

# ARAUAK

## IZENA EMOTOKO:

**Zelan?** Udalaren web orrian ([www.mungia.eus](http://www.mungia.eus)) dagoan fitxa beteta. Noiz? 2024ko urtarrilaren 8tik 19ra.

**Nora bialdu?** E-mailez: [makilarenkofradia@gmail.com](mailto:makilarenkofradia@gmail.com) helbidera; edo egun beratan, 8:00etan, Andra Marin (lekurik badago).

Lehiaketa egunean parte-hartzaileek ANDRA MARIra joan beharko dabe goizeko 8:00etatik 9:00etara bitartean, bertan inskribazio-zenbakia emon eta lapikokoak egiteko ze leku daukien zehaztuko jake.

## LEKUA eta EGUNA:

- Matxin Plazan eta Foruen Plazan, 2024ko urtarrilaren 20an.

## OSAGAIAK:

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

## PARTE-HARTZAILEAK:

- Norbanakoek, alkarteek, taldeek zein enpresek hartu ahal izango dabe parte.

## LAPIKOAK AURKEZTUTEKO:

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

## SARIAK:

- Sari banaketa 17:00etan egingo da.

## PARTE-HARTZAILEENTZAKO MAHAIK:

- Antolatzaileek bazkarirako mahaiak eta jesarlekuak itxiko deutesiez alde zehatzetik eskaera eginda daukienei.

# BASES

## INSCRIPCIÓN:

¿Cómo? Hoja de inscripción en la página web del Ayuntamiento.

([www.mungia.eus](http://www.mungia.eus)).

¿Cuándo? Del 8 al 19 de enero de 2023.

¿A dónde enviar? por Email a: [makilarenkofradia@gmail.com](mailto:makilarenkofradia@gmail.com)

o el mismo día del concurso a las 08:00 horas, en Andra Mari, si hay disponibilidad de espacio.

- El día del concurso cada concursante se deberá presentar, entre las 8:00 y las 9:00 de la mañana, en ANDRA MARI, donde se le asignará su número de inscripción y puesto correspondiente.

## LUGAR DE CELEBRACIÓN y DÍA:

- Plaza Matxin y Plaza Fueros, el 20 de Enero de 2024.

## INGREDIENTES:

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

## CONCURSANTES:

- Abierto a particulares, asociaciones, grupos y empresas.

## PRESENTACIÓN:

- De 13:00 hasta las 13:30 horas.
- 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:

- La entrega de premios sera a las 17:00 horas.

## MESAS PARA LAS Y LOS CONCURSANTES:

- La organización pondrá a disposición de las y los concursantes que lo soliciten mesas y bancos para la comida del mediodía.