

SUKALKI EGUNA 2018

MEÑAKAN, ABUZTUAK 19AN

XII. EUSKAL HERRIKO SUKALKI TXAPELKETA

TXAPELKETAREN OINARRIAK

Zenbatentzat

Gutxienez 6 lagunentzat.

Osagarriak

Behi-okela (hazur-aldekoa, lepo-aldekoa edo magalekoa).

Patatea, tomatea, kinpulea, piper gorria, azenarioa, idarrak, olio eta gatza

Izena emotea

9:00etatik-10:00etara

Kazolen aurkezpena

13:30etatik-14:00etara

Sari banaketa

19:00etan



BASES DEL CONCURSO

Raciones

Mínimo para 6 personas

Ingredientes

Carne de vacuno (zancarrón, aguja, falda). Patata, tomate, cebolla, pimiento choricero, zanahoria, guisantes, aceite y sal.

Inscripciones

De 9:00 a 10:00 h

Presentación de cazuelas

De 13:30 a 14:00 h

Entrega de premios

A las 19:00 h

OHARRAK

- Gasa edo egurra erabiliz gisatu daiteke, baina antolatzaileek ez dabe egurrik bananduko.
- Presino-lapikoak edo lapiko arinak erabiltzea debekatuta dago.
- Sukalkia derrigorrez bertan prestatu beharko da.
- Ezingo da ezer etxetik prestatuta ekarri, salda izan ezik.
- Guztiz debekatua dago txapelketa egiten dan tokian bezperatik lekuak zarratzea, kotxeak sartzea edo bertan aparkatzea.
- Guztiz debekatuta dago karpa itxiak jartzea.
- Antolakuntzako pertsonak, probako edozein momentutan ikusi ahal izango dabe txapelketako oinarriak betetzen direla.
- Praka/gona urdinak eta alkondara zuria janzte gomendatzen da.

ADVERTENCIAS

- Se podrá guisar con gas o leña, pero la organización no facilitara la leña.
- Se prohíbe la utilización de ollas a presión o rápidas.
- La realización de la cazuela, se realizara en el recinto del concurso.
- No se podrá traer nada cocinado, excepto el caldo.
- Se prohíbe terminantemente cercar espacios o lugares, en víspera ni el mismo día del concurso, ni introducir ni aparcar vehículos dentro del recinto festivo.
- Se prohíbe terminantemente instalar carpas cerradas.
- El personal de la organización controlara en cualquier momento de la prueba que se cumplan las bases del concurso.
- Se recomienda acudir vestido con pantalón azul y camisa blanca.

BABESLEA / PATROCINA:



MEÑAKAKO
UDALA

ANTOLATZAILEA / ORGANIZA:

