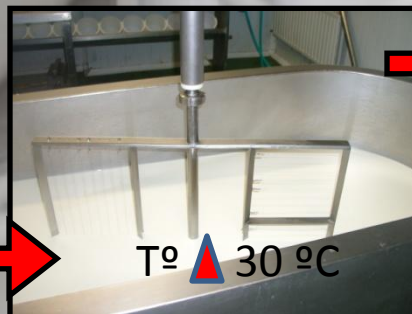
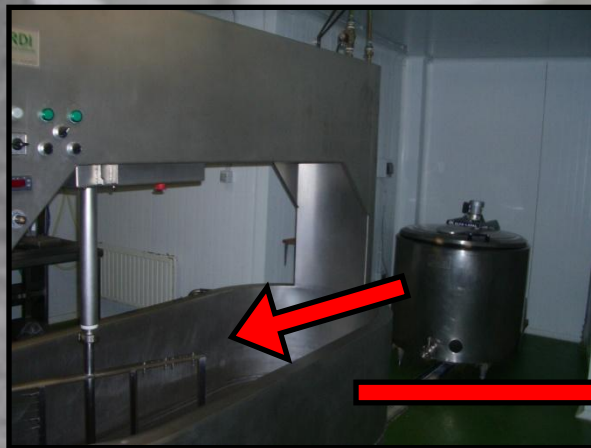
SALLE DE TRAITE

Les moutons passent de l'écurie à la machine de traite en groupe pour la traite. Le lait est mené à travers un système de tuyauterie jusqu'à une citerne réfrigérée qui se trouve à la fromagerie et qui préserve le lait avec un mouvement constant pour une meilleure conservation. Une fois finalisée la traite du troupeau on procède tous les jours au lavage automatique de tout le système de traite jusqu'à la prochaine utilisation.



ONTZI-HOZKAILUA
TANQUE REFRIGERADO
REFRIGERATED TANK
CUVE RÉFRIGÉRÉE

GAZTANDEGIA	QUESERIA	DAIRY	FROMAGERIE
Esnea ontzi-hozkailutik eduki-ontzi berezi batetara eramaten da. Eduki-ontzi honen paretetan tarte bat dago eta ur berotzetan da esnea Maria bainuan 30°C-raino berotu arte. Momentu horretan gatzagia gehitzen zaio eta ordu erdi ondoren esnea gel malgu batean bihurtzen da. Gel hau moztu egin behar da, arto ale tamainuko zatiak geratzen zaizkigun arte. Zati hauek geldo nahastu behar dira, ahalik eta gatzura gehien askatu dezan eta esnearen grasa eta proteinak soilik gera daitezten.	La leche se trasvasa desde el tanque refrigerado a una cuba de acero inoxidable provista de paredes huecas por donde se introduce agua caliente para elevar la temperatura de la leche hasta los 30 °C, momento en el que se le añade el cuajo. En media hora la leche pasa a ser una especie de gel elástico que hay que ir cortando con lira en trozos del tamaño de un grano de maíz. Los granos se agitan lentamente y se sigue aumentando la temperatura de la cuba hasta llegar cerca de los 37 °C. Así se pretende extraer la mayor cantidad posible de suero y conservar sólo las sustancias alimenticias de la leche; es decir, su grasa y proteínas.	The milk is removed from the cooled tank to a stainless steel vat having hollow walls which are filled with hot water to increase the temperature of the milk to 30°C. At this moment the rennet is added. After 30 minutes the milk becomes an elastic gel which needs to be cut with a lyre in very small pieces, similar to a corn grain. The grains continue moving and the temperature increases up to 37°C. This way we try to remove as much whey as possible and keep all the nutritive substances of the milk, such as the fat and proteins.	Le lait est transvasé de la citerne réfrigérée à une cuve en acier inoxydable pourvue de parois creuses par où on introduit de l'eau chaude afin d'élever la température du lait jusqu'à 30°C, moment où on ajoute la présure. En une demie heure le lait devient une sorte de gel élastique qu'il faut couper avec une lame verticale en morceaux de la taille d'un grain de maïs. Les grains s'agitent lentement et on augmente la température de la cuve jusqu'à atteindre les 37 °C. Ainsi on prétend extraire la plus grande quantité possible de petit-lait et conserver seulement les substances alimentaires du lait; c'est à dire, son lait et ses protéines.





