

En la Casa de Cultura, el 15, 16, 19 y 20 de junio, de 9:00 a 21:00 h.

### **BASES CONCURSO DE CALDERETES 2023**

**1ª.-** El concurso se celebrará en el exterior de los Asadores del Servicio Municipal Lagunak. En dicho lugar se realizará una distribución para colocar los fuegos, colocación del público, etc., que deberá respetarse escrupulosamente.

**2ª.-** Las personas participantes deberán ser aficionadas, siendo motivo de descalificación el que alguno/a de ellos/as sea profesional.

**3ª.-** Todo/a concursante aceptará sin reservas todas las advertencias que se le puedan hacer por los miembros del Jurado y admitirá sin apelación alguna el fallo del mismo.

**4ª.- EL AYUNTAMIENTO PONDRÁ EL PAN, EL VINO y LA LEÑA QUE SERÁN GRATUITOS.**

**5ª.-** Todos los útiles necesarios: cazuelas, etc., deberán traerlos quienes concursan. Además aquellos/as concursantes que no se hayan inscrito entre los once primeros, deberán proveerse de camping-gas o de instrumentos análogos habida cuenta que no hay más que 16 asadores disponibles para el concurso.

**6ª.-** La persona concursante debe auxiliarse de un/a ayudante cuyo nombre figurará también en la inscripción. Ambos necesariamente utilizarán al tiempo de cocinar **un delantal y un gorro de cocina.** Toda persona participante en este acto deberá acceder por la puerta de asadores.

Los ingredientes a utilizar serán los siguientes:

a) Ingredientes obligatorios: conejo o cordero, patatas, ajo, cebolla, tomate, agua, sal y aceite.

b) Ingredientes optativos: coñac, especias, laurel, guindilla, caracoles, pimienta.

No puntuarán los calderetes que contengan más ingredientes de los permitidos.

**7ª.-** Toda persona participante y asistente al concurso tendrá **el acceso libre por la puerta de asadores desde las 17:00.** Las personas que quieran acceder desde los asadores al resto de las instalaciones de la Sociedad Lagunak deberán presentar el carné de socio/a a la persona que se encuentre en la puerta de acceso a las instalaciones.

**8ª.-** Si alguna persona participante utilizara recetas en el transcurso del concurso, será descalificado/a automáticamente.

**9ª.- La elaboración del calderete se iniciará a las 18:30 horas del día 24 de junio.**

**10ª.- A las 20:30 horas se dará por terminada la operación del guiso,** procediéndose al precintado de cazuelas, colocando a cada una de ellas el número que le haya correspondido y que servirá para presentarlas en la degustación por orden correlativo para conservar el anonimato de los concursantes. Esta operación se reflejará en el correspondiente documento que firmarán todos y se guardará en sobre cerrado que custodiarán los miembros del Jurado, hasta el momento en que en virtud del fallo sea preciso abrir el sobre para averiguar a quién corresponden los premios.

**11ª.-** Cada participante en el concurso deberá llevar **6 platos y 6 cucharas** para la degustación por parte de los miembros del Jurado.

**12ª.-** A continuación los miembros del Jurado procederán a la degustación de los calderetes. Cada miembro del Jurado puntuará a cada concursante con una puntuación de 0 a 10.

**13ª.-** A continuación el/la Presidente/a del Jurado dará lectura a los números de las cazuelas a las que hayan correspondido la máxima puntuación, tras lo cual procederá a la apertura del sobre cerrado para averiguar los/as concursantes premiados/as. Inmediatamente se procederá al reparto **de los premios: 1. Premio: un jamón. 2. Premio: quesos navarros. 3. Premio: vinos navarros.**



Kultura Etxean, ekainaren 15ean, 16an, 19an eta 20an, goizeko 9:00etatik 21:00etara.

