

Pozývame Vás
okoštovat' originálnu
chut' tradície



FEST HALUŠKY TURECKÁ

Ked' chuť tradície ožije

MAJSTROVSTVÁ SLOVENSKA A EURÓPY
VO VARENÍ A JEDENÍ
BRYNDZOVÝCH HALUŠIEK
TURECKÁ 29. - 30. JÚNA 2012



TURECKÁ - Vitajte v srdci prírody Velkej Fatry

Turecká sa nachádza v stredoslovenskom kraji 17 km severozápadne od centra Banskej Bystrice v pohorí Velkej Fatry v nadmorskej výške 610 m n. m. na úpätí masívu Krížnej (1574 m n. m.). Prvé zmienky o obci sú z roku 1563 v období zvýšenia banskej ťažby.

Hoci rozhodujúcim faktorom v procese osídľovania horských častí historického banskobystrického chotára bol rozvoj baníctva a hutníctva, najstaršia známa písomná zmienka viažuca sa k územiu okolia Tureckej nesúvisí s baníctvom, hutníctvom, drevorubačstvom ani uhliarstvom, ale so salašníctvom.

FEST HALUŠKY TURECKÁ

Originálna tradičná súťaž vo varení a jedení bryndzových halušiek z roku 1995, ktorú vymyslel "Haluškový Otec" Svetlan Turčan v miestnej krčme sa transformovala na Majstrovstvá Slovenska a Európy vo varení a jedení bryndzových halušiek spolu s bohatým kultúrnym programom.

Pravidlá súťaže sú jednoduché. Štvorčlenné družstvá musia čo najrýchlejšie pripraviť, uvariť a zjesť 3-kilogramovú porciu kvalitných bryndzových halušiek. Dvojdňové podujatie je tiež venované ľudovej umeleckej tvorbe, prezentácii Slovenských tradícií, skvelým hudobníkom a umelcom interpretujúcim osviežujúcu zábavu pre Vaše maximálne potešenie.



FEST HALUŠKY TURECKÁ - PIATOK 29. JÚNA 2012

Na Vás čaká remeselný jarmok Fest Halušky Turecká, kde sa Vám naskytne prezentácia a predaj domácich výrobkov od súčasných majstrov tradičného remesla a realizátorov ľudových umeleckých výrob.

Fest Halušky Turecká zahájime o 16:00 spolu s moderátorkou Veronikou Paulovičovou, starostom obce Turecká Ivanom Janovcom, šéfdegustátorom Justinom Topolským a zakladateľom súťaže Svetlalom Turčanom.

Pri jedení obecných bryndzových halušiek Vám do rytmu príjemnej zábavy budú hrať (jazz-folk-country-rock kapely) EUROPATRIA, KABÁT VESTIS REVIVAL, KAPELKA, PRAMEŇ. Country tance Vám predstaví tanečná skupina ELITA. Počas piatkového hudobného večera vyhlásime aj šťastných výhercov piatkovej Fest Haluškovkej tomboly.

FEST HALUŠKY TURECKÁ - SOBOTA 30. JÚNA 2012

Hlavný súťažný deň Majstrovstiev Slovenska a Európy vo varení a jedení bryndzových halušiek zahájime už o 09:00 veľkolepým oživením histórie v sprievode baníckeho bratstva HERRENGRUND.

V sprievode hudobníkov - FS KOKAVAN, LH CARPATIA, LS MURÍNOVCI, ROBO KAZÍK a umelcov CASSANOVA, DS DRATVÁRIK, JANETTE DANCE FÁBEROVÁ, ŠČAMBA, ZEPIRA STUDIO Vám predstavíme hostí festivalu a súťažné družstvá aby sme mohli odštartovať najchutnejšiu tradíciu v Tureckej.

Večer vyhodnotíme sobotňajúciu tombolu a otvoríme noc plnú zábavy s ABBA STARS REVIVAL, CASTELANS ELÁN REVIVAL, HS KORTINA a headlinerom LA GIOIA. Fest Halušky Disco odštartuje o polnoci DJ Miroslav Lalík.