Gel **aleak**¹ gogortzen direnean esnea berotzeari uzten zaio, aleak ontziaren behealdean eta gatzura goikaldean geratzen direlarik. Ondoren ale hauekin gazta egiteko **moldeak**² betetzen dira eta bertan gazta bakoitzari jarraipena egiteko zenbaki bat ipintzen zaio.

Pasteurizatu gabeko 7 litro gordin behar dira kilo bat gazta egiteko.

Hurrengo pausoa moldeak **prentsarik**³ pasatzea da, soberan duten gatzura aska dezaten, hemendik **gesalera**⁴ gatz puntua hartzeko, eta hortik **ontze ganberara**⁵ pasako ditugu gaztak, 8°C eta 15°C artean eta %80 eta %90 arteko hezetasun erlatiboan.

Ontze eraldaketaren ondorioz garraztasuna handitzen da, honek gaztaren kontserbazioa hobetzen du. Idiazabalgo gaztaren gutxieneko ontze epea 2 hilabetekoa da, gomendagarriena 4 eta 8 hilabetekoa den arren.



Cuando los **granos**¹ han endurecido suficientemente, se interrumpe el calentamiento y se espera a que se depositen en el fondo de la cuba, cubiertos por el suero. Al introducir los quesos en sus **moldes**² se marcan con un número único por queso. Así se consigue el seguimiento posterior de cada pieza.

Se necesitan cerca de 7 litros de leche pura de oveja cruda sin pasteurizar para elaborar un kilo de queso debidamente madurado.

Después se pasa por **prensa**³, y seguidamente se pasan a la **salmuera**⁴ y posteriormente se afinan en una **cámara de maduración**⁵ a una temperatura que oscila entre 8 y 15 °C y con una humedad relativa entre el 80% y el 90%.

A lo largo del proceso aumenta la acidez, que ayuda a su conservación. Este proceso durará como mínimo dos meses, siendo el plazo óptimo para extraer la mejor calidad entre cuatro y ocho meses.



When the **grains**¹ get hard enough, we stop the heating and wait until they go to the bottom of the vat covered with the whey. When the cheeses are introduced in **moulds**² they are marked with a unique number that makes possible to trace each piece.

It takes up to 7 liters of raw sheep milk to elaborate a kilo of mature cheese.

After the **pressing**³ procedure the cheeses go to the **pickle**⁴ and then they pass to the **cold-storage room**⁵ with a temperature of between 8°C and 15 °C and a humidity of 80% or 95% ready for the maturing procedure.

During this process the acidity is increased which helps the preservation. This process lasts at least 2 months but the ideal time in order to achieve the best quality is between 4 and 8 months.



Lorsque les **grains**¹ ont durcis suffisamment, on interrompt le chauffage et on attend à ce qu'ils se déposent dans le fond de la cuve, couverts par le petit-lait. Lorsqu'on introduit les fromages dans leur **moules**² ils sont marqués d'un numéro unique par fromage.

On réussit ainsi à faire le suivi ultérieur de chaque pièce. Il faut près de 7 litres de lait de mouton cru sans pasteuriser pour élaborer un kilo de fromage dument séché.

Après on passe par la **presse**³, et aussitôt à la **saumure**⁴ et après on les affine dans une **chambre à maturation**⁵ à une température qui varie entre 8 et 15 °C et avec une humidité relative entre 80% et 90%.

Tout au long du processus, l'acidité augmente, ce qui aide à sa conservation. Ce processus durera au minimum deux mois, étant le délai optimal pour extraire la meilleure qualité entre quatre et huit mois.

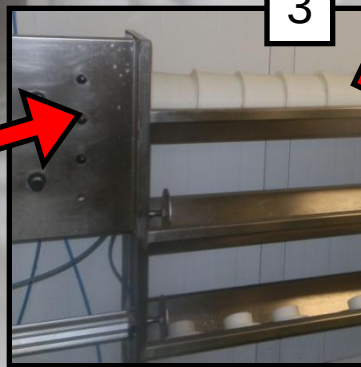
1



2



3



4



5





IDIAZABAL GAZTAREN EZAUGARRIAK

Idiazabal Gazta Euskal Herrian eta Nafarroan soilik Latxa eta Karrantza arrazako ardien esnearekin egiten da. Europako ondasun gastronomiko bezala izendatu dute.

