

Majstrovstvá Slovenska vo varení poľovníckeho gulášu

pri príležitosti konania Celoslovenských poľovníckych slávností Dní sv. Huberta

Hlavný organizátor:	Slovenská poľovnícka komora
Spoluorganizátor:	Obvodná poľovnícka komora Rožňava
Termín konania:	07.09.2019
Miesto konania:	Prírodný park kaštieľa Betliar
Čas konania:	od 08:00 hod.

Organizačné pokyny, pravidlá a priebeh súťaže:

Prihlášky:

- ❖ Do súťaže sa možno prihlásiť zaslaním prihlášky na adresu: roznava@opk.sk
- ❖ Termín uzávierky prihlášok je do **30.08.2019**
- ❖ Počet súťažiacich je obmedzený na 15 družstiev
- ❖ Povolená miera stánku max. 4x4m

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 8:00 do 8:30 hod. u organizátora súťaže

Pravidlá súťaže:

- ❖ Začiatok varenia je o 09:00 hod.
- ❖ Organizátor súťaže zabezpečí pre súťažiacie družstvá priestor na varenie, prístup k pitnej vode, k elektrickej prípojke, nádobu na hodnotenú vzorku a 1 stôl a 2 lavice pre každé družstvo

- ❖ Organizátor si splní oznamovaciu povinnosť na Regionálny úrad verejného zdravotníctva
- ❖ Organizátor zabezpečí na každom stanovišti drevenú tabulu 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 poľovníckeho združenia, 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) - v tomto prípade prosíme o nahlásenie stanu organizátorovi súťaže
- ❖ Základné ingrediencie - mäso, cibuľa, zemiaky musia byť v surovom stave, nie je možné ich dopredu tepelne spracovať!
- ❖ Minimálne množstvo uvareného gulášu je 10 litrov. Množstvo uvareného gulášu je 25 až 50 litrov.
- ❖ Množstvo hodnotenej vzorky je 0,5 litra. Vzorku je potrebné odovzdať o 13:00 hod.
- ❖ Hodnotenie gulášu začína o 13:15 hod. Do tohto času musia byť odovzdané všetky súťažné vzorky, to znamená, že súťažiaci majú na varenie poľovníckeho gulášu maximálne 4 hodiny čistého času
- ❖ Organizátor zabezpečí odbornú porotu zloženú minimálne z piatich externých členov, čestných hostí. Členovia poroty kontrolujú nezávisle na sebe spôsob varenia a finálny produkt
- ❖ Po vyhodnotení všetkých súťažných vzoriek budú vyhlásené výsledky s udelením prvých troch miest. Ocenení získajú poháre, diplomy a hodnotné ceny.
- ❖ Z dôvodu pozitívnej prezentácie diviny ako kvalitnej potravy osobitne ohodnotíme súťažiacich, ktorí poskytnú možnosť degustácie ako výsledok svojho kuchárskeho umenia pre verejnosť.

Kritéria hodnotenia:

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

Info:

- ❖ Ján Piljan : +421905 586 831