

EUSKAL HERRIKO XLI. MARMITAKO TXAPELKETA

LEHIAKETAREN OINARRIAK

IZENA EMOTEA: Zelan egin?

Mungia Udalaren web-orrian dagoan izen-emoteko orria bete (www.mungia.eus) eta irailaren 3a baino lehenago helbide elektronikoko honetara bialdu behar da: mungialdecazaypesca@gmail.com

Lehiaketa egunean oraindik plaza librean egon ezker, egun beratan emon ahal izango da izena 8:00etatik 9:00etara bitartean, lehiaketa-lekuan. (Guztira 200 kazuela onartuko dira).

Email bidez inskribatutako kazuelen arduradunek 8:00etatik 9:00etara pasatu beharko dabe inskripzio-mahaitik euren zenbakia hartzeko. Lehiakide bakotxari MERCABILBAOK oparitutako amantal bat emongo jako, baita hondakinak batzeko boltsak bere.

LEHIAKETA-LEKUA: (2018-09-08)

TORREBILLELA parkea (Mungian). Lehiakide bakotxari bere marmitakoa egiteko sail bat izendatuko jako; izena emoteko ordenaren arabera egingo da sailen banaketa hori.

MARMITAKOAREN OSAGIAK:

Hegaluzea, patatak, piperra, piper txorizerua, tomatea, kinpulea, berakatz, arrain-saldea edo ura, ardao zuria, gatza eta orioa.

LEHIAKIDEAK:

Edozein herritarrek, alkartek, taldek edo enpresek hartu lei parte.



Slow Food®

MARMITAKOAZ ZELAN EGIN?

Marmitakoa lapikoan edo kazuelan egin beharko da lehiaketa-lekuan bertan (prozesu osoa, dana), eta lehiaketan parte hartzeko, gitxienez bere, 6 lagunentzako beste aurkeztu beharko da.

Butanoa erabilia egingo da eta lehiakide bakotxak etxetik ekarriko beharko dauz bere marmitakoa prestatzeko erabiliko dituan tresna eta osagai guztiak. Ezingo da surik egin egurra erabilia.

KAZUELAK NOIZ ETA NON AURKEZTU?

Kazuelak 12:30etatik 13:30era bitartean aurkeztu beharko dira, horrexetarako prestatutako gunean (kazuelen zenbakiak eta amantalak banatuko diran lekuan).

SARIAK:

Sari-banaketa 14:45ean hasiko da Foruen Plazan.

PARTE-HARTZAILEEK BAZKALTZEKO MAHAIK: (ANDRA MARI gunea)

Antolatzaileek mahaiak eta bankuak itxiko deutseez material hori eskatzen daben parte-hartzaileei (eskariak aurretiaz egin behar dira email bidez). Hori bai, materiala gura izan ezker, mahaikide bakotzeko euro 1 ordaindu beharko da goizean lehenengo orduan.

XLI. Campeonato de Euskal Herria de marmitako

bases del concurso

INSCRIPCIÓN: ¿Cómo?

Hoja de inscripción en la página web del Ayuntamiento de Mungia (www.mungia.eus), rellenar y enviar hasta el día 3 de septiembre a la dirección de correo electrónico. mungialdecazaypesca@gmail.com

Si hubiere más plazas disponibles, el mismo día del concurso entre las 8:00 y las 9:00 horas en el mismo recinto del concurso. (En total se admitirán 200 cazuelas).

Las cazuelas que se hayan inscrito con anterioridad vía correo electrónico, deben pasar a la misma hora (8:00-9:00) por la mesa de inscripción para retirar el número de cazuela, asimismo la organización hará entrega a cada concursante de un delantal gentileza de MERCABILBAO y bolsas de basura para la recogida de residuos.

LUGAR DE CELEBRACIÓN (08-09-2018)

En el parque de TORREBILLELA (Mungia), a cada concursante se le asignará una zona para elaborar su cazuela de acuerdo con el orden de inscripción.

INGREDIENTES DEL MARMITAKO:

Bonito del Norte, patata, pimiento, pimiento choricero, tomate, cebolla, ajo, caldo de pescado o agua, vino blanco, sal y aceite.

CONCURSANTES:

Abierto a particulares, asociaciones, grupos o empresas.

ELABORACIÓN:

La elaboración del marmitako debe realizarse en puchero o cazuela, y se debe elaborar en su integridad en el recinto dispuesto para ello, siendo la cantidad mínima para presentar al concurso de 6 raciones.

Se cocinará con butano y cada concursante dispondrá de lo necesario para la preparación del puchero o cazuela. (Queda prohibido hacer fuego con leña).

PRESENTACIÓN:

La presentación de las cazuelas se hará entre las 12:30 y las 13:30 horas, en el lugar habilitado para ello, (donde se ha entregado el número de cazuela y el delantal).

PREMIOS:

La entrega de premios se realizará a partir de las 14:45 horas en la Plaza Fueros.

MESAS PARA COMER LAS/LOS CONCURSANTES: (ANDRA MARI gunea)

La organización pondrá a disposición de las y los concursantes que lo soliciten, mesas y bancos para la comida del mediodía, siempre que lo soliciten con antelación y previo pago de 1.-€ por comensal, (el mismo día a primera hora).



Slow Food®