

fríoño 6

Bases concurso de Guarrindongadas AKA “Showcooking” Sábado 24/5 de 13-15h. Bar El Pórtico

1. Cada concursante puede someter a concurso un único pincho/plato/combinación (PPC de aquí en adelante).
2. Los ingredientes deben llevarse al lugar del concurso y el PPC debe ser confeccionado in situ para asegurar su mayor grado de guarrindonguez.
3. Todos y cada uno de los ingredientes empleados en los PPC están obligados a ser de origen industrial, entiéndase esto como de preparación no casera. Cualquier alteración o intento de fraude dado el frescor o excesiva calidad de los productos darán lugar a la descalificación.
4. Se dispondrá en el recinto de un microondas o una serie de ellos, para quien lo necesite. Todo PPC que necesite utensilios de cocina (o no cocina) independientes de la bomba de microondas, han de ser aportados por los concursantes.
5. Los concursantes están obligados a preparar una serie de raciones suficientes como para que el jurado, compuesto por cuatro personas, pueda apreciar su abrumadora farragosidad y que permita juzgar sus cualidades. Se valorarán raciones extra para la concurrencia y también se valorará mucho que no se intente envenenar a los demás concursantes.
6. Dichas cualidades a juzgar sumarán un total de 100 puntos repartidos de la siguiente manera:
 - 20 puntos para la apariencia.
 - 20 puntos para el sabor.
 - 20 puntos para su capacidad para saciar el hambre o lo que sea.
 - 20 puntos para la originalidad/concordancia entre absurdez y delicia.
 - 20 puntos para la descripción.

Ésta última escala tiene que ver con un punto obligatorio también, que es una ficha de características, donde se expongan los ingredientes del PPC, su presupuesto total por ración y el ingenio o enjundia con que se le describa. En dicha ficha puede constar cualquier otra curiosidad o recomendación de acompañamiento, así como su momento del día o de la vida de consumo óptimo (Ej: Antes de comer, después de beber, estados maniaco-depresivos, largas temporadas sin dinero, mientras se fornicaba, etc.)

Añadiéndose también al apartado anterior 5 puntos extra por el poder/capacidad del PPC para eliminar o soliviantar los posibles efectos futuros o presentes de la resaca.

7. El tiempo de preparación y cocción no pueden superar los tres minutos (a comprobar in situ) y todo elemento sobrante añadido al PPC proveniente de sobras u otros desechos deben cumplir todas las condiciones anteriormente reseñadas.