



CONCELLO DE NEGREIRA (A Coruña)

Rúa do Carmen, n.º 3-15830 Negreira (A Coruña) Telf.: 981.885250 - Fax: 981.885328
<http://www.concellodenegreira.es> -e mail: NEGREI@teleline.es

CONCURSO DE RECEITAS DE ENTROIDO NEGREIRA 2018:

Bases do Concurso

As bases polas que se rexerá o Concurso de receitas de Entroido organizado por RADIO NEGREIRA e o CONCELLO DE NEGREIRA son:

PRIMEIRA:

Poderán participar todas as persoas interesadas, sempre e cando cumpran os requisitos establecidos.

SEGUNDA:

O concurso está dirixido a adultos maiores de 16 anos.

TERCEIRA:

As receitas terán que ser típicas do Entroido, deberán estar escritas en lingua galega e presentarse mecanografadas. Así mesmo, deberase presentar o prato elaborado o día indicado pola organización.

CUARTA:

Valoraranse a presentación e a creatividade do prato, e a orixinalidade da receita.

QUINTA:

Aceptaranse como máximo dúas receitas por participante.

SEXTA:

Os concursantes presentarán as súas receitas na Casa de Cultura (Delegación de Cultura e Deportes), de luns a venres de 9:00 a 15:00h, ou o e-mail: cultura.deportes@concellodenegreira.es, tendo como data límite de presentación o **xoves 15 de febreiro de 2018**, antes das 13:00h. No día indicado pola organización (que será comunicado coa antelación suficiente) deberase presentar, ademais, o prato cociñado da casa.

SÉTIMA:

Requirirase presentar a seguinte documentación: a receita presentada no concurso, impresa en papel, co nome e os datos persoais do autor.

OITAVA:

O día 17 de febreiro, ás 19.30h , terá lugar un acto de entrega de premios na CASA DE CULTURA DE NEGREIRA, ao cal poderán asistir todos os participantes e o público en xeral.

NOVENA:

Os premios dos gañadores serán os seguintes:

- Gañador: FIN DE SEMANA NUNHA CASA RURAL PARA DUAS PERSOAS
- 2º Clasificado: CEA PARA DUAS PERSOAS NO REST. CASA BARQUEIRO
- 3º Clasificado: LOTE PRODUCTOS DE ENTROIDO

Ademais, as súas receitas serán publicadas na páxina web do concello: www.concellodenegreira.es

DÉCIMA

A participación no concurso significa a aceptación destas bases.

Exemplo receita:



Rosquillas de Anís

- 3 ovos
- 9 culleradas de azucre
- 9 culleradas de aceite
- 1 vaso de anís
- Relá de limón
- Fariña
- 1 sobre de lévedo
- Canela

Mesturamos todos os ingredientes ata formar unha masa, deixamos repousar o tempo suficiente, dámoslles forma ás rosquillas, fritímolos en abundante aceite, escorrémoslos e botámoslles por riba azucre e canela