

1er CONCURS DE TRUITES JOAN MARAGALL 2013

La DG (Divisió Gastronòmica) del CAEL (Comitè d'Actes i Esdeveniments Ludicofestius) de la Festa de Final de Curs d'enguany té el gust de presentar a totes aquelles mares i pares de la nostra nostrada escola lo 1er Concurs de Truites Joan Maragall 2013.

NORMES BÀSIQUES

1. La truita ha de contenir tres o més ous.
2. Els ingredients addicionals i la forma de preparar-la son a discreció de la cuinera (o cuiner).

PARÀMETRES AVALUATS

S'avaluaran els següents 4 paràmetres, per ordre d'importància:

1. Gust
2. Aspecte
3. Innovació
4. Textura

NOTA IMPORTANT: Amb la serietat i rigor que un acte d'aquesta envergadura requereix, s'han emprat criteris estrictament objectius basats en l'expertesa acadèmica i el bagatge sensorial per seleccionar un imparcial i expert jurat per a que dugui a terme el tast definitiu i l'avaluació de tots els paràmetres que es consideraran a l'hora de premiar els més avesats en aquest menester culinari.



LOGÍSTICA I ENTREGA DE PREMIS

S'acondicionarà una taula degudament senyalitzada en el pati on es durà a terme el sopar. A mida que arribeu amb les vostres viandes podeu passar per la zona de recepció i fer el lliurament del vostre exemplar i ens deixeu el vostre nom i el del vostre curs.

El rigorós procés d'avaluació es durà a terme en el mateix moment que la porteu i us la podreu endur immediatament, de forma que pugueu fruïr de la vostra truita amb els vostres familiars i amics sense més dil·lacions.

Més tard, en un descans durant el ball es farà entrega dels premis: Truita d'or, de plata i de bronze.

La DG del CAEL

