

## CONCURSO INFANTIL TAPAS FRÍAS

### DATOS DO/A PARTICIPANTE

**NOME E APELIDOS:**.....

**IDADE:** .....

**ENDEREZO:** .....

**TELÉFONO/S DE CONTACTO:**.....

**ENDEREZO DE CORREO ELECTRÓNICO:**.....

**NOME DA TAPA COA QUE CONCURSA:**.....

### INGREDIENTES :

### MODO DE ELABORACIÓN:

D./ Dn<sup>a</sup>....., autorizo ao meu/ miña fillo/a a participar no I Concurso Infantil de Tapas Frías do Concello de Oroso que se celebrará o 18 de abril no Centro Cultural Fernando Casas e Novoa de Sigüeiro.

Asdo.:

**NOTA\*** O Venres 17 de abril as 18.30h terá lugar un obradoiro cos participantes inscritos para facer os gorros e os delantais ( Duración aproximada dunha hora, no Centro Cultural Fernando Casas e Novoa)

**NOTA\*:** É imprescindible que o neno/a participante asista acompañado/a dun titor legal ( nai/pai/ avó/a...)

**HORA DE PRESENTACIÓN:** As 10.00H da mañá

#### **BASE PRIMEIRA. OBXECTO DO CONCURSO**

O obxecto primordial do Concurso é lúdico e con afán participativo pasando a unha segunda orde o carácter competitivo. Organízase encadrado dentro do Concurso de tapas “ De tapa en tapa” que se vén realizando anualmente, e ten o espírito dun obradoiro infantil co engadido de iniciar os temas culinarios nos máis pequenos así como fomentar os bos hábitos alimentarios.

#### **BASE SEGUNDA. PARTICIPANTES**

Poderán concursar todos os nenos e nenas (empadroados/as en Oroso) con idades comprendidas entre os 5 e os 12 anos, ambos incluídos.

#### **BASE TERCEIRA. DATAS E DURACIÓN DO CONCURSO**

Esta primeira edición do concurso infantil de tapas de Oroso levarase a cabo o día 18 de abril de 2015, dando comezo ás 10.30h , polo que a hora de presentación dos participantes deberá ser ás 10.00h.

Os participantes terán 1 hora e 40 minutos para a realización das tapas. Prazo de inscricións: Ata o 14 de abril

#### **BASE CUARTA. DESENVOLVEMENTO DO CONCURSO**

Cada participante deberá facer a inscrición dentro do prazo previsto e ao mesmo tempo que presenta esta deberá achegar a receita da tapa coa que participará no concurso e que posteriormente deberá elaborar in situ o día do concurso. A receita deberá levar especificados os ingredientes así como tamén a forma de elaboración. Durante a xornada do concurso os participantes terán de máximo unha hora e corenta minutos para elaborar a tapa, un monitor prestaralles asistencia se o precisan.

#### **BASE QUINTA. INGREDIENTES A UTILIZAR**

Bases: Pan, tortaletas de follado, medias noites, tostas  
Friames: Queixos, chourizo, xamón York, salchichón  
Salsas: Maionesa, mostaza, mel, salsa de tomate, iogur natural  
Verduras e hortalizas: Leituga, cogombro, cebola  
Doce: Chocolate, nata, marmelo  
Froitas: Amorodos, plátanos, laranxas, mazás, limón  
Outros: Atún, olivas, ovos cocidos, surimi, azucre, sal, aliño

**Calquera outro ingrediente que sexa necesario deberá constar na receita da tapa presentada**

#### **BASE SEXTA. VALORACIÓN DA TAPA**

Valoraranse aspectos como a presentación, a orixinalidade e por suposto o sabor, así como tamén o aproveitamento responsable dos ingredientes.

#### **BASE SEPTIMA. NÚMERO DE TAPAS**

Deberán realizar 3 unidades da mesma tapa para ser valorada polos membros do xurado.

#### **BASE OITAVA. O XURADO**

O xurado estará composto por tres membros que degustarán as tapas e puntuarán tendo en conta a base sexta, (valoraranse aspectos como a presentación, a orixinalidade e por suposto o sabor, así como tamén o aproveitamento responsable dos ingredientes.) Unha vez deliberase o xurado daranse a coñecer os/as gañadores/as ( 1º, 2º e 3º).

#### **BASE NOVENA. PREMIOS**

Os premios serán os seguintes:

1º Premio: Diploma+ Trofeo+ Vale Tenda de Deportes Equip@t Sigüeiro por importe de 70€

2º Premio: Diploma+ Trofeo+ Vale Librería Aula 10 por importe de 40€

3º Premio : Diploma+ Trofeo+ MarterChef Junior

Todos os participantes terán un obsequio só por participar.

#### **BASE DÉCIMA. ENTREGA DE PREMIOS**

Os premios serán entregados unha vez escoitado o faio do xurado.

#### **BASE DÉCIMO PRIMEIRA. ACEPTACIÓN DAS BASES**

A participación no concurso significa a aceptación destas bases.