

## 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:

Aceptarase 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](mailto: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 RESTAURANTE CASA BARQUEIRO
- 3º Clasificado: LOTE PRODUCTOS DE ENTROIDO

Ademais, as súas receitas serán publicadas na páxina web do concello: [www.concellodenegreira.es](http://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, fritímolas en abundante aceite, escorrémolas e botámoslles por riba azucre e canela