BASES PER A PARTICIPAR EN EL I CONCURS DE CUINA JUNIOR CHEF L'ALCÚDIA 2015

Es podran inscriure al concurs tots els joves d'entre 10 i 15 anys que ho desitgen.

Per a formalitzar la inscripció caldrà omplir el full d'autorització que hi haurà a l'abast en les oficines de l'Ajuntament fins al 31 d'agost a les 14h, en horari d'atenció al públic.

A més a més, caldrà presentar dues receptes de cuina elaborades amb els ingredients que el jurat detalla a continuación:

1r plat:

-Una creïlla cuita sense pelar.

-Una tomaca gran.

- Un ou dur sense pelar.

-Anxoves.

-Llauna de tonyina.

- Maionesa.

-Oli d'oliva verge.

-Sal.

-Un manollet de cibulet (cebollino).

Postre:

-Crema pastissera.

- Planxa de biscuit d'ametla.

-Fruita fresca variada.

-Pasta brisa o sable breton.

- Ganache o trufa cuita.

- Almíbar.

-Merengue.

- Xocolate amb llet.

- Crema de llima.

- Decoracions lliures de xocolate.

Els participants podran fer ús lliurement d'aquestos ingredients, tot podent descartar o utilitzar aquells que consideren oportú. També podran fer recerques en internet per tal d'obtindre informació sobre algun dels ingredients facilitats al llistat.

A l'Ajuntament hauran de presentar en un full redactat els passos a seguir per a l'elaboració d'ambdós plats, així com una foto del resultat.

Aquelles receptes que complisquen amb els requisits establerts a les bases i que a més compten amb el vist-i-plau del jurat, seran seleccionades per a la final que se celebrarà el dia 3 de setembre a la Sala Rex de l'Alcúdia, a les 18h. En cas que s'hi hagen inscrit més de 15 participants, el 31 d'agost a les 20h es procedirà a un sorteig públic al saló de plenaris de l'Ajuntament per tal de determinar qui seran els quinze finalistes.

EL CONCURS

El concurs estarà dirigit per Juan Carlos Galbis (La Cuina Mediterrània), en col·laboració amb Lluís Clemente (Grupo Rex), i formaran també part del jurat els cuiners i pastissers locals: Ximo Baeza, Paco Rodríguez, Pere Gómez i Carlos Escoms. L'organització de l'acte correrà a càrrec dels membres de l'AMPA dels col·legis Batallar, Les Comes, Heretats, Sant Andreu i IES Els Évols.

Presentarà l'acte el showman Eugeni Alemany.

El concurs consistirà a elaborar, amb un termini de temps fixat pel jurat, els següents plats:

1. El primer plat que havien preparat a casa i amb el qual s'havien inscrit.
2. El plat de postre que havien preparat a casa i amb el qual s'havien inscrit.
3. Un plat sorpresa amb ingredients que seran facilitats als concursants en el mateix acte.

Cada participant podrà portar els atuells de cuina que no requerisquen connexió eléctrica i que li puguen servir per a elaborar els plats. A més a més, l'organització posarà a disposició dels participants una safata amb instruments de cuina que els puguen fer falta, com ratlladors, peladors, …

Els membres de l'organització atendran en tot moment les necessitats dels diferents participants, que comptaran, cadascun d'ells, amb una taula de cuina per a poder dur a terme les tres proves –primer plat, postre i plat sorpresa-.

Hi haurà un premi per cada plat més un guanyador global del I Concurs Junior Chef l'Alcúdia.