

PROPOZÍCIE

# MAJSTROVSTVÁ SLOVENSKA VO VARENÍ POĽOVNÍCKEHO GULÁŠU

pri príležitosti konania Celoštátnej poľovníckej výstavy Poľovníctvo a príroda Nitra 2022



Hlavný organizátor: Slovenská poľovnícka komora  
Riaditeľ súťaže: Ing. Miroslav Fuchs, PhD. - predseda OsK SPK  
Výkonný riaditeľ: Mgr. Richard Ivančo - predseda OPK Nitra  
Porota: určí sa v deň konania súťaže  
Termín konania: 20.08.2022 (sobota)  
Miesto konania: Národné poľnohospodárske múzeum, Agrokomplex Nitra  
Čas konania: od 09:00 hod.

## **Organizačné pokyny, pravidlá a priebeh súťaže:**

### Prihlášky:

- ❖ Do súťaže je možné sa prihlásiť zaslaním prihlášky na adresu: [nitra@opk.sk](mailto:nitra@opk.sk)
- ❖ Termín uzávierky prihlášok je do **15.08.2022**
- ❖ Počet súťažiacich je obmedzený na 15 družstiev
- ❖ Povolená miera stánku max. 6x4m

### Súťažné družstvá:

- ❖ Maximálny počet členov jedného družstva sú 3 osoby na varenie gulášu
- ❖ Súťaže sa môžu zúčastniť ľubovoľné družstvá, bez ohľadu veku a miesta trvalého bydliska
- ❖ Družstvá sa musia prezentovať a vyžrebovať si číslo, pod ktorým budú súťažiť v čase od 9:00 do 9:15 hod. u organizátora súťaže

### **Pravidlá súťaže:**

- ❖ Začiatok varenia je o 9:30 hod.
- ❖ Organizátor zabezpečí potrebnú divinu v spolupráci s LESY SR š. p. Každý účastník dostane rovnaký druh diviny s hmotnosťou (5-7 kg) v závislosti od veľkosti kotliny (15 - 20 l), ako podpory propagácie **diviny** - ako zdravej bio potraviny zo Slovenska.
- ❖ Organizátor súťaže zabezpečí pre súťažiacie družstvá priestor na varenie, prístup k pitnej

- vode, nádobu na hodnotenú vzorku, 1 stôl a 2 lavice pre každé družstvo.
- ❖ Organizátor si splní oznamovaciu povinnosť o konaní podujatia nahlásením na Regionálny úrad verejného zdravotníctva.
  - ❖ Organizátor zabezpečí na každom stanovišti drevenú tabuľu s rozmermi cca 130x150 cm, na ktorej bude uvedený názov a sídlo súťažiaceho. Súťažiacim odporúčame doniesť na zvyšnú plochu tabule trofeje a fotografie prezentujúce ich poľovnícku činnosť, záujmy poľovníckej organizácie, aktivity a zaujímavé aktivity poľovníckeho manažmentu.
  - ❖ Súťažné družstvá si zabezpečia vlastné ingrediencie na varenie gulášu, potrebné náradie, kotlík, ak majú k dispozícii prenosný altánok (stan) - ak je stan potrebné dodať zo strany organizátora, súťažné družstvo to včas nahlási organizátorovi súťaže v návratke.
  - ❖ Základné ingrediencie - mäso, cibuľa, zemiaky musia byť v surovom stave, nie je možné ich dopredu tepelne spracovať!
  - ❖ Minimálne množstvo uvareného gulášu je 15 litrov. Množstvo uvareného gulášu je 25l až 50l.
  - ❖ Množstvo hodnotenej vzorky je 0,5 litra. Vzorku je potrebné odovzdať od 13:30 - 14:00 hod.
  - ❖ Hodnotenie gulášu začína o 13:30 hod. Do tohto času musia byť odovzdané všetky súťažné vzorky, to znamená, že súťažiaci majú na varenie poľovníckeho gulášu maximálne 4 hodiny čistého času (ak od 10:00 - 14:00).
  - ❖ Organizátor zabezpečí odbornú porotu zloženú minimálne z piatich externých členov, čestných hostí. Členovia poroty kontrolujú nezávisle na sebe spôsob varenia a finálny produkt.
  - ❖ Vyhodnotenie 14:00. Po vyhodnotení všetkých súťažných vzoriek budú vyhlásené výsledky s udelením prvých troch miest. Ocenení získajú poháre, diplomy a hodnotné ceny v podvečer sobotňajšieho programu na hlavnom pódiu v pavilóne F.
  - ❖ Z dôvodu pozitívnej prezentácie diviny ako kvalitnej potravy porota osobitne ohodnotí súťažiacich, ktorí poskytnú možnosť degustácie, ako výsledok svojho kuchárskeho umenia, pre súťažiace deti na KMPPP, prípadne pre verejnosť.

### ***Kritéria hodnotenia:***

- ❖ prezentácia družstva počas varenia
- ❖ konzistencia gulášu
- ❖ farba gulášu
- ❖ chuť mäsa
- ❖ celková chuť gulášu

NÁVRATKA

Majstrovstvá Slovenska vo varení  
poľovníckeho gulášu

20. august 2022 9,15 hod.

Národné poľnohospodárske múzeum, Agrokomplex Nitra

Meno:

Priezvisko:

E-mailová adresa:

Telefonický kontakt.:

Vysielaná organizácia /ak vysielala organizácia/:

Záujem o prezentáciu súťažiaceho, jeho aktivít z oblasti poľovníctva:

V .....dňa ..... Podpis účastníka: .....

Návratku prosíme zaslať na [nitra@opk.sk](mailto:nitra@opk.sk) najneskôr do 15.8.2022.