

Zásady súťaže

„Tradičná chuť Hontu 2017“

Motto:

„Podporujeme tradície vidieckej kuchyne a zachovanie senzorických vlastností regionálnych jedál a nápojov.“

Hlavní organizátori: Regionálna poľnohospodárska a potravinárska komora Krupina (RPPK)
Občianske združenie Tradičná chuť regiónov Slovenska (OZ TCHRS)
Obec Hontianske Tesáre

Spoluorganizátori: Regionálne združenie miest a obcí Slovenska okresov ZV, KA, DT
Obce a mestá regiónu HONT
Jednota dôchodcov Slovenska

Odborní garanti: Slovenská poľnohospodárska univerzita Nitra (SPU)
Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie Košice

Miesto konania súťaže: obec Hontianske Tesáre

Termín konania: 9.9.2017

Organizačný výbor: Dana Kohútová – starostka obce Hontianske Tesáre, Prof. Ing. Jozef Golian, Dr.,
Mgr. Mária Krkošová, MVDr. Oľga Luptáková, PhD., Štefan Matejkin, Ing. Juraj
Petruš, Doc. Ing. Vladimír Vietoris, PhD., Mária Sluková, Ján Gonda

Časť A

Certifikát Tradičná chuť Hontu s právom ponúkať jedlá a nápoje s menom jej autora udeľuje predseda RPPK, prezidentka OZ TCHRS na základe návrhu predsedu hodnotiacej komisie.

Čestné uznanie udeľujú súťažiacim súťaže starosta obce v mieste konania súťaže a predseda RPPK .

Časť B

I. Podmienky pre účasť v súťaži Tradičná chuť Hontu 2017

1. Súťažiaci môže byť fyzická osoba alebo skupina - najviac 2 osoby, vystupujúcich pod spoločným názvom skupiny.
2. Prihlasovateľ predloží záväznú prihlášku do **13.8.2017** podľa vzoru v prílohe.
3. Prihlášky do súťaže podľa jednotlivých jedál pošle prihlasovateľ na adresu:
Regionálna poľnohospodárska a potravinárska komora Krupina,
962 44 Litava – Družstvo AGRA Litava 290, e-mail: rppkka@sppk.sk
starostka@honttesare.sk
4. Každá prihláška bude riadne zaregistrovaná. Ak sa zistí, že prihláška je neúplná alebo obsahuje viditeľne chybné údaje, bude súťažiaci vyzvaný, aby nedostatok odstránil do 72 hodín od výzvy.
5. Ak podmienky pre zaradenie do súťaže ani po výzve nebudú splnené, bude prihláška

vyrazená z ďalšieho posudzovania. Proti vyradeniu nie je možné podať sťažnosť ani iné opravné prostriedky.

6. Podmienky súťaže budú zaslané každej obci v regióne, občianskym združeniam, mikroregiónom a členom RPPK.

II. Podmienky súťaže

1. Suroviny použité na výrobu jedál musia spĺňať hygienické a akostné predpisy. Súťažiaci je povinný uviesť do prihlášky zoznam a množstvo základných surovín a postup pri príprave jedla (10 porcií).
2. Suroviny sú zo Slovenskej republiky pri zachovaní tradičných plemien zvierat a rastlinných kultúr.
3. Suroviny a ingrediencie na všetky jedlá zabezpečí organizátor na základe záväznej prihlášky.
4. Súťažiaci prihlási svoje jedlo do týchto hodnotených kategórií:

- | | |
|-----------------|-----------------------------|
| - Vaječné jedlá | - Zeleninové a ovocné jedlá |
| - Mliečne jedlá | - Múčne jedlá |
| - Mäsové jedlá | - Polievky |

5. Jedlá v jednotlivých kategóriách sa budú hodnotiť len vtedy, ak budú v kategórii prihlásené minimálne dve súťažné jedlá.
6. Každý súťažiaci pripraví jedlo na vlastnom zariadení – sporák na pevné palivo alebo plyn, rúra, kotlík, plynový varič s vlastnou plynovou bombou a s vlastným kuchynským náradím – **nie elektrický varič ani sporák** – uviesť v prihláške.

III. Zodpovednosť súťažiaceho

1. Súťažiaci je povinný pri príprave jedál dodržiavať všeobecné pravidlá správnej kuchynskej a hygienickej praxe.
2. Súťažiaci zodpovedá za to, že všetky ním uvedené údaje v prihláške sú pravdivé a úplné.
3. Súťažiaci odovzdá na výzvu jedlo Komisii na hodnotenie v určenom čase.

