



PRAVIDLÁ SÚŤAŽE

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

Súťaž sa uskutoční dňa **30. júna 2012** v obci Turecká s prezentáciou súťažiacich o 900 hod a začiatkom súťaže o 1000 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 2 kategóriách:

1. Kategória bude tradičná súťaž vo varení a jedení bryndzových halušiek,
2. Kategória v kvalite navarených bryndzových halušiek

Súťaže sa zúčastňujú **jeden kuchár a traja pomocníci** – jedáci, pri čom **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, sekerku 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 navarenie bryndzových halušiek **sám**, aby nedošlo ku zbytočným sporom v kvalite cesta.

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 2 kg** uvarených halušiek.

Hodnotí sa výsledný **čas varenia a jedenia** ako aj **kvalita** uvarených halušiek.

Súťažiaci sa zúčastňujú súťaže **na vlastnú zodpovednosť** čo potvrdzujú vo formulári súťažného družstva svojím podpisom.

ÚLOHA POMOCNÍKOV A KUCHÁRA:

- Pripraviť si všetky potrebné **suroviny a náradie** ku vareniu v priestore vyčlenenom na varenie podľa vylosovaných štartovných čísel na stôl
- rozhodca odštartuje družstvo na varenie pokynom “**Štart**”
- súťažiaci si pripravia a narúbu drevo a fakličky na rozhorenie, papier, zápalky
- rozložia oheň v kotlíku,
- zabezpečia **vodu** do kotlíka, uvedú ju do varu
- **je zakázané** používať akýkoľvek spôsob na podporu rýchlejšieho horenia ohňa na 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 do formulára

- 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 objektivite výsledkov
- **nádoba**, z ktorej bude súťažné družstvo jesť navarené halušky - min. 3 kg, **sa pred tým odváži** a údaj zapíše rozhodca do formulára
- **hodnotiaca 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 **najvyšším počtom bodov**.
- hodnotí sa aj **čistota a hygiena** pri varení halušiek a 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 **objektivite 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**

2.kategória

- družstvo však môže súťažiť aj **samostatne len na kvalitu halušiek** s tým, že uvarené jedlo **neje na čas a** po degustácií **ho môže poskytnúť návštevníkom**. Uvedenú skutočnosť oznámi vopred rozhodcovi, ktorý im bude pridelený

- **vítazom najkvalitnejších halušiek** je družstvo s najvyšším súčtom bodov od členov degustačnej komisie čo sa týka „ **kvality**“

-**Výsledky v obidvoch kategóriách** - sčítaný **výsledný čas** družstva a hodnotenie **kvality** zaznamená **rozhodca** aj na **výsledkovú listinu- tabulu** , ktorá bude zverejnená v priestore hodnotenia

Na objektivitu a pravidlá súťaže dozerá riaditeľ súťaže Svetlan Turčan- zakladateľ súťaže vo varení a jedení bryndzových halušiek v Tureckej z roku 1995

Riaditeľom degustačnej komisie bude Justin Topolský.

Bryndzové halušky sú typické slovenské jedlo, preto všetkým návštevníkom a súťažiacim Majstrovstiev Slovenska a Európy vo varení a jedení bryndzových halušiek v Tureckej prajeme dobrú chuť

Organizátor podujatia Obec Turecká

Turecká 341

97602 Staré Hory

info@obecturecka.sk

starosta@obecturecka.sk www.obecturecka.sk