FEST HALUŠKY TURECKÁ

Keď chuť tradície ožije

FEST HALUŠKY TURECKÁ - LEGENDA + STANOVISŤIA STRÁŽNEJ A PORIADKOVEJ SLUŽBY

- (A) HLAVNÁ TRIBÚNA
- (B) ZÓNA PRE NÁVŠTEVNÍKOV
- (C) ZÓNA PRE STÁNKY A REMESLÁ
- (D) SOCIÁLNE ZARIADENIA
- (E) PŘESTOR PRE SÚŤAŽIACICH
- (F) PŘESTOR PRE STÁNKY OBCE
- (G) STÁNKY PRE OBČERSTVENIE
- (H) ZÁBAVNÁ ZÓNA PRE DETI
- (I) PARKOVANIE PRE V.I.P.
- (J) V.I.P. ZÓNA

- ① OBECNÝ ÚRAD
- ② STÁNOK S HALUŠKAMI OBCE
- ③ STAN
- ④ VÝČAP PIVA
- ⑤ KRČMA U MAKA
- ⑥ FUN TAXI
- ⑦ CESTA ROZPRÁVKOVÝCH BYTOSTÍ

- 1 KS - vstup do obce hl. cesta
- 2 KS - vstup do obce vedľ. cesta
- 3 KS - otáčanie autobusov
- 4 KS - vedľajšia cesta
- 5 KS - vedľajšia cesta
- 6 KS - hlavná tribúna
- 7 KS - vstup do centra
- 8 KS - VIP zóna - parkovanie
- 9 KS - parkovanie áut - H. Turecká
- 10 KS - parkovanie áut - St. Hory
- KS = Kontrolné stanovište





**PRIHLÁŠKA NA MAJSTROVSTVÁ SLOVENSKA A EURÓPY
VO VARENÍ A JEDENÍ BRYNDZOVÝCH HALUŠIEK
29. - 30. JÚNA 2012 V TURECKEJ**



**FEST HALUŠKY
TURECKÁ**
Keď chuť tradície ožije

Kontakt:

Firma:

Adresa:

TeL kontakt:

Družstvo:

Kuchár:

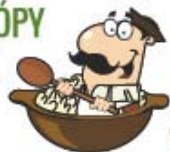
1. Pomocník:

2. Pomocník:

3. Pomocník:



**PRIHLÁŠKA NA MAJSTROVSTVÁ SLOVENSKA A EURÓPY
VO VARENÍ A JEDENÍ BRYNDZOVÝCH HALUŠIEK
29. - 30. JÚNA 2012 V TURECKEJ**



**FEST HALUŠKY
TURECKÁ**
Keď chuť tradície ožije

Akú národnosť reprezentuje Váš tím ?

Budete na tejto akcii reprezentovať Vašu firmu ?

nie

áno, firmu:

Budete požadovať pomoc pri zabezpečení ubytovania ?

nie

áno

Počet izieb:

Počet osôb:

Druh izby:

jednospôlbová

manželská

dvojpostelbová

Počet nocí:

ŠPZ Auta:

Váš podpis:

Organizátori akcie Vám radi pomôžu pri zabezpečovaní ubytovania, ktoré si však každé družstvo hradí z vlastných zdrojov. Záujemcovia sa môžu ubytovať aj cez www.obecturecka.sk, www.festhalusky.sk stačí kliknúť na sekciu ubytovanie, kontakty.



Možnosti prepravy

1. Individuálna preprava osobnou automobilovou dopravou:

Piatok 29. júna 2012 - V prvý deň podujatia FEST Halušky Turecká je individuálna doprava do obce Turecká neobmedzená. Žiadame návštevníkov o dodržiavanie pokynov poriadkovej služby.

Sobota 30. júna 2012 - je doprava do obce Turecká pre návštevníkov podujatia pre osobnú individuálnu dopravu obmedzená počas celého dňa - od 7:00 hod ráno do 24:00 hod - a bude presmerovaná po vedľajšej komunikácii pred vstupom do obce. Doprava bude riadená poriadkovou službou.

