Mini chef 2025

Bases reguladoras CONCURSO "mini chef " de Navas de Riofrío
El Ayuntamiento de Navas de Riofrío en el marco de las fiestas de San Antolín 2024 organiza un concurso de cocina en vivo.

REQUISITOS PARA CONCURSAR.

- Podrán optar a este concurso todos aquellos niños con edades comprendidas entre 6 y 16 años inclusive y que presenten su solicitud dentro del plazo habilitado por las presentes bases.
- Se participa de manera colectiva. Los niños menores de 9 años deberán participar con un mayor de 9 años. Se recomienda que se nombre un chef de equipo.

INSCRIPCIÓN Y PLAZO DE ADMISIÓN DE SOLICITUDES

- Las solicitudes para la participación en el concurso podrán presentarse hasta el lunes 18 de agosto, a las 14 horas, en el listado situado en el tablón de Anuncios del interior de las instalaciones del Ayuntamiento.
- En las inscripciones deberán figurar para cada grupo el nombre y apellidos de cada participante, edad y un número de contacto por equipo

DESARROLLO DEL CONCURSO

- El concurso se celebrará el día 22 de agosto a las 18:00 en el huerto del Cura.
- La temática del concurso será la COMIDA CREATIVA. , cada equipo debe preparar un plato original usando su imaginación. El objetivo es transformar ingredientes comunes en creaciones sorprendentes, divertidas y sabrosas.
- Tendrá dos partes:
 - La primera en la que todos los equipos realizan una misma receta cuyos ingredientes serán suministrados por la organización.
 - La segunda consistirá en una tapa a elección de los participantes. Se elaborarán un mínimo de tres unidades, dos para la degustación del público asistente y una para la degustación del jurado que lo valorará al finalizar su elaboración.

INGREDIENTES

- Se facilitará a los grupos participantes ingredientes básicos para la elaboración de las recetas, que consistirán en:
 - Receta común: todos.
 - Tapas: Pan (normal y de molde), frutas y verduras de temporada, tomate frito, mayonesa, tostas, atún en lata, anchoas, frutos secos, queso, aceite de oliva virgen extra, mantequilla, embutidos, perejil fresco, sal y pimienta.
- Los participantes deberán aportar todos los utensilios para la elaboración de las recetas, tales como boles, elementos cortantes, batidoras, ralladores, peladores, tablas de cortar, moldes, etc.
- Los participantes podrán aportar hasta 4 ingredientes adicionales para las tapas a los facilitados por la organización para la receta y deberán indicarlo a la organización en el momento del concurso.