IV. Podmienky posudzovania prihlásených jedál do súťaže

1. Prihlášky súťažných jedál posudzuje odborná komisia zložená z členov organizačného výboru.
2. Komisia kontroluje množstvo surovín, technologický postup prípravy jedla a zaradenie do prihlásenej súťažnej kategórie.
3. Podľa väčšinového podielu použitých základných surovín môže komisia vykonať preradenie prihláseného jedla do určenej kategórie.

V. Hodnotiace kritériá

1. Súťažné jedlá posudzuje nezávislá odborná komisia.
Zloženie hodnotiacich komisií: 1. odborníci z SPU, 2. odborníci v oblasti gastronómie, 3. členovia Jednoty dôchodcov v regióne.
2. Komisia hodnotí jedlo podľa schválenej metodiky hodnotenia Ing. Doc. Vladimíra Vietorisa, PhD., „Tradičná chuť Slovenska. Hodnotiaci formulár“.
3. Každý člen komisie absolvuje k metodike hodnotenia pred hodnotením jedál inštruktáž pred otvorením súťaže.
4. Pri zhodnosti bodov rozhoduje komisia konsenzuálne - dohodou.
5. Za objektivnosť hodnotenia sú zodpovední odborní garanti.

VI. Podmienky udelenia ocenenia

1. V každej kategórii bude vyhodnotených len jedno jedlo s najvyšším počtom bodov.
2. Víťazovi v kategórii bude udelený „Certifikát Tradičná chuť Hontu“.
Ostatní účastníci súťaže dostanú „Čestné uznanie“ úspešného účastníka súťaže.
3. Na udelenie ocenenia nie je právny nárok, nevzťahujú sa na ne všeobecné právne predpisy.

VII. Závěrečné ustanovenie

1. Organizačný výbor môže vykonať spresnenie týchto Zásad schválených predstavenstvom RPPK regiónu do vyhlásenia súťaže a vyhradzuje si právo výberu jedál do súťaže.
2. Platné zásady budú dostupné na mestských a obecných úradoch hontianskeho regiónu, RPPK Krupina, webových stránkach občianskych združení a mikroregiónov.
3. Zo súťažných jedál bude organizovaná verejná ochutnávka, podľa osobitných pokynov

VIII. Program súťažného dňa

1. Otvorenie súťaže – 09,00 hod otvorenie a vydávanie surovín na varenie.
2. Prevzatie a kontrola surovín, príprava jedál na mieste – 9.30– 12.30 hod.
3. Odborný prednáška – Prof. Ing. Golian – „Potraviny a gastronómia“ 10.30 – 11.00 hod.
4. Hodnotenie jedál komisiou a kultúrny program - od 11:00 do 13:00 hod.
5. Verejná ochutnávka súťažných jedál - od 12:30 hod. - 13:30 hod.
6. Vyhodnotenie súťaže a odovzdanie putovného lopára - od 14:00 -14:30 hod.
7. Prezentácia firiem - potravinárskych, spracovateľských, obchodných.

IX. Sprievodné akcie

1. Kultúrny program – Korpona, Citaráši zo Sazdíc, domáca romska skupina detí
2. Ukážka varenia tradičného jedla „cigánske halušky 54“
3. Program detí „Slovensko je moja Zem, čo zasadím to tu zjem“.
4. Výstavy – prezentácia regiónu HONT , detské práce „Potraviny očami detí“.
5. Divadelný rebriniak
6. Prezentácia produktov s regionálnou značkou HONT
7. Predaj ľudovo-umeleckých výrobkov.
8. Tvorivé dielne pre deti
9. Izba ľudových tradícií, prehliadka tradičného genofondu ovocných stromov

Časť C

Zásady súťaže na návrh prípravného výboru schválené v Hontianskych Tesároch dňa 16.6.2017.

MVDr. Oľga Luptáková, PhD.
prezidentka OZ TCHRS

Dana Kohútová
starosta obce Hontianske Tesáre

Príloha : Prihláška na súťaž „Tradičná chuť Hontu“ 2017

Ing. Juraj Petruš
predseda RPPK Krupina

Z Á V Ä Z N Á P R I H L Á Š K A
do súťaže „Tradičná chuť HONTU 2017“

**vrátiť na úrad RPPK
do 13.8.2017 !!!**

Názov skupiny :

Mená a priezviská :

Bydlisko :

č. t. : e-mail:

Názov súťažného jedla :

Kategória: zakrúžkujte / podčiarknite kategóriu súťažného jedla

- vaječné jedlá

- mliečne jedlá

- mäsové jedlá

- zeleninové a ovocné jedlá

- múčne jedlá

- polievky

Požadované suroviny : pripravuje sa 10 porcií

Názov suroviny podľa receptúry	množstvo /ks, l, kg/	poznámka

Postup pri príprave súťažného jedla :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Dĺžka prípravy jedla (hod., min.) :

Zariadenie, na ktorom budete variť, piecť a náradie si treba doniesť všetko svoje, nakoľko usporiadateľ nedodá žiadne spotrebiče ani náradie – **nie elektrické ale plynové variče.**

.....

