

EUSKAL HERRIKO
LAUGARREN INDABA-TXAPELKETA

LAPIKOKO EGUNA MUNGIAN



2014ko
Urtarrilak 19
19 de Enero de 2014

LAGUNTZAILEAK



GURI-ZER



*“Etorri Mungiara indabak, lapikoan
prestatzera eta bazkaltzera”*

BABESLEA



MUNGIA
UDALA

ANTOLATZAILEA



«TXISPELETA»
Mungiako Skaut Taldea

ARAUAUAK

IZENA EMOTEA:

Zelan? Izena emoteko fitxa Udalaren web-orrian dago: www.mungia.org
 Epea: 2013ko abenduaren 26tik 2014ko urtarrilaren 13ra.
 Non? Agirre Jauregia. Aita Elorriaga 1 (Mungia)
 FAXA: 946745262.
 E-mail: astiune@astiune.com

Lehiaketa egunean parte-hartzaileek antolatzaileen karpara joan beharko dabe goizeko 8:00etan.

NON EGINGO DA?

Matxin Plaza edo Foruen Plaza.

OSAGIAIAK:

Indaba gorria (Euskal Herriko lurralde historikoetakoa; tolosanea, baltza edo pintoa), patatea, berdurak (piper txorizerua bere bai), urdaia eta txorizoa. Ezingo da erabili ez indaba zuririk ez "verdina" motakorik.

PARTE-HARTZAILEAK:

Alkarteeak, taldeek zein enpresek hartu ahal izango dabe parte.

LAPIKOAK AURKEZTUTEKO:

13:00etatik 13:30era bitartean.
 Indabak lapikoan edo kazulan egin beharko dira, eta bertan aurkeztu.
 Gitxienez bere kilo bat indaba egin beharko da.
 Putxerarik ezin da erabili.
 Butanoa erabiliko da eta parte-hartzaile bakotxak berak ekarri beharko dau indabak egiteko behar dauen guzti-guztia.

SARIAK:

Sari banaketa 17:00etan egingo da.

BAZKARIRAKO MAHAIAK:

Antolatzaileek eurek iminiko dabez bazkarirako mahaia eta jesarlekuak, hori bai, aurretiaz egin behar da eskaria inskripzino orritan.

BASES

INSCRIPCIÓN:

Cómo: Hoja de inscripción en la web del ayuntamiento www.mungia.org
 Cuándo: Del 26 de diciembre de 2013 al 13 de enero de 2014.
 Dónde: Agirre Jauregia. Aita Elorriaga 1 (Mungia)
 FAX: 946745262.
 Email: astiune@astiune.com

El día del concurso cada concursante se deberá presentar, a partir de las 8:00 de la mañana, en la carpa de la organización, donde se le asignará su número de inscripción y puesto correspondiente.

LUGAR DE CELEBRACION:

Plaza Matxin o Plaza Fueros.

INGREDIENTES:

Alubia roja (de los territorios históricos de Euskal Herria, tipo tolosana, negra o pinta), patatas, verduras (incluido el pimiento choricero), tocino y chorizo. Quedarán excluidas todas las variedades blancas y las alubias verdina.

CONCURSANTES:

Abierto a particulares, asociaciones, grupos y empresas.

PRESENTACION:

De 13:00 horas a 13:30 horas.
 Las alubias deberán cocinarse y presentarse exclusivamente en puchero o cazuela (lapiko edo kazulea), siendo un kilo de alubias la cantidad mínima a presentar.
 Excluidas las Putxeras.
 Se cocinará en butano y cada concursante deberá disponer de todo lo necesario para la preparación de las alubias.

PREMIOS:

Los premios se entregarán a las 17:00h.

MESAS PARA LOS COMENSALES:

La organización pondrá a disposición de los concursantes mesas y bancos para comer, a todo aquel que previamente lo haya solicitado, en la hoja de inscripción.