

## ARAUAK

### IZENA EMOTEKO:

**Zelan?** Udalaren web orrian ([www.mungia.eus](http://www.mungia.eus)) dagoan fitxa beteta.  
**Noiz?** 2023ko urtarrilaren 5etik 14ra.

**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 inskribzio-zenbakia emon eta lapikokoa egiteko ze leku daukien zehaztuko jake.

### LEKUA eta EGUNA:

- Matxin Plazan eta Foruen Plazan, 2023ko urtarilaren 15ean.

### OSAGAIK:

- 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 lapikoan 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 bakoitzak 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 deusiez alde zurretik eskaerea eginda daukienei.

## BASES

### INSCRIPCIÓN:

¿Cómo? Hoja de inscripción en la página web del Ayuntamiento.  
([www.mungia.eus](http://www.mungia.eus)).

¿Cuándo? Del 5 al 14 de enero del 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 15 de Enero de 2023.

### 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.