

3 DANA GASTRONOMSKOG UŽITKA

Perivoj dvorca Erdödy, Jastrebarsko

27.-29. rujna 2019.

27. rujna – Dani vina & riba fina

28. rujna – Dani vina & kotlovina fina

29. rujna – Dani vina & divljač fina

NATJECANJE U PRIPREMI TRADICIONALNIH JELA

PRAVILNIK

O NATJECANJU U PRIPREMI FIŠ-PAPRIKAŠA, KOTLOVINE I DIVLJAČI

OPĆI UVJETI I PRAVILA NATJECANJA

Članak 1.

Natjecatelji na natjecanju u pripremi navedenih jela (fiš-paprikaša, kotlovine i divljači) mogu biti profesionalne i amaterske ekipe od tri do pet članova, prvenstveno iz redova gradova, mjesnih odbora, gradskih četvrti, članovi udruga te druge fizičke i pravne osobe od kojih je jedan član ujedno i voditelj ekipe. Svi članovi ekipe na natjecanje moraju doći čisti i uredno obučeni, a prema mogućnosti koristiti kuharsku odjeću.

Članak 2.

Organizator se obvezuje za potrebe svih triju natjecanja osigurati dovoljnu količinu pvc tanjura, vilica i noževa, vreće za smeće, salvete i kruh, dok se natjecatelj obvezuje sam narezati kruh te u tu svrhu ponijeti dasku i nož za rezanje kruha.

Članak 3.

Natjecatelj se obvezuje osigurati i pripremiti vlastiti pribor za kuhanje na plin prema slobodnom izboru, ostale namirnice kao priloge i začine te alat i pribor koji mu je potreban za pripremu i dijeljenje jela, izuzev pribora navedenog u članku 2. ovog Pravilnika.

Za natjecanja u pripremi jela s ribom i divljači natjecatelji su dužni sami osigurati navedeni glavni sastojak jela.

Dani vina & kotlovina fina

Članak 4.

Svaki natjecatelj će za sudjelovanje na natjecanju u pripremi kotlovine dobiti „čarobnu“ kutiju u kojoj će se nalaziti namirnice potrebne za pripremu kotlovine, a koje organizator o svom trošku dodjeljuje natjecateljima.

Članak 5.

Sadržaj „čarobne“ kutije odnosno pripadajuće namirnice, ocjenjivačka komisija priznati će kao jedine dozvoljene u natjecanju pripreme kotlovine. Svi natjecatelji prijavljeni na natjecanju u pripremi kotlovine koji upotrijebe neke druge namirnice biti će sankcionirani umanjnjem bodova.

Članak 6.

Natjecatelji na natjecanju u pripremi kotlovine će na dan natjecanja od organizatora i u prisutnosti službenih ocjenjivača preuzeti svoju kutiju koja će biti zatvorena i zalijepljena. Nakon preuzimanja kutije natjecatelj može započeti s pripremom kotlovine.

Članak 7.

SADRŽAJ „ČAROBNE“ KUTIJE ZA KOTLOVINU:

1. Meso 5 kg (kotleti, vratina, carsko meso, kobasica)
2. Kruh

Članak 8.

Po završetku službenog natjecanja i dijeljenja jela, natjecatelj je svoj radni prostor dužan ostaviti urednim, čistim i pospremljenim, te odnijeti sav vlastiti pribor i opremu sa sobom.

TRAJANJE NATJECANJA

Članak 9.

Propisano vrijeme za pripremu jela je u trajanju od 2 sata odnosno prije početka natjecanja će se dogovoriti početak i okvirni završetak pripreme fiš-paprikaša, kotlovine i divljači, kako bi se izbjeglo dugotrajno čekanje ocjenjivačke komisije, a samim time i gubitak vrijednosti jela. Nijedan natjecatelj ne smije početi s dijeljenjem jela dok ocjenjivači nisu njegovo jelo ocijenili.

OCJENJIVANJE I BODOVANJE

Članak 10.

Kod pripreme kotlovine OCJENJUJE SE:

1. Tehnička izvedba u pripremi - max. 20 bodova
 2. Urednost tanjura i kuhara - max. 20 bodova
 3. Izgled jela - max. 25 bodova
 4. Okus jela - max. 25 bodova
 5. Vanjski ukupni dojam ekipe - max. 10 bodova
- Maksimalno = 100 bodova

OCJENJIVAČKA KOMISIJA

Članak 11.

Ocjenjivačka komisija može imati najmanje tri, a najviše pet članova. Najmanje dva člana moraju biti iskusni renomirani kuharski majstori. Jedan od dva kuhara ujedno je i predsjednik ocjenjivačke komisije. Ocjenjivačka komisija odnosno njezin predsjednik objavljuju rezultate natjecanja. Svi članovi komisije moraju biti obučeni u bijele kuharske bluže s istaknutim pločicama s podacima na prsima.

NAGRADE

Članak 12.

Organizator će za natjecanja osigurati vrijedne priznanja i nagrade za prve tri plasirane ekipe.

UR: I-147-2019

U Jastrebarskom, 27. kolovoza 2019.