

## BELAUNALDIEN ARTEKO I. GASTRONOMIA-LEHIAKETA

7-14 urte bitarteko hurrekin

### I CONCURSO GASTRONOMICO INTERGENERACIONAL

Con niñas y niños entre 7-14 años

Donostia San Sebastian Festak-ek, Gastronomiazko Euskal Anaiartearen Kofradia, Eroski eta Donostiako Udako Osasun Publiko Departamentuaren laguntzarekin, Aste Nagusiaren barruan, "BELAUNALDIEN ARTEKO I. GASTRONOMIA-LEHIAKETA" hurrekin I. Gastronomi Lehiaketa" antolatu du. Finala Abuztuaren 15ean izango da Gipuzkoa plazan, 12:00etatik 14:00etara.

Lehiaketa honen xedea da belaunaldien eta familien arteko jai-jarduera bat egitea, elikadura nutritiboa eta iraunkorra hedatzeko, Milango hiri politikarako ituna betez. Hain zuzen, itun horri atxiki zizaion Donostiako Udala 2017ko uztailen.

Donostia San Sebastian Festak, en colaboración con la Cofradía Vasca de Gastronomía, Eroski y el Departamento de Salud Pública del Ayuntamiento de Donostia organiza el "I Concurso Gastronómico con niñas y niños "I CONCURSO GASTRONOMICO INTERGENERACIONAL", que tendrá lugar el día 15 de Agosto, entre las 12:00 h y las 14:00 h en la plaza Gipuzkoa.

Es objeto del concurso la realización de una actividad festiva intergeneracional, 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.

#### OINARRIAK

1. 2-4 pertsonako taldeek parte hartu ahal izango dute. Aldez aurretik [astenagusia.donostiakultura.eus](http://astenagusia.donostiakultura.eus) web orrian izena eman duten 7 eta 14 urte bitarteko 1 edo 2 pertsona eta 14 urtetik gorako 1 edo 2 pertsona izango dira nahitaez.
2. Izena emateko epea 2022ko ekainaren 28an hasiko da eta uztailaren 15ean edo 30 taldek izena eman dutenean amaituko da.
3. Lehiaketa egiteko, parte hartzaileen kopurua gutxinez 12 taldekoa izan behar du.
4. Izena eman duten taldeak 18 baino gehiago badira, finalurreko bat egingo da uztailaren 30ean Garbera merkataritza-gunean, eta bertan aukeratuko dira 18 finalistak.
5. EPAIMAHAIAREN BALORAZIOAK  
Honako alderdi hauek hartuko dira kontuan:
  - 1- Produktu freskoak erabiltzea.
  - 2- Plateraren alderdi osasungarriak eta

#### BASES

1. Podrán participar equipos formados por 2 a 4 personas. Obligatoriamente serán 1 ó 2 personas de entre 7 y 14 años, y 1 ó 2 personas mayores de 14 años, que se hayan inscrito previamente en la página web [astenagusia.donostiakultura.eus](http://astenagusia.donostiakultura.eus).
2. La inscripción comenzará el 28 de junio y finalizará el 15 de julio de 2022 o cuando se hayan inscrito 30 grupos
3. El concurso se celebrará siempre que se hayan inscrito un mínimo de 12 equipos participantes.
4. Si el número de grupos inscritos es superior a 18, se realizará una semifinal el 30 de julio en el Centro Comercial Garbera, donde se seleccionarán los 18 finalistas.
5. VALORACIONES DEL JURADO  
Los aspectos que serán tenidos en cuenta son:
  - 1- Uso de productos frescos.
  - 2- Aspectos saludables del plato y equilibrio

osagaien arteko oreka.

