

هشتفله Medieval segle XIII

Bases degustación de yantares y
brebajes de época 2025

ÍNDICE

1. Introducción
2. Fecha y lugar de la degustación
3. Participantes
4. Reglas generales
5. Motivo solidario

INTRODUCCIÓN

Introducción

En este documento se recogen las bases para la degustación de yantares y brebajes de época que se realiza dentro de las jornadas de Al-qüra Medieval Segle XIII.

Los objetivos de esta propuesta son la divulgación de las comidas y bebidas típicas del medievo, fomentar la relación entre las distintas jaimas participantes y la recaudación solidaria de fondos para donarlos a una ONG local.

FECHA Y LUGAR DE LA DEGUSTACIÓN

Fecha y lugar del concurso

FECHA: viernes 7, sábado 8 y domingo 9 de noviembre.

LUGAR: Campamento de nuevos pobladores.

Se ofrecerá una o varias degustaciones en cada una de las jaimas participantes.

Horario y cartel informativo

No se establece un horario para ofrecer las degustaciones. Cada jaima podrá ofrecerlas durante todo el fin de semana cuando mejor le venga y según disponibilidad de producto, sin previo aviso. Para informar al público que en ese momento se está vendiendo, la jaima tendrá que poner un cartel en un lugar visible de la jaima indicando el nombre del producto y colaboración solidaria 1€. Ejemplo: "Vino especiado caliente. Colaboración solidaria 1€". En el momento en que ya no se desee ofrecer el producto, la jaima deberá retirar el cartel informativo. A parte se deberá contar con el listado de ingredientes por si alguien preguntara por tema de alérgenos, pero no será necesario incluirlos en el cartel.

PARTICIPANTES

Participants

- La participación se realizará por jaimas y se podrán preparar tantos yantares de época y brebajes como se quiera.
- El **plazo de inscripción** de participantes será hasta el **31 de octubre**.
- La **inscripción** se realizará a través de un **formulario online** habilitado para ello.

REGLAS GENERALES

Reglas Generales

1. Cada jaima que desee participar ofrecerá yantares y brebajes de época para que los miembros de otras jaimas o público en general pueda degustarlo.
2. Los yantares y brebajes de época podrán ser: Vinos especiados, dulces y/o calientes, cervezas caseras, hidromiel, cremaet, morro, oreja, queso, caracoles, torrijas...
3. Se podrán hacer versiones sin alcohol como zumos, infusiones, etc. Aptos para todos.
4. En ningún caso podrán ser combinados con refrescos modernos, ni se podrán utilizar alimentos prohibidos (se detallan más adelante)
5. Cada jaima será única y exclusivamente responsable de la salubridad de los yantares y brebajes de época que ofrezca, y deberá dar a conocer a quien lo solicite el listado completo de ingredientes para evitar problemas de alergias.

Reglas Generales

6. La Comisión de Cocina pone a disposición de cualquier jaima que lo solicite recetas de época.
7. Los miembros de las jaimas deberán llevar su propio vaso de barro o cuerno.
8. Para gente ajena a las jaimas que no traigan su propio vaso, se dispondrá de vasos de cartón y cuencos (se repartirán el mismo viernes a cada jaima participante).
9. La cantidad servida en cada consumición la decidirá la propia jaima en función del tipo de yantar y brebaje de época que ofrezca, así como la cantidad total de la bebida o comida que prepare.

Reglas Generales

10. SERÁ SOLIDARIO, por lo que se cobrará 1€ por cada porción/consumición. El total de lo recaudado será destinado a una ONG local.
11. Se repartirá una hucha de barro a cada jaima participante para recoger lo recaudado.
12. Por regla general no se estará obligado a dar cambio.
13. Cada Jaima será responsable de recaudar su parte y guardar lo recaudado hasta que sea solicitado el domingo por la mañana por un miembro de la Comisión de Cocina quien registrará lo aportado por cada jaima.

Productos prohibidos

- Indicar que algunos ingredientes no existían en Europa en el siglo XIII y por consiguiente quedan excluidos en la preparación de los yantares y brebajes de época.
- Tomate, Patata, Pimiento, Judías/Alubias, Cacao, Maíz, Aguacate, Calabacín, Piña, Pavo, Café, Vainilla, Boniato, Cacahuete, Fresa.

MOTIVO SOLIDARIO

Motivo solidario

- Dadas las circunstancias sociales, desde la organización de Al-qūra Medieval y la Asociación Cultural Nous Pobladors, se ha buscado una forma de contribuir directamente con las ONG.
- Para ello, se propuso la creación de un evento solidario con el que recaudar fondos, en este caso fue la degustación de yantares y brebajes de época .
- La ONG a la que serán destinados los fondos será elegida por la Comisión de Cocina.
- El domingo 9 de noviembre, antes de la entrega de premios del concurso de cocina, se realizará la donación pública a dicha entidad.
- Un representante de la jaima que más aporte tendrá el honor de hacer entrega de la recaudación a la ONG en representación de todas las demás jaimas.

Nous
Pobladors
Al-qüra

Comisión de Cocina Al-qüra Medieval Segle XIII