### KALDERETE LEHIAKETAREN OINARRIAK 2023

**1.-** Lehiaketa Lagunak Udal Zerbitzuaren Errelekuen kanpoko aldean egingen da. Aipatu lekuan suak, ikusleak, etab. egoki banaturik eta kokaturik egonen dira. Antolaketa hori zehatz-mehatz errespetatu beharko da.

**2.-** Parte hartzaileek afizionatuak izan beharko dute, eta profesionalik aurkeztuz gero lehiaketatik kanpo geratuko da.

**3.-** Parte hartzaile orok Epaimahaikideek hari egindako ohartarazpen guztiak onartu beharko ditu, eta ezin izango du apelazioarik aurkeztu.

**4.- UDALAK OGIA, ARDOA eta EGURRA JARRIKO DITU, DOHAINIK.**

**5.-** Lehiakideek behar adina tresna ekarriko dituzte: kazolak, etab. Lehenengo hamaiken artean izena eman ez dutenek kanpin gasa edo antzeko tresna ekarri beharko dute, 16 erretegi besterik ez baitaude erabilgarri lehiaketarako.

**6.-** Lehiakideak laguntzaile batekin aritu beharko du eta laguntzailearen izena ere izen-ematean ageriko da. Biek, kalderetea prestatzen ari diren bitartean, **mandarra jantzita eta sukaldari txanoa** eraman beharko dute. Lehiaketa honetan parte hartuko duen pertsona orok errelekuen atetik sartu beharko du derrigor.

Hona hemen zeintzuk diren erabiliko diren osagaiak:

a) Erabili beharrekoak: untxia edo arkumea, patatak, baratxuria, tipula, tomatea, ura, gatza eta olio.

b) Hautazko osagaiak: koñaka, espeziak, ereinotza, piperminak, barraskiloak, piperra.

Baimendutakoak baino osagai gehiago dauzkaten kalderetei ez zaie punturik emanen.

**7.-** Lehiaketan parte hartuko duen pertsona oro **errelekuen atetik sartuko da 17:00etatik aurrera**. Errelekuetatik Lagunak Elkarteko gainontzeko instalazioetara joan nahi dutenek bazkide txartela erakutsi beharko diote instalazioetara sartzeko atean dagoen pertsonari.

**8.-** Inork lehiaketan errezetak erabiliko balitu, berehala hura deskalifikatuko lukete.

**9.- Ekainaren 24ko 18:30ean hasi beharko da kalderetea prestatzen.**

**10.- 20:30ean utzi beharko zaio kalderetea prestatzeari.** Kazolak zigilatuko dira eta bakoitzari egokitu zaion zenbakia jarriko zaio. Dastatzeko unean aipatu zenbaki-ordenari jarraiki aurkeztuko da kazola bakoitza. Horrela, ez da lehiakidearen izena jakiterik izanen. Hori guztia, dagokion agirian idatziz jasoko da, agiri hori denek sinatuko dute eta gutunazal itxian gordeko da. Epaimahaikideek gutunazala zainduko dute, haien epaiak sariak nori suertatu zaizkion jakiteko gutunazala irekitzea eskatzen duen arte.

**11.-** Parte hartzaile bakoitzak **6 plater eta 6 koilara** eraman beharko ditu Epaimahaikideek dastatzea egin dezaten.

**12.-** Jarraian, Epaimahaikideek kaldereteak dastatuko dituzte. Epaimahaikide bakoitzak 0 eta 10 arteko puntu emanen dizkio lehiakide bakoitzari.

**13.-** Ondoren, Epaimahaiburuak ozen esanen du zeintzuk izan diren puntu gehien eskuratu dituen kazolaren zenbakiak, eta, segidan, gutunazal itxia irekiko du, lehiakide sarituen izenak jakiteko. Berehalakoan, sari banaketa egingen da. **1. Saria: urdaiazpiko bat. 2. Saria: Nafarroako gaztak eta 3. Saria: Nafarroako ardoak.**