V, dňa

podpis :

Tradičná chuť Hontu 2017

P o k y n y **pre súťažiacich k vareniu**

Prihláška musí byť odovzdaná do 13. 8.2017 a musia byť v nej uvedené všetky náležitosti podľa predtlaču.

Súťaž vo varení tradičných jedál pod názvom „Tradičná chuť Hontu“ sa uskutoční v obci Hontianske Tesáre dňa 9. septembra 2017.

Príchod všetkých prihlásených súťažiacich je do **8,30 hodiny** do kultúrneho domu v Hontianskych Tesároch.

Súťažiaci si so sebou prinesú:

- zdroj na tepelnú úpravu jedál / **plynový varič, - nie elektrický**, elektrickú rúru a iné spotrebiče, ktoré budú potrebovať pri varení súťažného jedla/,
- všetky nádoby /hrnce, misky, taniere, príbory, naberačky, pekáče, doštičky na krájanie, nože a pod./ - **nič nebude poskytnuté usporiadateľom!**

Všetky potrebné náradia a variče si súťažiaci si umiestnia **na komisiu** určené miesto varenia.

Oficiálne otvorenie súťaže je o 9,00 hodine. Po oficiálnom otvorení si každé súťažné družstvo alebo jednotlivец preberie potrebné suroviny na varenie u organizátorov podujatia. Tieto budú vydané súťažiacim podľa ich požiadaviek v množstvách, ktoré si uviedli v prihláške /varí sa 10 porcií jedla/. Po prevzatí surovín **a kontrole odbornou komisiou** sa môže začať s prípravou a varením súťažného jedla.

Varenie súťažných jedál prebieha od 9,30 do 12,30 hodiny. Hodnotenie jedál bude od 11,00 do 13,00 hodiny.

Súťažiaci začne s prípravou jedla v časovom horizonte podľa náročnosti a potrebného času na jeho prípravu.

Jedlá, ktoré sú časovo menej náročné, dajú sa uvariť za pár minút, je potrebné **variť len tesne pred 11,00 hodinou resp. po 11,00 hodine**, aby boli predložené hodnotiacej komisii v primerane teplom konzumnom stave.

Jedlá, ktoré sú časovo náročnejšie na prípravu je potrebné začať **pripravovať ihneď po 9,00 hodine** tak, aby boli predložené hodnotiacej komisii najneskôr do 13,00 hodiny.

Po uvarení jedla predloží súťažiaci hodnotiacej komisii požadované množstvo jedla naaranžovaného podľa svojho vkusu. Po ohodnotení komisiou si zostatok jedla prevezme späť.

Z navareného jedla musí nechať každý na verejnú ochutnávku najmenej polovicu množstva jedla. Jedlo treba udržiavať v primeranej teplote, aby ho bolo možné konzumovať na verejnej ochutnávke.

Tradičná chuť Hontu 2017

P o k y n y **k verejnej ochutnávke**

Verejná ochutnávka navarených jedál riadená p. Matejkinom bude prebiehať v čase od 12,30 do 13,30 hodiny.

Súťažiaci, podľa pokynov p. Matejkina, prinesie v dostatočnom množstve /najmenej polovica z vareného množstva/ a v primerane teplom konzumnom stave jedlo na určené miesto. Zaujme postavenie **na mieste označenom vizitkou s názvom jedla a menom súťažiaceho** pre výdaj na verejnú ochutnávku.

Usporiadateľ dodá každému súťažiacemu malé nádoby na porciovanie jedla na ochutnanie.

Súťažiaci bude ponúkať návštevníkom svoje jedlo na ochutnávku v primeranom /malom/ množstve typickom pre ochutnanie a nie pre najedenie, aby z jeho jedla ochutnalo čím viac návštevníkov.

Po verejnej ochutnávke si všetci súťažiaci odnesú svoje nádoby, náradia a tepelné zdroje na prípravu jedál, tak aby priestory pre varenie boli uvoľnené.