- 3- Aukeratutako osagai guztiak erabiltzea, hondakinak eta hondarrak saihestuz.
- 4- Trebetasuna, ordena eta garbitasuna.
- 5- Antolaketa.
- 6- Gainerako parte-hartzaileekiko bizikidetzazuzena.
- 7- Talde-lana.
- 8- Sukaldeko jarrera.
- 9- Aurkezpena eta platereratzea.
- 10- Originaltasuna eta sormena.
- 11- Zaporea eta ongailua.
- 12- Ehunak eta egosketak.

entre los ingredientes.

- 3- Utilización de todos los ingredientes elegidos, evitando desperdicios y restos.
- 4- Destreza, orden y limpieza.
- 5- Organización.
- 6- Convivencia correcta con el resto de participantes.
- 7- Trabajo en equipo.
- 8- Actitud en cocina.
- 9- Presentación y emplatado.
- 10- Originalidad y creatividad.
- 11- Sabor y condimentación.
- 12- Texturas y cocciones.

## 6. SARIAK

Parte-hartzaile guztiek mantal bat jasoko dute parte hartzeagatik, eta mantal hori lehiaketaren fase guztietan jantziko dute.

- 1º.- 200 € Eroski erosketa-txarteletan eta Txapela
  - Aste Nagusiko sukaldariaren jakatxoia eta Diplomak
  - 4 lagunentzako bazkaria
  - Sukaldaritza tailerra Basque Culinary Centerren
- 2º.- 150 € Eroski erosketa-txarteletan
  - Mantalak eta Diplomak
- 3º.- 100 € Eroski erosketa-txarteletan.
  - Mantalak eta Diplomak

## 6. PREMIOS

Todas las personas participantes recibirán un delantal por su participación, que vestirán durante todas las fases del concurso.

- 1º.- 200 € en vales de compra Eroski y Txapela
  - Chaquetilla de cocinera/o de Semana Grande y Diplomas
  - Comida para 4 personas
  - Taller de cocina en el Basque Culinary Center
- 2º.- 150 € en vales de compra Eroski
  - Delantales y Diplomas
- 3º.- 100 € en vales de compra Eroski
  - Delantales y Diplomas

## LEHIAKETAREN FASEAK

### FINALAURREKOA

7. Finalaurrekoan 4 lagunentzako udako entsalada prestatzeko erabiliko diren produktuak aukeratuko dira. Horretarako, talde parte-hartzaileek **Eroskik prestatutako supermerkatuan** sartzeko eta erabili beharreko produktuak eskuratzeko denbora izango dute. Parte hartzen duten taldeen eskura jarriko den osagaien zerrenda taldeei jakinaraziko zaie, izena ematea onartu ondoren. Ez dago osagaiak prestatzeko aukerarik.

8. Ondoren entsalada prestatuko dute. Osagaiak eta entsalada hautatzeko 90 minutu emango dira.

9. Epaimahaiak abuztuaren 15ean Gipuzkoa plazan egingo den finalean parte hartuko duten 18

## FASES DEL CONCURSO

### SEMIFINAL

7. La semifinal comenzará con la selección de productos a utilizar para preparar una ensalada de verano para 4 personas. Para ello los grupos participantes tendrán un tiempo para acceder al **"supermercado" preparado por Eroski** y hacerse con los productos a utilizar. El listado de ingredientes que se pondrá a disposición de los equipos participantes se comunicará a los equipos una vez aceptada su inscripción. No habrá posibilidad de cocinar los ingredientes.

8. Seguidamente prepararán la ensalada. El tiempo que se concederá para realizar la selección de ingredientes y la ensalada será de 90 minutos.

9. El jurado seleccionará los 18 finalistas que

finalistak aukeratuko ditu.

## FINALAURREKORAKO MATERIALA

10. Finalerdirako Eroskik talde parte-hartzaileen eskura jarriko ditu beharrezko produktu guztiak, baita amantalak ere. Garbera Merkataritza Zentroa arduratuko da beharrezko azpiegituraz: Mahaiak, konketak, panelak, etab.

11. Parte hartzaileek eraman beharko dituzte gainerako tresnak (ganibetak, koilarak, sardexkak, ontziak...) eta aurkezpeneko ontzia eta apaingarriak.