2. FUN TAXI Banská Bystrica - mimoriadna služba pre taxi dopravu

29. - 30. júna 2012 - Doprava do Tureckej kedykoľvek z kadekoľvek v Banskej Bystrici. Doprava z Tureckej FUN TAXI kedykoľvek počas podujatia len za 9,80 €. **KONTAKTY FUN TAXI:**

0949 510 530	0908 888 877	0907 188 505
0903 903 400	0903035 505	048 414 84 84
048 414 82 22	+421 (48) 16 777	

3. Kyvadlová autobusová doprava - SAD Zvolen:

Sobota 30. júna 2012 - Mimoriadne autobusové spoje z Banskej Bystrice do Tureckej z označeného stanovišta Železničnej stanice v Banskej Bystrici s následnými zastávkami : **Námestie slobody - H. Vajanského - Strieborné nám. - Staré Hory kaplnka - Turecká centrum**

Odchody mimoriadnych autobusov kyvadlovej dopravy zo železničnej stanice: **9:30 - 10:30 - 11:30 - 12:30 - 13:30 - 16:00 - 17:00 - 18:10 - 21:00**

Odchody mimoriadnych autobusov kyvadlovej dopravy z Tureckej centr. parkoviska: **10:05 - 11:05 - 12:05 - 13:05 - 14:05 - 16:35 - 17:35 - 20:00 - 22:30**

4. Kyvadlová doprava haluškovým vláčikom - Pretórium - DPM BB:

Sobota 30. júna 2012 - Mimoriadna atrakcia pre návštevníkov je službou pre všetkých, ktorí prichádzajú na podujatie FEST HALUŠKY TURECKÁ z obce Staré Hory do Tureckej a späť a zároveň ako obľúbený zážitok pre deti aj dospelých

Odchod vláčiku **Staré Hory - Turecká: 9:15 - 9:45 - 10:20 - 10:50 - 11:25 - 12:10 - 12:45 - 14:10 - 14:40 - 15:20** . Odchod vláčiku z Tureckej na **Staré Hory: 9:30 - 10:05 - 10:35 - 11:10 - 11:45 - 12:25 - 13:05 - 14:25 - 15:00 - 16:00**

Pravidlá súťaže

Súťaž sa uskutoční dňa 30. júna 2012 v obci Turecká s prezentáciou súťažiacich o 09:00 a začiatkom súťaže o 10:00 hod. v priestoroch na centrálnom parkovisku. **Zaregistrovať** sa na prihlásenie do súťaže je potrebné do 29. júna 2012 vo formulári zverejnenom na stránke obce www.obecturecka.sk

Súťaž bude prebiehať v dvoch kategóriách:

1. Kategória - Tradičná súťaž vo varení a jedení bryndzových halušiek
2. Kategória - súťaž v kvalite navarených bryndzových halušiek

Súťaže sa zúčastňuje jeden kuchár a traja pomocníci - jedáci, pričom všetci štyria sa rovnako podieľajú všetkými úlohami prípravy, varenia a jedenia bryndzových halušiek na výsledný čas.

Poplatok za súťažné družstvo je 24€, ktoré súťažiaci môžu zaplatiť na účet č.: 1295813002/5600 alebo priamo v hotovosti organizátorom v pokladni obce. Doklad o zaplatení sú povinní súťažiaci pred súťažou predložiť rozhodcovi. Organizátor zabezpečí súťažiacim na varenie drevo, sekeru na rúbanie dreva a kotlík. Drevo na varenie si môžu súťažiaci priniesť a použiť aj vlastné. Sekerku a umytý kotlík po ukončení varenia a jedenia odovzdajú rozhodcovi. Každé družstvo si prinesie potrebné suroviny a náradie na prípravu a varenie bryndzových halušiek samé, aby nedošlo ku zbytočným sporom v kvalite cesta.

