



ANNEX II

FITXA DE LA RECEPTA

Codi Numèric
(a omplir per l'organització)

1. Nom o títol de la recepta:

2. Categoria (marcau-la amb una X):

Primer plat

Segon plat

Postres

Tapa

3. Ingredients per a 4 persones (posau les mesures en unitats, grams, quilos, litres..., o especifiqueu quina és la unitat de mesura o la quantitat, ex. una cullerada sopera...):

Quantitat	Ingredient

(si cal, es poden afegir més files)

4. Elaboració (explicació detallada de la recepta especificant, si cal, temps i temperatures de cocció) :

(espai orientatiu; si cal, es pot ampliar)



**CONSELL INSULAR
DE MENORCA**
DEPARTAMENT DE MEDI AMBIENT
I RESERVA DE BIOSFERA



5. Presentació de la recepta (explicació):

(espai orientatiu; si cal, es pot ampliar)

6. Història de la recepta (zona de Menorca on la recepta és més típica i època de l'any o festivitat en la qual s'elabora tradicionalment):

(espai orientatiu; si cal, es pot ampliar)

7. Breu història o anècdota familiar o local associada a la recepta, usos i costums relacionats, lloc d'origen dels ingredients més singulars... (OPCIONAL):

MOLT IMPORTANT!

És convenient omplir degudament tots els apartats de la fitxa (els 6 primers són obligatoris perquè la recepta pugui concursar, i el 7è és opcional). El jurat tindrà en compte tots els apartats d'aquesta fitxa per obtenir la puntuació final de la recepta. Cada membre del jurat puntuarà la recepta segons aquests criteris (apartat 4 de les bases):

- Elaborades amb ingredients representatius de Menorca i que incorporin majoritàriament productes locals de l'illa: màxim 10 punts
- Claredat en l'exposició de la recepta: màxim 10 punts
- Component tradicional i d'usos de la recepta (apartat 7 de la fitxa): màxim 10 punts
- Originalitat: màxim 10 punts
- Sostenibilitat: màxim 10 punts
- Patrimoni immaterial: màxim 10 punts