DONOSTIA SAN SEBASTIÁN | donostiafestak

"ETXEKOEKIN SUKALDEAN" V. LEHIAKETA GASTRONOMIKOA

8-14 urte bitarteko haurrekin

V CONCURSO GASTRONÓMICO "COCINANDO EN FAMILIA"

Con niñas y niños entre 8-14 años

Donostia San Sebastian Festak, Gastronomiazko Euskal Anaiartearen Kofradiarekin, Eroskirekin, Donostiako Udaleko Osasun Publikoko Departamentuarekin, Garbera M.G. eta BCC Culinary Clubaren laguntzarekin, **"Etxekoekin sukaldean" Aste Nagusiko V. Lehiaketa Gastronomikoa haurrekin** antolatu du, Abuztuaren 14an, 18:00etatik aurrera, Elkano kalean.

Lehiaketaren helburua da 8 eta 14 urte bitarteko haurrek helduekin batera sukaldean aritzeko jai-jarduera bat egitea. Jarduera elikadura elikagarri eta jasangarri baten dibulgazio-esparruan gauzatzen da, 2017ko Uztailean Donostiako Udala atxiki zitzaion Milango hiri-politikako ituna betez.

Donostia San Sebastian Festak, en colaboración con la Cofradía Vasca de Gastronomía, Eroski, el Departamento de Salud Pública del Ayuntamiento de Donostia, C.C.Garbera y BCC Culinary Club organiza el "**IV Concurso Gastronómico Semana Grande con niñas y niños "Cocinando en familia",** que tendrá lugar el día 14 de agosto, a partir de las 18:00 h en la calle Elkano.

Es objeto del concurso la realización de una actividad festiva en la que niñas y niños de edades comprendidas entre los 8 y los 14 años cocinen en compañía de personas adultas. La actividad se lleva 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.

IFK-CIF Q2000541I

OINARRIAK

1. Bi eta lau pertsona arteko taldeek parte hartu ahal izango dute. Talde horien % 50, gutxienez, 8 eta 14 urte artekoak izango dira, eta gainerakoak, 1 edo 2, 14 urtetik gorakoak.
Izen ematea egin daiteke bai (https://astenagusia.donostiakultura.eus/eu/parte-hartu) web orrian dagokion formularioa betez baita ere Eroski supermerkatuetan.

2. Izena emateko epea 2026ko Ekainaren 29an hasiko da eta Uztailaren 10ean edo 30 taldek izena eman dutenean amaituko da.

3. Izena eman duten taldeen kopurua 10ekoa edo txikiagoa bada, Antolakuntzak erabakiko du egingo den ala ez, eta izena eman duten taldeei aldez aurretik jakinaraziko die.

4. Izena eman duten taldeak 18 baino gehiago badira, finalaurreko bat egingo da Uztailaren 18an

BASES

1. Podrán participar equipos formados por 2 a 4 personas de las cuales, al menos el 50% tendrá entre 8 y 14 años, y el resto, 1 o 2 personas, deberán ser mayores de 14 años.
La inscripción se realizará bien online (https://astenagusia.donostiakultura.eus/es/participa), cumplimentando el formulario correspondiente o en los supermercados Eroski.

2. La inscripción comenzará el 29 de junio y finalizará el 10 de julio de 2026 o cuando se hayan inscrito 30 grupos

3. Si el número de equipos inscritos fuera igual o inferior a 10, la Organización determinará su celebración o no, poniendo este extremo en conocimiento de los equipos inscritos con antelación suficiente.

4. Si el número de grupos inscritos es superior a 18, se realizará una semifinal el 18 de julio en el

Garbera merkataritza-gunean, eta bertan aukeratuko dira 18 finalistak.

Centro Comercial Garbera, donde se seleccionarán los 18 finalistas.

5. EPAIMAHAIAREN BALORAZIOAK

Honako alderdi hauek hartuko dira kontuan:

1- Produktu freskoak erabiltzea.
2- Plateraren alderdi osasungarriak eta osagaien arteko oreka.
3- Aukeratutako osagai guztiak erabiltzea, hondakinak eta hondarrak saihestuz.
4- Trebetasuna, ordena eta garbitasuna.
5- Antolaketa.
6- Gainerako parte-hartzaileekiko bizikidetza zuzena.
7- Familiako lana.
8- Sukaldeko jarrera.
9- Aurkezpena eta platereratzea.
10- Originaltasuna eta sormena.
11- Zaporea eta ongailua.
12- Ehunak eta egosketak.

5. VALORACIONES DEL JURADO

Los aspectos que serán tenidos en cuenta son:

1- Uso de productos frescos
2- Aspectos saludables del plato y equilibrio 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 los/las participantes
7- Trabajo en familia
8- Actitud en cocina
9- Presentación y emplatado
10- Originalidad y creatividad.
11- Sabor y condimentación.
12- Texturas y cocciones.

IFK-CIF Q2000541I

6. SARIAK

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

1º.- 200 € eta Txapela

- Aste Nagusiko sukaldariaren jakatxoa eta Diplomak
- Bazkari bat talde irabazleko kideentzat Garberako Terracity jatetxean
- Sukaldaritza tailerra talde irabazleko kideentzat BCC Culinary Cluben.