Úlohy Kuchára a pomocníkov

- pripraviť si všetky potrebné suroviny a náradie ku vareniu v priestore vyčlenenom na varenie podľa vylosovaných štartovných čísiel
- rozhodca odštartuje družstvo na varenie pokynom "Štart"
- súťažiaci si narúbu drevo, pripravia fakličky, papier a zápalky na rozhorenie aby rozložili oheň pod kotlíkom
- zabezpečia vodu do kotlíka, uvedú ju do varu
- je zakázané používať akýkoľvek spôsob na podporu rýchlejšieho horenia ohňa pre uvedenie vody do varu
- očistia zemiaky a naškrabú zemiaky na škrabke "ručne"
- pri poranení pri strúhaní zemiakov bude súťažné družstvo diskvalifikované!
- nakrájajú slaninku na škvarky a na panvici opečú na komíne kotlíka
- vyrobia cesto na hádzanie halušiek
- nahádzu halušky do vriacej vody ručne z lopára v takom množstve, aby konečné množstvo navarených halušiek bolo minimálne 3 kg
- všetky uvarené halušky vyberú z kotlíka do pripravenej vlastnej nádoby
- zamiešajú halušky s bryndzou a pochutinami, pridajú upečenú slaninku
- upravia vzhľad hotového jedla a povedia "hotovo"
- rozhodca zastaví čas, oboznámi súťažiacich s ich časom a zapíše ho do formulára hodnotenia, čas potvrdí kuchár zo súťažného družstva podpisom

- pomocníci po uvarení halušiek poupratujú pracovný priestor, v ktorom nemôže byť v priebehu varenia a jedenia žiadna iná osoba okrem rozhodcu

- družstvu **nemôže pomáhať žiadna iná osoba**, jediný spôsob je skandovanie a povzbudzovanie k lepším výsledkom spoza priestoru vyhradeného pre divákov

- po uvarení hotové a upravené jedlo predloží rozhodca v sprievode jedného zástupcu družstva **na hodnotenie degustátorom**, s rozhodcom odvážia nádobu s hotovými haluškami, ktorých musí byť min. 3 kg, údaj o hodnotení zapíše rozhodca do formulára družstva bez toho aby degustátori vedeli, aké družstvo hodnotia kvôli objektívite výsledkov

- **nádoba**, z ktorej bude súťažné družstvo jesť navarené halušky (min. 3kg), **sa predtým odváži** a údaj zapíše rozhodca do formulára

- **hodnotiacia komisia** - degustátori **hodnotia kvalitu** navarených halušiek, chuť, estetiku, predpísané množstvo a pridelia družstvu **body od 0 po 10 bodov** podľa kvality a estetiky jedla, pričom najvyššie hodnotenie je 10. Body prideliť každý degustátor samostatne a za najkvalitnejšie halušky sa vyhodnotia halušky s **navyšším počtom bodov**

- hodnotí sa aj **čistota a hygiena** pri varení halušiek, poriadok v priestore po uvarení a zjedení halušiek bodmi

- po ohodnotení kvality a množstva halušiek degustátormi sa rozhodca odoberie naspäť k súťažnému družstvu a všetci členovia družstva zjedia uvarené halušky na čas

- čas jedenia sa počíta od pokynu vydaného rozhodcom **"Štart"** a ukončí **zdvihnutím ruky kuchára** po zjedení všetkých halušiek

- rozhodca zapíše výsledný čas jedenia do **formulára** a oboznámi o čase súťažné družstvo, podpisom kuchára na formulár sa potvrdí správnosť údajov kvôli **objektívite výsledkov**

- víťazné družstvo je to, ktoré má **najkratší celkový čas** varenia a jedenia halušiek po sčítaní časov a získa **najmenej trestných bodov** od hodnotiacej komisie - degustátorov

1. Kategória

Súťažné družstvo musí navariť a po ohodnotení kvality aj zjesť **minimálne 3 kg** bryndzových halušiek. V prípade, že sa do súťaže prihlási čisto ženské súťažné družstvo - kuchárka a tri pomocníčky, musia navariť aj zjesť **minimálne 2kg** uvarených halušiek. Hodnotí sa **čas varenia a jedenia** ako aj **kvalita** uvarených halušiek. Súťažiaci sa zúčastňujú súťaže **na vlastnú zodpovednosť** čo potvrdzujú vo formulári súťažného družstva svojím podpisom.

2. Kategória

Družstvo súťaží **len v kvalite halušiek** s tým, že uvarené jedlo nie je na čas a po degustácii ho môže **poskytnúť návštevníkom**. Uvedenú skutočnosť oznámi vopred rozhodcovi, ktorý im bude pridelený. **Vítazom najkvalitnejších halušiek** je družstvo s najvyšším súčtom bodov od členov degustáčnej komisie čo sa týka **"kvality"**.