Itxura: zilindrikoa

Garaiera: 8-12 cm

Diametroa: 10-30 cm

Pisua: 1-3 kg

Azala: gogorra. Ketu gabeak orixka kolorea dute eta ketuak nabar kolorea hartzen dute.

Orea: trinkoa, kolore aldagarria (txuritik boli orixkara joan daiteke), aldizka zulo txikiak izaten ditu nonahi.

Gantza: %45etik gora E.L.-etik (Estraktu Lehorra)

Gutxieneko Estraktu Lehorra: %55

P.H.: 4,9 eta 5,5 artean

Guztira proteina: %25 gutxienez E.L.-tik

ZAPOREA: bizia, orekatua, garbia eta iraunkorra, "ardi esne helduaren" nortasun nabarmenarekin eta gatzagi naturalaren ukitu batekin, min puntu bat du, mingostasun gabea eta gazitasun ertaina.

USAINA: bizia, sarkorra eta garbia. Usain arrarorik gabea.

EHUNDURA: trinkoa, malgutasun gutxikoa, nahiko sendoa, pikorduna murtzikatzean baina pikortsua izan gabe. Zenbat eta onduago, orduan eta hezetasun gutxiago, malgutasun gutxiago, gogorrago eta auskorrago.



PROPIEDADES DEL QUESO IDIAZABAL

El Queso Idiazábal se elabora en el País Vasco y en Navarra íntegramente con leche de oveja de las razas Latxa y Carranza. Está declarado patrimonio gastronómico europeo.

Forma: cilíndrica

Altura: 8-12 cm

Diámetro: 10-30 cm

Peso: 1-3 kg

Corteza: dura. Amarillo pálido los no ahumados y pardo oscuro los ahumados.

Pasta: compacta, color variable (desde el blanco al marfil amarillento), en ocasiones con pequeños "ojos" repartidos de forma variable.

Grasa: superior al 45% sobre el E.S. (Extracto Seco)

Extracto seco: mínimo 55%

P.H.: entre 4,9 y 5,5

Proteína total: mínimo 25% sobre E.S.

SABOR: intenso, equilibrado, limpio y consistente, con un marcado carácter «a leche madura de oveja» y algo de sabor a cuajo natural siempre que haya madurado el tiempo suficiente, tono picante, ausencia de amargor y salinidad media.

OLOR: intenso, penetrante y limpio. Debe haber una ausencia de olores extraños.

TEXTURA: compacta, poco elástica, bastante firme, granuloso al masticarlo sin ser grumoso. A más maduración menos humedad, menos elasticidad, más dureza y quebradiza.



IDIAZABAL CHEESE PROPERTIES

Idiazabal is a traditional, hard cheese made from raw milk of Latxa or Carranza sheep in the Basque and Navarra regions. It is declared as a European Gastronomic Patrimony.

Shape: cylindrical

Height: 8-12 cm

Diameter: 10-30 cm

Weight: 1-3 kg

Rind: Pale yellow (no smoked) and amber (smoked)

Dought: Compact, the color is variable from white to yellow ivory. Sometimes has small eyes (holes).

Fat: Up to 45% about the Dry Extract.

Dry Extract: minimum of 55%

P. H.: between 4.9 and 5.5

Total Protein: minimum of 25% about Dry Extract

TASTE: strong, balanced, clear and consistent with a marked character of a mature sheep milk and a bit of a natural rennet flavour, always that it has matured enough time, warm taste, absence of bitterness and a mild salinity.

SMELL: intense, penetrating and clear. There must be an absence of rare smells.

TEXTURE: Compact, just a bit elastic, quite solid, while chewing must be granular but no clumpy. The more mature it is the less humid and elastic it gets as well as harder and easier breakable



PROPRIÉTÉS DU FROMAGE IDIAZABAL

Le Fromage Idiazábal est élaboré au Pays Basque et à Navarra intégralement avec du lait de mouton de la race Latxa et Carranza. Il a été déclaré patrimoine gastronomique européen.

Forme: cylindrique

Hauteur: 8-12 cm

Diamètre: 10-30 cm

Poids: 1-3 kg

Crouste: dure. Jaune pâle les non fumés et brun obscure les fumés.

Pâte: compacte, couleur variable (du blanc à l'ivoire jaunâtre), parfois avec des petits "yeux" distribués de manière variable.

Graisse: supérieure au 45% sur l'E.S. (ExtraitSec)

Extracto seco: mínimo 55%

P.H.: entre 4,9 et 5,5

Protéine totale: minimum 25% sur E.S.

