

REGULAMENTO DO CONCURSO DE COZINHA MACAENSE (MACAU) PRELIMINAR

Introdução

A Comissão Organizadora do “Encontro das Comunidades Macaenses – Macau 2019” organiza para Macau um Concurso de Cozinha Macaense. A equipa vencedora representará Macau na fase final do Concurso que aqui se disputa, em Novembro próximo, com outros candidatos provenientes de cada uma das Casas de Macau, associações ou clubes macaenses participantes (da Austrália, Brasil, Canadá, Estados Unidos, Portugal, Inglaterra e Hong Kong).

Artigo 1º

A Comissão Organizadora do “Encontro das Comunidades Macaenses - Macau 2019” institui os “Prémios de Cozinha Macaense” que se disputará em duas fases, ambas em Macau.

Artigo 2º

Podem concorrer os membros das Associações locais de Matriz Portuguesa e respectivos familiares, bem como outras pessoas que tenham mais de 21 anos que declarem aceitar as normas do concurso e prestem declaração escrita de que cedem ao CCM os direitos de autor das respectivas receitas para publicação em livro ou em outro meio de divulgação.

Artigo 3º

Os concorrentes devem confeccionar em data e local a indicar (em doses que contemplem um mínimo de 4 pessoas), na fase de apuramento:

- Um prato à escolha do concorrente (da lista em anexo)
- Um doce à escolha do concorrente (de entre os da lista em anexo)
- Uma receita de minchi, **prato obrigatorio**

Artigo 4º

Os concorrentes podem recorrer a um ajudante.
Tempo da duração do concurso é de 4 horas.

Artigo 5º

Os utensílios a utilizar nas provas da primeira fase serão postos à disposição pela Comissão Organizadora, devendo os concorrentes munir-se dos ingredientes e dos condimentos necessários à confecção dos pratos.

Artigo 6º

A equipa vencedora apurada para a final que se realiza em Novembro de 2019, será escolhida por um júri composto por um mínimo de três elementos da comunidade, designado pela Comissão Organizadora, com total garantia de independência.

Artigo 7º

Os membros do júri não podem concorrer e não deverão estar ligados por laços familiares directos, a qualquer dos concorrentes.

Os participantes locais que concorram também em idêntico concurso de outras Casas de Macau, associações ou clubes macaenses distintos, não poderão acumular prémios, ainda que concorram com receitas diferentes.

Artigo 8º

Os concorrentes deverão apresentar as receitas por escrito aquando da participação nas provas do concurso.

Artigo 9º

Aos três primeiros classificados serão atribuídos prémios pecuniários dos seguintes valores:

1º. – XXXXXXXX

2º. – XXXXXXXX

3º. – XXXXXXXX

Artigo 10º

O Conselho das Comunidades Macaenses (CCM) tem todos os direitos de autor das respectivas receitas dos concorrentes premiados, para sua oportuna publicação em livro ou em outro meio de divulgação da Cozinha Macaense, conforme indicado no artigo 2º.

Anexo

Lista de Cozinhagem Maquista:

- Ade com inhame
- Ade com Sombrero (Cogumelos)
- Ade com Trate
- Apabico
- Arroz Gordo
- Arroz Pilau
- Bebinca de Inhame
- Bebinca de Nabo
- Bife/Costeleta Pó de Bolacho (Lampo)
- Bolinhos de Bacalhau
- Bredo Raba-raba (div.)
- Cabeça de Bonzo
- Chái de Bonzo
- Camarão à Macau
- Canja de galinha
- Capela
- Caril de galinha
- Caril de Vaca
- Caril de Quiápo com camarão
- Casquinha de Caranguejo
- Chatini ou Chachini (de Bacalhau)
- Chau-chau parida
- Chili Cachão
- Chilicote
- Creme de abóbora
- Galinha à Cafreal (Galinha Africana)
- Galinha Molho Perdiz
- Iscas
- Lacassá
- Lorcha Margoso
- Missó Cristang
- Pãozinho recheado
- Peixe cus-cus (todos incluídos)
- Porco Bafassá
- Porco Balichão Tamarindo
- Rissóis
- Sambal de Beringela
- Sambal de pepino
- Sopa de Lacassá
- Vaca Estofada
- Vindaloo (galinha/ borrego/ vaca)

Lista de Doces e Sobremesas:

- Baji
- Barba
- Batatada
- Bebinca de leite
- Bicho-bicho
- Bolo mármore
- Bolo Menino
- Cabelo de noiva
- Celicário
- Cha-cha
- Coqueira
- Coscurão
- Doce de camalenga
- Farte
- Fatias da China
- Genete
- Jagra com ovos
- Ladu
- Mousse
- Muchi muchi
- Rebuçados de ovos
- Saransurave
- Soufflé
- Torchas