

ABUZZTUA DONOSTIAN BERTAKO PRODUKTUETAKO GASTRONOMIA LEHIAKETA GAZZTEENTZAT, “GOSARI OSASUNTSUA” CONCURSO GASTRONÓMICO PARA JÓVENES CON PRODUCTOS DEL PAÍS, “DESAYUNO SALUDABLE”

Donostia San Sebastian Festak-ek, Gastronomiazko Euskal Anaiartearen Kofradia, Eroski eta Donostiako Udalako Osasun Publiko Departamentuaren laguntzarekin, Aste Nagusiaren barruan, Bertako Produktuez egindako Gastronomía Lehiaketa Gazteentzat antolatu du. Abuztuaren 7an izango da Trinitate Plazan, 11:00etatik 13:00etara.

Lehiaketa honen xedea da partehartze jarduera bat egitea elikadura nutritiboa eta iraunkorra hedatzeko, Milango hiri politikarako ituna betez. Hain zuzen, itun horri atxiki zitzaion Donostiako Udala 2017ko uztailean.

Donostia San Sebastián Festak, en colaboración con la Cofradía Vasca de Gastronomía, Eroski y el Departamento de Salud Pública del Ayuntamiento de Donostia organiza el Concurso Gastronómico para Jóvenes con Productos del País, que tendrá lugar el día 7 de agosto, entre las 11:00 h y las 13.00 h en la Plaza de la Trinidad.

Es objeto del concurso la realización de una actividad participativa llevada a cabo en el marco divulgativo de una alimentación nutritiva y sostenible; cumpliendo con el pacto de política urbana de Milán al que se adhirió el ayuntamiento de Donostia / San Sebastián en julio de 2017.

Covid19 dela eta parte hartuko dutenek bete beharreko baldintzak

- Nahitaezko maskara, antolakuntzako langileek aurrez esleitutako espazioa okupatu arte eta jarduera iraungo duen bitartean.
- Jarduera egingo den esparruaren sarreran eskuak nahitaez garbitzea.
- Jarduera egiten den bitartean esleitutako espazio barruan egotea eta parte hartzen duten taldeen karpén artean ezarritako distantziak errespetatzea.
- Jarduerara joatea, ezarritako ordutegia errespetatuz.
- Jardueren sarreran identifikatzea, behar izanez gero lokalizazioa errazteko.

Condicionantes a cumplir por las personas participantes debido a la COVID19

- Mascarilla obligatoria hasta ocupación del espacio previamente asignado y durante toda la actividad.
- Limpieza obligatoria de manos en la entrada al recinto en el que se celebrará la actividad.
- Permanencia en el interior del espacio asignado, respetando las distancias establecidas entre las carpas de cada equipo.
- Asistir a la actividad respetando el horario establecido.
- Identificarse a la entrada de la actividad para facilitar la localización en caso necesario.

OINARRIAK

BASES

#DONOSTIA #SAN SEBASTIÁN FESTAK

1. 1996 eta 2005 urte bitartean (biak barne) jaiotako 2 kideez osatutako taldeek parte har dezakete www.abuztuadonostian.eus web orrian izena emanda.

2. Izena emateko epea 12 bikotek izena emandakoan edo 2021eko abuztuaren 2an itxiko da.

3. Lehiaketa egiteko, parte hartzaileen kopurua gutxienez 8 bikotekoa izan behar du.

4. "Gosari osasungarria" prestatuko da. Horretarako, antolatzaileek honako osagai hauek jarriko dituzte parte-hartzaileen eskura:

Frutak eta barazkiak: sasoiko fruta freskoa, fruta lehortua: korintoko mahaspasak, orejoiak,..., tomatea, kalabazina, espinaka, letxuga, tipula morea/tipulina, azenarioa.

Karbohidratoak: ogi biribila: zereal desberdinetakoak eta integrala, olo-malutak, olo-irina, arrosa.

Proteinak: lekaleak: garbantzuko hummus (eginda eraman beharko da), arrautzak, kontserbako hegazuza, edari begetalak: soja, esnekiak: esne osoko jogurta, gazta freskoa, esnea.

Aleak eta haziak: fruitu lehorren bariatatea, hazi bariatatea.

Koipe osasungarria: oliba-olio birjina.

Beste batzuk: kakao-hauts hutsa, kanela, ezti.

