

FŐZŐVERSENY KARTAL 2018. JÚNIUS 23.

VERSENY KIÍRÁS

Minden nemzetnek csodálatos hagyományai vannak minden területen, így nekünk, magyaroknak is. Ezen a hagyományokat őrizni kell, meg kell becsülni, nem szabad a feledés homályába elbújtatni, éltetni kell. Alázattal és tisztelettel kell a múlt emlékeit védeni, mert sok olyan dolog jött létre, amikre büszkék lehetünk. Ezek közé tartozik gasztronómiai kultúránk is, melynek hagyományaink része, mivel őseink hagyatéka. Az ország különböző tájain másként főzik vagy hívják egyes ételfajtáinkat, de az eredménye ugyan az, az üres gyomor megtöltése. Tegyük félre minden intrikát, és közösen vigadjunk, ünnepeljünk, mert az is belefér a barátság és a főzés hagyományainak ápolása is.

A verseny fővédnöke: Vécsey László
országgyűlési képviselő

Főtámogatónk: Gödöllői Tangazdaság Zrt.

Rendezvény helyszíne és ideje:

Kartal 2173, Császár út- Ady Endre út, a Bölcsőde melletti új játszótéren

2018. június 23.

A 3 kg húst 2018. június 22-én 10-12 óra között lehet átvenni a regisztrált versenyzőknek a Könyvtárban !!

A verseny napja: 2018. június.23.

Elkészítési időtartam: 08⁰⁰ – 14⁰⁰ óra között.

Zsűrizés: 14.00-15.00 óra között. Eredményhirdetés: 15.30

Zsűri elnöke: Aranyi János, a Szabadtúzi Lovagrend zsűri tagja

A verseny jellege: szabadtúzi eszközök használatával - villany nem megengedett - készítendő ételek versenye.

Csapat összetétele:

A főzőcsapat 1 fő vezető „szakácsból” és korlátlan létszámú segítőkéből áll.

Az ételek elkészítési lehetőségei: Nyílt, természetes tűzön (villany használata tilos), bográcsban, grillen, vagy tárcsán.

A főzéshez szükséges ízesítő, kiegészítő anyagokat, valamint minden csapat hozza magával, mert részükre, Kartal 3 kg marhahúst tud biztosítani – előzetes regisztráció alapján. A versenyhez szükséges eszközökről a csapatok gondoskodnak (bogrács, rostsütő, állványok, vágó-deszkák, kések, grill eszközök, illetve a higiénia betartásához szükséges mosogatószeres és mosogatóeszközök, sátor, asztal stb.). A vizet a szervezők biztosítják. Tűztálca (lemez alátét) használata kötelező.

Főzési adagszám: Nincs korlátozva, de legalább 10 fő részére készüljön, melyből 1 adagot a zsűrinek kell bemutatni.

A szervezők örömmel fogadnak minden különdíj felajánlást.

Nevezési határidő: 2018. június 15.-ig Nevezési díj: Nincs

Villanyáram az étel készítéséhez semmilyen formában nem használható!

A megadott nevezési határidő után nevezést csak kivételes és indokolt esetben tudunk elfogadni!

A RÉSZVÉTEL FELTÉTELE A NEVEZÉS LEADÁSA.

A csapatok sorszámot kapnak, mely egyben a főzőhely számát is jelenti majd. Minden csapatnak lehetősége van bemutatni a környezetét, ahonnan érkezett. Ezt tehetik a főzőhely díszítésével és szóban is, illetve a főzőhelyen kiállított ismertető anyagok segítségével is történhet. Az egyes főzőhelyeket a zsűri pontozza és azt a végén értékeli is.

VERSENY RÉSZLETEZÉSE

A versenynapon 8.00-10.00 óra között történik a jelentkezési lapok alapján a csapatok regisztrálása, amikor közölni kell a készítendő étel elnevezését.

A verseny napján a versenyző csapatok egy-egy képviselője találkozik a szervezőkkel és a zsűri elnökével.

Zsűrizésre az elkészült ételeket az eligazításon elhangzott időpontban lehet a zsűri asztalán elhelyezni. A leadáskor minden csapatnak 3-5 perc áll a rendelkezésére az ételhez kapcsolódó produkció, illetve népi hagyományokat bemutató előadására. A meghatározott időbe a zsűri elé tálalt, az asztalon elhelyezett, bemutatott és elkészült ételek vesznek részt a versenyben.

A zsűri részére minden csapat 1 adag elkészített étel (ételekből) kitálalva kell leadnia!

Zsűrizés és a készített ételek elfogyasztása után minden csapat köteles a saját területét rendbe rakni!

NYERSANYAG

A helyszínen minden csapat olyan termékből készíthet ételt, melynek az eredetét igazolni tudja, illetve annak egészségre ártalmatlanságáról garanciát vállal.

Az elkészítéshez szükséges egyéb ízesítőkről és nyersanyagokról a versenyző gondoskodik.

A főzőverseny bezárását ágyúdörgés jelzi majd!

ZSŪRIZÉS

Az zsűri tagjai a nemzetközileg elfogadott zsűrizési szempontok alapján értékeli az ételeket és süteményeket. A zsűritagok egyenként pontozzák-értékelik a csapatokat, majd az általuk adott pontszámok összesítésével határozzák meg az adott csapat helyezését, a végeredményt.

A zsűri a főzés megkezdésétől a tálalásig végig pontoz! (Szempontok: megjelenés, tisztaság, ésszerűség, csapatmunka, tálalás, hőfok, íz, stb.)

A készételből egy adagot kitálalva a zsűrinek kell biztosítani a bíráláshoz. Az elkészült és értékelésre leadott ételeket kérjük majd a zsűrizés végéig meghagyni, mert így az esetleges viták elkerülése érdekében a zsűri azt ismételt ellenőrzésre visszakérheti.