

TELLERI ZAHAR IDIAZABALGO GAZTA EKOLOGIKOA

Hernaniko Martindegi auzoan kokatzen den Telleri-Zahar baserrian ardi latxak ditugu. Duela 3 urtetik produkzio ekologikoan sartuta gaude eta ardi esnea ontziratua, arkumea eta gazta dira saltzen ditugun produktuak. Elikagai hauek kalitate handiko produktuak izateaz gain, ingurumena errespetatuaz, lurraren emankortasuna zainduaz eta ardien ongizatea ziurtatuaz ekoiztutakoak dira.

Horretarako gure lurrak zaintzen ditugu ongarri naturala (ardi ximaurra), mineral naturalak (karea, dolomia, etb.) erabiliaz eta ardien ziklo naturalak (ahariekin emankortasun naturala egiten da) errespetatuaz. Elikagai osasungarriak dira eta zapore handikoak, ez baitute hondakin toxikorik edo transgenikorik. Gainera naturaren lege eta erritmoak errespetatuz ekoiztutakoak dira.

Gure gaztak, produktu ekologikoaren irudiaz gain, Artzai Gazta eta Idiazabal Jatorri-Deitura irudiak dauzka. Artzai Gazta Elkartean egoteak, gure ustiapeneko ardien esne gordinarekin ekoiztutako gazta dela ziurtatzen du eta Idiazabal Jatorri-Deitura barruan egoteak, ardi latxaren esnearekin egindako gazta dela ziurtatzen du.

Aipatzekoa da Idiazabal Jatorri-Deituran dagoen gazta ekologiko bakarra gurea dela (Telleri-Zahar).



QUESO ECOLÓGICO DE IDIAZABAL TELLERI ZAHAR

En el Caserio Telleri Zahar, situado en el barrio Martindegi de Hernani, tenemos ovejas latxas. Desde hace 3 años disponemos de productos ecológicos y vendemos leche de oveja embolsada, corderos y queso de Idiazabal ecológico.

Todos estos productos son de muy buena calidad, ya que respetamos el medio ambiente, protegemos la producción de la tierra y cuidamos el bienestar de las ovejas.

Para ello, cuidamos nuestros campos utilizando abono natural de oveja, minerales naturales (cal, dolomía,...) y respetamos el ciclo natural de las ovejas. Son alimentos saludables y de gran sabor porque no tienen residuos tóxicos ni transgénicos. Además respetamos los ritmos y leyes de la producción.

Nuestro queso, aparte de tener el logo ecológico, tiene el logo del queso de pastor y el de la denominación de Idiazabal. Al estar en la Asociación de Quesos de pastor, verificamos que se explota con la leche cruda de pastor y al estar en la denominación de origen queso de Idiazabal, se verifica que está hecho con leche de oveja latxa.

En nuestro caso, el queso Telleri Zahar, es el único queso que tiene la denominación de origen "Queso Idiazabal Ecológico".



QUESO IDIAZABAL DE PASTOR GALTZATA

El queso Idiazabal de pastor se elabora con leche cruda de oveja latxa en el ámbito de la Comunidad Autónoma Vasca y Navarra.

Se puede presentar en distintos tamaños, piezas de uno a tres kilos de peso, con corteza limpia o sucia, con manchas, por la acción de los mohos durante la maduración: nuevo, a partir de dos meses de curación o curado con cuatro, cinco,... once, doce meses. El queso nuevo presenta texturas más fáciles, sabores más lácticos y menos intensos. Los quesos más curados pueden presentar a su vez colores de pasta más oscuros, texturas, más secas y sabores más intensos. En cuanto a olores y sabores, la gama es muy amplia.

Una vez realizada esta breve introducción voy a intentar explicar que tipo de queso intentamos obtener en el Caserío Galtzata.

En nuestro caso utilizamos cuajo de cordero latxo para realizar las elaboraciones solo o mezclado con otro tipo de cuajo. Intentamos obtener dos tipos de queso: Uno láctico, con sabor a leche evolucionada, leche envejecida: el otro más fuerte, con más sabor, más regusto, a consecuencia de la maduración y la acción del cuajo de cordero.

Intentamos que sean un tipo u otro, los dos, en su diferencia, sean sabores limpios. Esto se consigue obteniendo de nuestras ovejas una leche de la máxima calidad y haciendo una selección muy rigurosa de los cuajos que vamos a utilizar en la elaboración del queso.

En resumen, intentamos, obtener y ofrecer un queso de sabor agradable, limpio con cuatro o cinco meses de curación, pero con carácter, porque el queso Idiazabal de pastor no debe dejar indiferente a nadie.



GALTZATAKO IDIAZABAL ARTZAI GAZTA

Artzaiak eginiko Idiazabal Gazta ardi latxaren esne gordinarekin egiten da Euskal Herriko lau probintzietan.

Modu ezberdinetan aurkeztu daiteke gazta hau: kilo batetik hiru bitartean, azal garbia edo zikinarekin, lizunen eraginez bere ontze prozesuan: bi hilabetekoa, gazta berria edo zaharra, lau, bosthamaika hilabetez ondua. Batetik bestera doa, bigunagoa, zapore gutxiagokoa, beti ere esne kutsu handiagokoa izatea. Gazta onduak berriz kolore ilunagokoak, textura lehorragoak edota zapore indartsuagoak izan ohi ditu. Usainei eta zaporeei dagokionez, aukera oso zabala da.

Behin sarreratxo hau eginda, Galtzata baserrian nolako gazta egiten saiatzen garen azalduko dizuet.

Gure kasuan, bertako arkumearen gatzagia erabiltzen dugu gazta egiterakoan, bakarrik edo beste gatzagi motaren batekin nahastuta.

Bi gazta mota egiten saiatzen gara: Bata esne kutsu handikoa, esne zahartua, esne ondua erakoa esan daitekena; bestea berriz, indartsuagoa, zapore gehiagokoa denboraren eta gatzagiaren eraginez.

Bai mota baten edo bestearen zaporeak garbiak izaten saiatzen gara. Hau honela lortzen da: Gure ardietatik oso esne ona lortuaz eta gazta egiteko erabili behar diren gatzagiak zorrozki aukeratuaz.

Beraz, zapore atsegin eta garbiko gazta egiten saiatzen gara, lau edo bost hilabetetan ondua eta aldi berean, edonoren aurrean nabarmentzeko modukoa, horrelakoa behar behar baitu artzaiak eginiko Idiazabal gaztak.

