



Euskal Herriko XIII. INDABA TXAPELKETA
Urtarrilak 19
Matxin eta Foruen Plazan

Euskal Herriko XIII. INDABA TXAPELKETA
19 de enero
En las plazas Matxin y Foruen

IZEN-EMOTEA:

- Urtarrilaren 10etik 17ra, WhatsApp bidez (688 76 69 28) edo emailaz (emerandobizirik@yahoo.es)
- Urtarrilaren 19an (8:00-9:00) Andra Marin (lekurik badago).
- Lehiaketa egunean parte-hartzaileek Andra Marin egon beharko dabe 8:00etatik 9:00etara.
- Izena emoteko fitxa www.mungia.eus web-orrian egongo da eskuragarri

OSAGIAIAK:

- Indaba gorria (tolosanea, baltza edo pintoa), patatea, berdurea, piper txorizeroa, urdaia, saiheskia, txorizoa eta buzkentza.
- Ezingo da erabili ez indaba zuririk ez "verdina" motakorik.

LAPIKOEN AURKEZPENA:

- 13:00etatik 13:30era bitartean.
- Indabak lapikoan edo kazuelan egin beharko dira, eta bertan aurkeztu.
- Gitxienez kilo bat indaba prestau beharko da.
- Putxerarik ezin izango da erabili, ez presino-lapikorik.
- Butanoa erabiliko da eta parte-hartzaile bakotzak berak ekarri beharko dau indabak egiteko behar dauen guztia.

SARIAK:

- 1. saria: txapela, lapikoa, bertoko jeneroez beteko otzarea**
- 2. saria: bertoko jeneroez beteko otzarea**
- 3. saria: bertoko jeneroez beteko otzarea**
- 4. saria: bertoko jeneroez beteko otzarea**
- 5. saritik 12.era: opari-boltsea**

- Sari banaketa 15:00etan egingo da, Euskal Pizkundeko Karpan

INSCRIPCIÓN:

- Del 10 al 17 de enero, mediante WhatsApp (688 76 69 28) o a través de e-mail (emerandobizirik@yahoo.es)
- El 19 de enero de 8:00 h a 9:00 h (siempre y cuando haya disponibilidad de espacio).
- El mismo día del concurso cada concursante se deberá presentar de 8:00 h a 9:00 h en Andra Mari.
- La ficha de inscripción estará disponible en www.mungia.eus

INGREDIENTES:

- Alubia roja (tipo tolosana, negra o pinta), patatas, verduras, incluido el pimiento chorricero, tocino, costilla, chorizo y morcilla.
- Quedan excluidas todas las variedades blancas y alubias verdina.

PRESENTACIÓN:

- De 13:00 h a 13:30 h.
- Las alubias deberán cocinarse y presentarse exclusivamente en puchero o cazuela, siendo un kilo de alubias la cantidad mínima a presentar.
- Quedan excluidas las pucheras y ollas rápidas.
- Se cocinará con butano y cada concursante deberá disponer de todo lo necesario para la preparación del puchero o cazuela.

PREMIOS:

- 1er premio: txapela, lapiko y cesta con productos locales**
- 2º premio: cesta con productos locales**
- 3er premio: cesta con productos locales**
- 4º premio: cesta con productos locales**
- Del 5º al 12º: bolsa de regalo**

- La entrega de premios será a las 15:00h en la carpa de Euskal Pizkundera.



Emerandoko Santa Elena

Auzokideen Elkarte



MUNGIA
UDALA