SAVEURE: intense, équilibrée, propre et consistante, avec un caractère marqué «au lait mûr de mouton» et quelque saveur à présure naturelle s'il a suffisamment mûri, ton piquant, absence d'amertume et salinité moyenne.

ODEUR: intense, pénétrante et propre. Il doit y avoir une absence d'odeurs externes.

TEXTURE: compacte, peu élastique, assez ferme, granuleux lors de la mastication sans être grumeleux. Au plus de maturation moins d'humidité, moins d'élasticité, plus de dureté et fragilité.



500 ganadutegi eta 100 gaztandegi baino gehiago daude Idiazabal Jatorrizko Deiturara atxikita, euren ustiaketetako ardi esnearekin soilik egiten dutelarik gehienek gazta. Esne produkzioa nahiz gaztarena beti ere Euskal Herrian eta Nafarroan ematen da (Erronkari bailarako eskualdea ezik, non Jatorrizko Deitura propioa duten).

Ustiakuntza guztien artean kanpaina bakoitzean **7.000.000 esne litro** biltzen dira, hauekin **1.000 t gazta** egiten direlarik.

Idiazabalgo gazta **osteoposiaren** prebentziorako egokia da duen **kaltzio** kopuru altuagatik. Aldi berean karbono hidratotan maila baxua izateagatik eta listuaren sorrera eragiteagatik aproposa da hortzetako txantxarraren prebentziorako.

Ordiziako Ardi Latxako Gazta Lehiaketa famatuan gazta irabazleagatik ordaindu diren zenbateko sinestezinetako batzuk doaz jarraian.
2004 urtean: gazta erdi irabazleagatik 12.100€; 2006 (6.200€); 2007 (6.400€); 2009 (12.000€); 2012 (4.280€.)

Están acogidas a la Denominación de Origen Idiazábal unas 500 ganaderías y más de 100 queserías, la mayoría de las cuales elaboran el queso con leche de su propia explotación exclusivamente. Tanto la producción de leche como la elaboración del queso se desarrolla siempre dentro del País Vasco y Navarra (excepto la zona del valle de Roncal, la cual tiene su propia denominación de origen).

Entre todas las explotaciones se producen aproximadamente en cada campaña unos **7.000.000 de litros de leche**, convirtiéndose en más de **1.000 t de queso**.

Dado su elevado contenido en **calcio**, el queso Idiazábal es un alimento adecuado para prevenir la **osteoporosis**. Debido a su bajo contenido en hidratos de carbono y por aumentar la secreción de saliva previene de la **caries** dental al impedir el crecimiento de algunos de los microorganismos que lo provocan.

En el famoso Concurso de quesos Idiazábal de Oveja Latxa de Ordizia el queso ganador alcanza unos precios astronómicos.
Año 2004: por medio queso ganador se pagaron 12.100€; 2006 (6.200€); 2007 (6.400€); 2009 (12.000€); 2012 (4.280€.)



In the certificate of Origin of Idiazabal there are about 500 ranching and 100 dairies. Most of the dairies produce the cheese with the milk of their own farming. The production of the milk and the cheese is always inside the Basque and Navarra regions (except for Roncal because they have their own certificate of origin).

Among all the farmings, around **7.000.000 litres of milk** are produced every season, which are turned into more than **1000T of cheese**.

The Idiazabal cheese is ideal to prevent **osteoporosis** because of its high content of **calcium**. Due to its low content of carbohydrates and because it increases the secretion of saliva, it prevents decay as it does not allow the growth of some microorganisms that produce it.

In the famous cheese competition of latxa sheep in Ordizia, the winner cheese is awarded an astronomic amount as a prize: in 2004: half cheese 12.100€; in 2006: 6200€; in 2007: 6400€; in 2009: 12000€ and in 2012: 4280€.



Près de 500 élevages et plus de 100 fromageries portent l'Appellation D'Origine Idiazabal, la plupart élaborent le fromage avec du lait de leur propre exploitation exclusivement. Aussi bien la production du lait comme l'élaboration du fromage se développe toujours au Pays Basque et Navarra (excepté la zone de la vallée de Roncal, qui porte sa propre dénomination d'origine).

Entre toutes les exploitations on produit environ à chaque campagne **7.000.000 de litres de lait**, qui se transforment en **1.000 t de fromage**.