2º.- 150 €

- Mantalak eta Diplomak

3º.- 100 €

- 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 € y Txapela

- Chaquetilla de cocinera/o de Semana Grande y Diplomas
- Una comida para las personas integrantes del equipo ganador en el restaurante Terracity de Garbera
- Taller de cocina para las personas integrantes del equipo ganador en BCC Culinary Club

2º. - 150 €

- Delantales y Diplomas

3º. - 100 €

- Delantales y Diplomas

Donostia / San Sebastián Festak
Konstituzio plaza, 1 • 20003 Donostia / San Sebastián
T. (0034) 943 481 168 **E** donostiakofestak@donostia.eus
www.donostiakultura.eus/festak

DONOSTIA SAN SEBASTIÁN | donostiafestak

LEHIAKETAREN FASEAK

FINALAURREKOA

1. Finalaurrekoa hasteko, 4 lagunentzako udako entsalada bat prestatzeko erabiliko diren produktuak aukeratuko dira. Horretarako, parte hartzen duten taldeek denbora izango dute Eroskik prestatutako "supermerkatura" inguratu eta erabili beharreko produktuak eskuratzeko. Parte hartzen duten taldeen eskura jarriko den osagaien zerrenda izen-ematea onartu ondoren jakinaraziko zaie. Ez dago osagaiak prestatzeko aukerarik.

2. Jarraian esango entsalada prestatuko dute. Osagaiak aukeratzeko eta entsalada egiteko 90 minutu emango dira.

3. Epaimahaiak finalean parte hartuko duten 18 finalistak aukeratuko ditu.

FINALAURREKORAKO MATERIALA

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

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

FINALA

1. Hautatutako 18 taldeek, edo hala badagokio izena emanda daudenek, Abuztuaren 14an Elkano kalean 18:00etatik aurrera ospatuko den finalean parte hartuko dute. Taldeen osaerak finalaurrekoaren berdina izan beharko du, baldin eta finalerdia burutzen bada.

2. Prestatu beharreko plateraren osagai nagusiak perretxikoak eta/edo barrengorriak izango dira.

Parte hartzen duten taldeek egoki deritzoten errezeta aurkeztu ahal izango dute. Errezeta horrek gutxienez 4 osagai izan beharko ditu (perretxikoak eta/edo barrengorriak barne) eta 4 lagunentzat prestatuko da.

FASES DEL CONCURSO

SEMIFINAL

1. 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 les comunicará una vez aceptada su inscripción. No habrá posibilidad de cocinar los ingredientes.

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

3. El jurado seleccionará los 18 finalistas que participarán en la final.

MATERIAL PARA LA SEMIFINAL

1. 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.

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

FINAL

1. Los 18 grupos seleccionados, o en su caso inscritos, participarán en la final a celebrar el día 14 de agosto en la calle Elkano, a partir de las 18.00 horas. La composición de los equipos deberá ser idéntica a la de la semifinal si esta se llevase a cabo.

2. El plato a elaborar tendrá como ingrediente principal setas y/o champiñones.

Los equipos participantes podrán presentar la receta que consideren oportuna que deberá contar con al menos 4 ingredientes (setas y/o champiñones incluídos) y se preparará para 4 personas.

IFK-CIF Q2000541I

Donostia / San Sebastián Festak
Konstituzio plaza, 1 • 20003 Donostia / San Sebastián
T. (0034) 943 481 168 **E** donostiakofestak@donostia.eus
www.donostiakultura.eus/festak

Egingo den errezeta uztailaren 30eko 13:30ak baino lehen jakinarazi beharko zaio antolakuntzari (osagai bakoitzaren beharrezko kantitateak adieraziz), EROSKI-k beharrezko osagaiak prestatu ahal izan ditzan.

Errezeta egiteko 75 minutu emango dira.

FINALERAKO MATERIALA

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

- mahaiak, aulkiak eta suak
- hondakinentzako edukiontziak
- 1200W baino gutxiagoko etxetresna elektriko txikientzako (irabiagailua eta/edo pikatzailea, ez da beste etxetresna elektrikorik onartuko) entxufe-puntuak dituen eremu komuna.

2. Parte hartzaileek eraman beharko dituzte gainerako tresnak (zartaginak, eltzeak, labanak, koilarak, sardexkak…) eta aurkezpenerako ontzia eta apaingarriak.

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

4. Sari banaketa 2026ko Abuztuaren 14an, epaimahaiak bere erabakia hartu ondoren egingo da, Elkano kalearen inguruan. Sariak banatzerakoan irabazleak edo beraien ordezkari bat bertan ez badaude, sariei uko egin diotela ulertuko da.

Donostian, 2026ko maiatzaren 21a

La receta que se llevará a cabo deberá comunicarse a la organización antes del día 30 de julio a las 13.30 horas (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 75 minutos.

MATERIAL PARA LA FINAL

1. 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 y/o picadora, no se admitirá ningún otro tipo de electrodoméstico) que no excedan de los 1200W.

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

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

4. El reparto de premios tendrá lugar el mismo día 14 de agosto de 2026 en las inmediaciones de la calle Elkano, 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.

San Sebastián, 21 de mayo de 2026

IFK-CIF Q2000541I