## FINALA

12. Hautatutako edo izena emandako 18 taldeek, abuztuaren 15ean Gipuzkoa plazan egingo den finalean parte hartuko dute. Hautatutako taldeen kasuan, talde horietako kideak finalaurrekoan parte hartu zuten berberak izango dira.

13. Prestatu beharreko platera honako hau izango da, 4 laguntzat: "berduratxo cool, erakargarria eta osasungarria"; plater horren osagai nagusia sasoiko barazkiak izango dira. Talde finalistek, abuztuaren 3ko 13: 30ak baino lehen, EROSKI beharrezko osagaiak prestatu ahal izateko egingo duten errezeta aurkeztu beharko diote antolakuntzari.

Errezeta egiteko 90 minutu emango dira.

## FINALERAKO MATERIALA

14. Finalerako, erakunde antolatzaileak parte-hartzaileen eskura jarriko du lehiaketa garatzeko behar den azpiegitura:

- mahaiak, aulkiak eta suak
- hondakinentzako edukiontziak
- 1200W baino gutxiagoko etxetresna elektriko txikienezako (irabiagailua, pikagailua) entxufepuntuak dituen eremu komuna

15. Parte hartzaileek eraman beharko dituzte gainerako tresnak (zartaginak, eltzeak, labanak, koilarak, sardexkak...) eta aurkezpeneko ontzia

participarán en la final que se celebrará el 15 de agosto en la plaza Gipuzkoa.

## MATERIAL PARA LA SEMIFINAL

10. Para la semifinal Eroski pondrá a disposición de los grupos participantes todos los productos necesarios, así como los delantales. Centro Comercial Garbera se encargará de la infraestructura necesaria: mesas, lavamanos, paneles, etc

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

## FINAL

12. Los 18 grupos seleccionados, o en su caso inscritos, participarán en la final a celebrar el día 15 de agosto en la plaza Gipuzkoa. En el caso de los grupos seleccionados, los integrantes de los mismos serán los mismos que participaron en la semifinal.

13. El plato a elaborar será "verdurita cool, atractiva y saludable" (plato cuyo componente principal será la verdura de temporada) para 4 personas. Los equipos finalistas deberán presentar a la organización, antes del día 3 de agosto a las 13.30 horas, la receta que llevarán a cabo (indicando las cantidades necesarias de cada ingrediente) para que EROSKI pueda preparar los ingredientes necesarios.

El tiempo que se concederá para realizar la receta será de 90 minutos.

## MATERIAL PARA LA FINAL

14. Para la final la organización pondrá a disposición de los participantes la infraestructura necesaria para el desarrollo del concurso:

- mesas, sillas y fuego
- contenedores para restos
- zona común con puntos de enchufe para pequeños electrodomésticos (batidora, picadora...) que no excedan de los 1200W.

15. Las/los concursantes deberán aportar los utensilios de cocina (sartenes, cazuelas, cuchillos, cucharas, tenedores...), recipiente para la

# #DONOSTIA #SAN SEBASTIÁN FESTAK

eta apaingarriak.

16. Epai-mahaia Gastronomiako aditu ospetsuek osatuko dute eta hartutako erabakia apelaezina izango da.

17. Sari banaketa 2022ko abuztuaren 15ean, epaimahaiak bere erabakia hartu ondoren egingo da, Gipuzkoa plazan. Sariak banatzerakoan irabazleak edo beraien ordezkari bat bertan ez badaude, sariei uko egin diotela ulertuko da.

presentación final y elementos decorativos.

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

17. El reparto de premios tendrá lugar el mismo día 15 de agosto de 2022 en la plaza Gipuzkoa, una vez finalizada la deliberación del jurado. La ausencia de las/los ganadores o de sus representantes en el momento de la entrega se considerará una renuncia a los premios.

Donostian, 2022ko maiatza

San Sebastián, mayo de 2022

IFK-CIF 020005411