Étant donné sa teneur élevée de **calcium**, le fromage Idiazábal est un aliment approprié pour prévenir l'**ostéoporose**. Puisqu'il a une basse teneur en hydrate carboniques et parce qu'il augmente la sécrétion de salive il prévient les caries puisqu'il empêche la croissance de certains microorganismes qui les provoquent.

Dans le célèbre Concours de Idiazabal fromages de Mouton Latxa de Ordizia le fromage vainqueur atteint des prix astronomique.
Année 2004: pour la moitié du fromage vainqueur on a payé 12.100€; 2006(6.200€); 2007 (6.400€); 2009 (12.000€); 2012 (4.280€.)

 SUKALDE TAILERRA: MAMIA	 TALLER CULINARIO: CUAJADA	 CULINARY WORKSHOP: JUNKET	 ATELIER CULINAIRE: CAILLÉ
Idiazabal Gaztari buruz dena ikasi ondoren mamia egiteko garaia iritsi da, ardi esnearekin egindako euskal yogurra. Mamia egitea oso erraza. Esnea ontzi batean irakin eta 30°C-tara hozten utzi. Bitartean ontziki batean 3 tanta gatzagi ipini, esnea bertara bota eta giroan uzten da esnea mamian bihurtu arte, edo hozkailuan sartu dezakegu beranduago jateko.	Tras conocer todos los secretos del Queso Idiazábal es el turno de elaborar una cuajada, típico yogur vasco de leche de oveja, en este caso oveja de la raza Lacha. La receta es muy sencilla. Se hierve la leche en un cazo y se espera a que reduzca la temperatura hasta unos 30°C. Se añaden 3 gotas de cuajo en un recipiente del tamaño de un yogur, preferiblemente de barro, se añade la leche y sin removerlo se retira. Se deja unos minutos a temperatura ambiente hasta que la leche cuaje y después ya se puede comer, o se pone en el frigorífico hasta su consumición.	After getting to know all the secrets about the Idiazabal cheese is time to elaborate a junket, a traditional basque yogurt made from sheep milk, in this case from Latxa sheep. The recipe is very simple, as the milk must be boiled and then left to cool down to 30°C more or less. At this moment you put 3 drops of rennet in a glass (if possible in a clay glass) and add to the milk. In a few minutes it will curdle and will be ready to eat with a bit of sugar, honey or any other way you prefer.	Après avoir appris tous les secrets du fromage Idiazábal c'est le tour d'élaborer une caillé, typique yaourt basque de Lait de mouton, dans ce cas-ci mouton de la race Lacha. La recette est très facile. On fait bouillir le lait dans une casserole et on attend à ce que la température réduise à 30°C. On ajoute 3 gouttes de présure dans un récipient de la taille d'un yaourt, de préférence en terre cuite, on ajoute le lait et sans remuer on le retire. On laisse quelques minutes à température ambiante jusqu'à ce que le lait caille et puis on peut déjà goûter, ou mettre au réfrigérateur pour consommation.

Standard: 

Luxury: 



 GAZTA DASTAKETA	 DEGUSTACION DE QUESO	 CHEESE TASTING	 DÉGUSTATION DU FROMAGE
Mamia egiten ikasi ondoren hamaiketako txiki bat egingo dugu, gure Idiazabalgo «Adarrazpi» Gazta zoragarria dastatzeko momentua heldu da. On egin!	Y tras aprender a elaborar la cuajada es el momento de un pequeño almuerzo degustando nuestro exquisito Queso Idiazábal «Adarrazpi». ¡Buen provecho!	After the workshop it is time to taste some Idiazabal cheese from «Adarrazpi». Enjoy!	Après l'atelier, il est temps de goûter un peu de fromage Idiazabal de «Adarrazpi». ¡Bon appétit!



Bazkaria / Comida / Meal / Répas

Restaurante

Jatetxea
Restaurant

Standard: 

Luxury: 



BASQUE COOLTUR

www.basquecooltour.com

info@basquecooltour.com

reservas@basquecooltour.com

Telfn: 626786750 / 647445641 / 676125322

ADARRAZPI

**GAZTANDEGIA
QUESERIA**

ADARRAZPI ARTEGIA / GAZTANDEGIA

Goiburu auzoa, 33 C – 20130 URNIETA

www.adarrazpi.com

adarrazpi@gmail.com