RECEPT NA FEST FAJNÉ HALUŠKY Z TURECKEJ

Suroviny:

surové zemiaky podľa chuti
hrubá + hladká múka (pomer 1:1)
(pomer zemiakov a múky - 3 : 2)
bryndza
údená slanina
sol'
voda

Postup prípravy:

Na Slovenský zázrak Vám stačí 6 surovín a skôr než sa nazdáte, už aj sa halušky nesú na stôl. S čerstvou letnou bryndzou a voňavou vyúdenou slaninkou sa môžeme pustiť do prípravy chutných bryndzových halušiek. Najprv ošúpané zemiaky porajbeme v mise na jemnom strúhadle.

Z narajbaných zemiakov zlejeme škrobovú vodu a po usadení škrob vrátíme naspäť k zemiakom. Pridáme zmes hladkej a hrubej múky "od oka", tak aby bolo viac zemiakov ako múky. Musí vzniknúť zemiaková zmes, ktorá nie je ani tuhá a ani riedka. Nakrájame slaninku a počkáme kým zovrie voda na halušky. Halušky sa majú máľinko rozvariť a na povrchu oslznúť, tak aby uvarená haluška pri zahryznutí pekne pružila. Zemiakovú zmes nenechávame dlho stáť a keď zovrie voda vezmeme haluškáč (drevený lopárik) a lyžicou hádzeme halušky o veľkosti podľa chuti. Počas varenia halušiek si pripravíme v miske bryndzu, rozdrobíme ju a rozmiešame s lyžicou "haluškovice" (vodou z varených halušiek), zároveň ošmahneme do chrumkava nakrájanú slaninku. Keď halušky vyplávajú na hladinu okamžite ich vyberieme, v žiadnom prípade ich nepreplachujeme studenou vodou. Stará mater vravievali, že halušky majú byť tromi masťami mazané a tak prvý krát po scedení plátkom masla premažeme, následne s bryndzou premiešame a po tretí krát slaninkou posypeme aby sme dekorovali misku plnú halušiek.



EPP Group

Podujatie sa uskutočňuje pod záštitou poslanca Európskeho parlamentu MUDr. Miroslava Mikolášika a za účasti europoslankyne Malhorzata Handzlik z Polskej republiky.



**FEST HALUŠKY
TURECKÁ**
Keď chuť tradície ožije



**BANSKOBYSŤRICKÝ
SAMOSPRAVNÝ KRAJ**



Vedeli Ste, že :

- v miestnej krčme obce Turecká roku 1995 vznikla vďaka pánovi Svetlanovi Turčanovi prvá súťaž vo varení a jedení bryndzových halušiek na Slovensku?
- počas festivalu sa budete môcť so svojimi ratoľstami prejsť po úžasnej ceste rozprávkových bytostí a uhliarskom náučnom chodníku?
- v priebehu sobotňajšieho dňa na Vás okrem výbornej zábavy a pestrého kultúrneho programu dopadnú nebeské dobroty?
- súťaže chtivé páry budú mať možnosť poraziť svojich súperov v súboji pri jedení metrovej syrovej nite "korbáčika"?

Organizátor podujatia Obec Turecká

Turecká 341, 976 02 Staré Hory

informácie: 048/415 33 99 alebo 0905 534 939

starosta@festhalusky.sk, andrej@festhalusky.sk

www.festhalusky.sk

- deti a duchom mladí návštevníci môžu vstúpiť do detského sveta plného skvelých a zábavných atrakcií?
- taxi služba FUN TAXI Vás z kadekoľvek v Banskej Bystrici vyzdvihne a dopraví na FEST HALUŠKY TURECKÁ len za 9,80 €?
- v piatok a aj v sobotu môžete vyhrať v tombole hodnotné vecné ceny?
- pol litra žinčice je možné vypiť za 4 sekundy?
- odvážnym sa naskytne príležitosť zmerať si silu s divokým býkom?
- štvorčlenné družstvo dokáže zjesť 3 kilá bryndzových halušiek za menej ako minútu?
- počas prezentácie výroby majstrov tradičného remesla a realizátorov ľudových umeleckých výrob si budete môcť ich výrobky aj zakúpiť?
- na FEST HALUŠKY TURECKÁ môžete okoštovať pravú chuť tradície?

Tlač zabezpečila spoločnosť OBALOTAVA a. s., dizajn vytvorený s láskou k prírode a tradíciám