1. Podrán participar equipos formados por 2 jóvenes nacidos entre 1996 y 2005 (ambos inclusive), que se hayan inscrito previamente en la página web www.abuztuadonostian.eus

2. La inscripción se cerrará al alcanzar la cifra de 12 parejas o, en su defecto, el 2 de agosto de 2021.

3. El concurso se celebrará siempre que se hayan inscrito un mínimo de 8 parejas.

4. Se preparará un "desayuno saludable" para cuya elaboración la organización pondrá a disposición de los participantes los siguientes ingredientes:

Frutas y verduras: fruta fresca de temporada, fruta desecada: pasas de corinto, orejones,..., tomate, calabacín, espinaca, lechuga, cebolla morada/cebollita, zanahoria.

Carbohidratos: hogaza de pan: de diferentes cereales e integrales, copos de avena, harina de avena, arroz.

Proteínas: legumbres: hummus (habrá que llevarlo hecho) de garbanzo, huevos, bonito en conserva, bebidas vegetales: soja, lácteos: yogur de leche entera, queso fresco, leche.

Granos y semillas: variedad de frutos secos, variedad de semillas.

Grasa saludable: aceite de oliva virgen.

Otros: cacao en polvo puro, canela, miel.



Osagai guztiak antolakuntzak jarriko ditu.

Gosariak sukaldaritzako teknika osasungarri bat izan beharko du. Banatu den produktoren batek eraldaketa izango du beroaren bidez (adibidez, tortilla, opilak, etab.).

Todos los ingredientes los aportará la organización.

El desayuno deberá incluir una técnica culinaria saludable en la que haya transformación de alguno de los productos aportados por la organización por medio de calor (ej.tortilla, tortitas,...)

5. Epaimahaiak balioetsiko ditu:

- "Plater osasungarriaren" proportzioak errespetatzea.
- Hautatutako produktuen probetxua: alferrik galdu gabe.
- Aurkezpena eta sormena
- Zaporea
- Lan-eremuaren garbiketa

MATERIALA

Erakunde antolatzaileak parte-hartzaileei honakoak eskainiko dizkiete:

- mahaiak, aulkiak eta suak.
- epaituko diren plateren zenbakiak.

6. Parte hartzaileek eraman beharko dituzte gainerako tresnak (ganibetak, koilarak, sardexkak...) eta aurkezpenerako ontzia eta apaingarriak.

7. Epaimahaia Gastronomiako aditu ospetsuek osatuko dute eta hartutako erabakia apelaezina izango da.

8. SARIAK

- 1.a -200 € eta Txapela
- 2.a -150 €
- 3.a -100 €

9. Sari banaketa 2021eko abuztuaren 7an, epaimahaiak bere erabakia hartu ondoren egingo da, Trinitate Plazan. Sariak banatzerakoan irabazleak edo beraien ordezkari bat bertan ez badaude, sariei uko egin diotela ulertuko da.

10. Oinarri hauek indarrrik gabe geratuko dira baldin eta Bertako Produktuez egindako Gastronomia Lehiaketa Gazteentzat ezin bada egin ezinbesteko kasu baten ondorioz, edo agintari eskudunek hala erabakita, COVID19k eragindako egoeraren ondorioz edo behar bezala justifikatutako beste inguruabar batzuen ondorioz.

5. El jurado valorará:

- El respeto de las proporciones del "plato saludable"
- El aprovechamiento de los productos seleccionados: Cero desperdicio.
- La presentación y la creatividad
- El sabor
- La limpieza de la zona de trabajo

MATERIAL

La organización pondrá a disposición de los participantes :

- mesas, sillas y fuego
- numeración de los platos para el jurado

6. Las/los concursantes deberán aportar los utensilios de cocina (sartenes, cazuelas, cuchillos, cucharas, tenedores...), recipiente para la presentación final y elementos decorativos.

7. El Jurado estará compuesto por personas cualificadas dentro del mundo de la Gastronomía, y su fallo será inapelable.

8. PREMIOS

- 1º.- 200€ y Txapela
- 2º.- 150 €
- 3º.- 100 €

9. El reparto de premios tendrá lugar el mismo día 7 de agosto de 2021 en la Plaza de la Trinidad, una vez finalizada la deliveración del jurado. La ausencia de las personas ganadoras o representantes de las mismas en el momento de la entrega se considerará una renuncia a los premios.

10. Las presentes bases quedarán sin efecto si el Concurso Gastronómico para Jóvenes con Productos del País no pudiera celebrarse como consecuencia de un supuesto de fuerza mayor, o por decisión de las autoridades competentes como consecuencia de la situación provocada por la COVID19 u otras circunstancias debidamente justificadas.

Donostian, 2021eko ekainaren 23a.

San Sebastián, 23 de junio de 2021.