

هشتفله Medieval

segle XIII

Bases concurso de cocina 2026

ÍNDICE

1. Introducción
2. Fecha y lugar del concurso
3. Participantes
4. Reglas generales
5. Jurado
6. Valoración y puntuación
7. Premio
8. Receta para el concurso

INTRODUCCIÓN

Introducción

En este documento se recogen las bases del concurso de cocina medieval que se realiza dentro de las jornadas de Al-qüra Medieval Segle XIII.

El objetivo de este concurso es la divulgación de la cocina medieval, respetando las recetas, los ingredientes existentes y los medios para cocinar de la época.

FECHA Y LUGAR DEL CONCURSO

Fecha y lugar del concurso

FECHA: Domingo 15 de noviembre del 2026.

LUGAR: Campamento de nuevos pobladores. Se cocinará en cada una de las jaimas participantes.

HORA de inicio: Se puede empezar el cocinado a partir de las 10h. A partir de las 12h, los miembros de la comisión de cocina junto con los miembros del jurado se pasarán periódicamente por las distintas jaimas participantes para revisar los ingredientes, el proceso de cocinado y el cumplimiento de las reglas.

HORA de presentación del plato: 14:00h. Se dispondrá de una mesa para tal fin en la Plaza de San Roque. Cada jaima participante entregará su plato a un miembro de la comisión designado para ello.

PARTICIPANTES

Participants

- La participación se realizará por jaimas, por lo que solo se podrá presentar **un plato por jaima**.
- Podrán participar en la elaboración del plato **tantos miembros de una misma jaima como se desee**.
- 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

- Todas las jaimas participantes elaborarán **la misma receta**, que será elegida por la comisión de cocina y se comunicará junto con la publicación de las bases de este concurso.
- La **elaboración del plato** completo (incluyendo guarniciones o salsas) se deberá realizar **íntegramente en la propia jaima** y todos los **utensilios deben ser manuales** (no pueden ser eléctricos).
- Solamente se podrá utilizar **fuego a leña o brasas** como fuentes de calor para cocinar.
- El tamaño del plato a presentar será de **una ración para una persona** y deberá ser presentado en un **recipiente de época**, este será entregado por la comisión de cocina.

JURADO

Jurado

- El jurado estará formado exclusivamente por personas relacionadas con el mundo de la cocina.
- En la edición 2026 sus componentes serán:
 - DESIRE MOLLON (VERSALLES)
 - PEDRO VIVAS (PEROLET)
 - LOLITA BENAJES (AMA DE LLAVES)
 - JAVIER IBAÑEZ (FONT NOVA)

VALORACIÓN Y PUNTUACIÓN

Valoración y puntuación

- Las elaboraciones se entregarán a la comisión de cocina, quienes asignarán un número a cada plato y los situarán todos en una misma mesa. El jurado no sabrá en ningún momento a quién pertenece cada plato. Los platos se catarán todos a la vez y cada jurado seguirá el orden que considere, pudiendo probar de nuevo un plato tantas veces como crea conveniente para tener claro su veredicto.
- El jurado evaluará el gusto, sabor, textura y aroma de cada plato y pondrá una nota de 0 a 10 según su propio criterio.
- El plato con mayor puntuación será el vencedor y así sucesivamente el segundo y tercer puesto.

PREMIO

Premio

- El premio consiste en un elegante mortero, una escudilla y un palillero para los tres primeros clasificados, además de un pendón conmemorativo elaborado por la “ASSOCIACIO BOLILLERES L'ALCORINA”.



RECETA PARA EL CONCURSO VII Edición - 2026

Receta para el concurso

- La receta elegida por los miembros de la Comisión de Cocina es la “Pollo en salsa canela de mosto” del libro de recetas “Crónica culinaria de los antiguos banquetes reales”.
- La receta no podrá ser alterada de ninguna forma, por lo que no se podrá añadir ningún ingrediente extra.

Pollo en salsa canela de mosto

Ingredientes 4 personas:

- 4 cuartos traseros de pollo
- 1/2 litro de vino dulce
- 250 g de uvas negras
- Aceite de oliva
- Nuez moscada
- Canela
- Sal
- Jengibre
- Clavo
- Pasas

Pollo en salsa canela de mosto

Elaboración:

- Haced una buena fogata de leña y dejad que se consuma hasta obtener una capa generosa de brasa.
- Mojad el fondo de vuestra cazuela de barro con aceite de oliva. Colocad los cuartos traseros de pollo en la cazuela y saladlos. Espolvoread generosamente por encima las especias y podéis dorar ligeramente el pollo antes de añadir los líquidos si queréis mas color.
- Repartid las uvas negras (sin semilla si es posible) y las pasas por la cazuela. Verted el vino tinto dulce hasta cubrir parcialmente el pollo.
- Tapa la cazuela con una tapa para evitar que el liquido se evapore demasiado deprisa y para crear un efecto de cámara de vapor. Cocinadlo a fuego muy suave durante aproximadamente 50 minutos.
- Cuando el pollo esta casi tierno y cocido, retirad la tapadera de la cazuela, subid ligeramente la intensidad de las brasas durante los 10 últimos minutos para que el alcohol del vino reduzca, la salsa espese y la piel del pollo se dore ligeramente.
- Observad la salsa y si ha quedado muy ligera, retirad el pollo y cocinar hasta que reduzca y quede bien melosa.

Nous
Pobladors
Al-qüra

Comisión de Cocina Al-qüra Medieval segle XIII