

Competition



SPANISH POTATOE OMELETTE



Rules:

1. Open to everyone! Participants must register by email at reservas.dublin@cervantes.es by the 20th of June. The subject of the email should read 'Spanish Omelette competition'.

2. Please bring your omelette to Café Literario at Instituto Cervantes Dublin by 1 pm on the 22nd of June.

3. Omelettes must include the following ingredients: olive oil, potatoes, salt and egg.

4. Participants can add any ingredients they wish to make their omelettes unique and tasty!

5. For health reasons omelettes must be cooked through and those with raw egg will be disqualified.

6. Each omelette should have a minimum of 6 portions.

7. Omelettes should be presented on a serving dish. The Institute will not be responsible for any breakages. We would recommend that you use, if possible, disposable crockery.

8. Each participant will be allocated a number on receipt of his/her omelette. This number with the participants' details will be placed in a sealed envelope.

9. The competition will take place at 1 pm at Café Literario, Instituto Cervantes on the 22nd of June. The winning entries will be announced at 2.00 pm.

10. Judges will taste the omelettes. Following the awards, the audience will have the opportunity to taste the wonderful participating entries!

11. The following aspects will be taken into consideration: thickness, flavour, presentation originality and salt seasoning.

12. Judges will be: Vicente Bellver Roses (former chef and teacher at Instituto Cervantes at present), Ramiro Ropero Morell (chef at Viva España restaurant) and Belén Roza (Education Counsellor of the Spanish Embassy).

13. Judges' decision will be final.

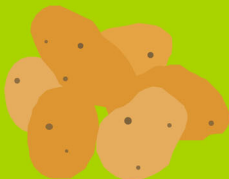
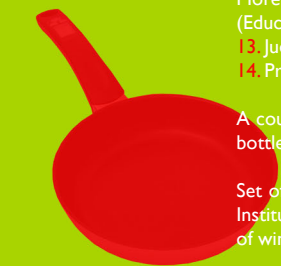
14. Prizes:

1st Prize:

A course at Instituto Cervantes Dublin and five tapas and a bottle of wine at Viva España restaurant.

2nd Prize:

Set of Spanish books and one year free membership to the Instituto Cervantes' library and three tapas and two glasses of wine at Viva España restaurant.





TORTILLA DE PATATAS



Bases del II Concurso de Tortilla de Patatas:

1. La participación es libre y gratuita, los participantes deberán inscribirse antes del día 20 de junio en el siguiente e-mail: reservas.dublin@cervantes.es. El asunto del mensaje deberá aparecer "concurso tortilla".
2. Presentar la tortilla en el IC antes de las 13:00 h del 22 de junio, en el Café literario.
3. Todas las tortillas deberán tener como ingredientes: aceite de oliva, patata, sal y huevo.
4. Cada participante puede agregar cualquier ingrediente que considere oportuno para darle un toque de originalidad y sabor.
5. Por razones de salud no se admitirán tortillas que tengan huevo crudo, las tortillas deberán estar totalmente cuajadas.
6. Cada tortilla deberá tener un mínimo de 6 raciones.
7. Cada concursante deberá entregar su tortilla ya preparada en un plato de su propiedad. El IC no se hace cargo de roturas o extravíos de los platos. Es preferible usar vajilla desechable.
8. A cada concursante se le otorgará un número cuando entregue la tortilla, este número se escribirá en un sobre con los datos del concursante dentro.
9. El concurso se celebrará en la cafetería del IC el 22 de junio a las 13:00 h. El premio del concurso se otorgará a las 14:00 h.
10. Las tortillas serán catadas y degustadas por el jurado. Al final del concurso se ofrecerá la degustación de tortillas al público y participantes.
11. Se valorará el tamaño, grosor, sabor, originalidad en la presentación y punto de sal.
12. El jurado estará formado por Vicente Bellver (excocinero y profesor del IC), Ramiro (cocinero, Restaurante Viva España) y Belén Roza (Consejera de Educación de la Embajada de España).
13. El fallo del jurado será inapelable.
14. Se otorgarán dos premios:

1^{er} premio:

Un curso presencial de 30 horas en el Instituto Cervantes de Dublín (a elegir entre la oferta del momento) y cinco tapas y una botella de vino en el restaurante Viva España.

2^o premio:

Un lote de libros en español y un año de carnet gratuito en la biblioteca del Instituto Cervantes de Dublín y tres tapas y dos vasos de vino en el restaurante Viva España.

