



Súťaž varení leča.



PROPOZÍCIE

Vyhlasovateľ súťaže:

OBČIANSKE ZDRUŽENIE VEČANIA,
RÍMSKOKATOLÍCKA FARNOSŤ VEČA
A MESTO ŠAĽA

Miesto konania: Pribinovo námestie pred KD VEČA

Dátum konania: **15. septembra**

Program:

14:00 - 22:00 Bohatý kultúrny program

14:00 - 14:30 registrácia družstva - (vedúci družstva)

14:30 - 15:00 príprava a obsadenie stanovišťa

*Zakazuje sa priniesť zo sebou už nakrájané a pripravené ingrediencie,
tento čas je vyhradený na prípravu ingrediencií.*

15:00 - Oficiálne začatie súťaže

16:00 - 16:15 Odovzdávanie vzoriek hotových jedál pre porotu

17:00 - Vyhlásenie výsledkov súťaže

18:00 - Tombola

Registrácia - súťažné družstvá:

Uzávierka prihlášok súťažných družstiev bude **10. septembra**

Súťaží sa max. v päťčlenných družstvách.

Miesto prihlásenia:

Kontaktná osoba: Marek Molnár, 0915 739 364, ozvecania@gmail.com

Pri prihlásení uveďte názov tímu, meno vedúceho tímu, tel. kontakt.

Súťažiaci si môžu pozvať ľubovoľné množstvo fanúšikov. :)



Organizačné podmienky:

Každé súťažné družstvo musí mať: Drevo na oheň, vlastný kotlík so stojanom, dosku na krájanie mäsa, (nesmie sa krájať na poskytnutom pracovnom stole), suroviny na varenie leča, nádoby, nože a pomôcky na prípravu súťažného produktu, utierky, čistiace prostriedky, chlieb, misky, lyžice. Kotlík musí byť osadený v kotline, alebo si družstvo donesie plechovú podložku, pokiaľ bude variť v kotlíku na otvorenom ohni (trojnožka).



Súťaž varení leča.



Organizátor nepredpisuje receptúru prípravy, pripúšťajú sa všetky variácie leča. Množstvo prípravy sa neobmedzuje, doporučené organizátora je, variť max. 5 L leča. Výsledný produkt družstvo rozdá účastníkom a návštevníkom. Štartovné je 7,00 € za súťažné družstvo. Hradí sa pri prezentácii, kde družstvo zároveň obdrží súťažné číslo.

Organizátor poskytne pre každé súťažné družstvo: • Priestor pre prípravu leča v Pribinovom parku Veča • Úschovu surovín v chladiacom zariadení • Vodu na prípravu leča a na umytie použitých nádob. • 1 ks keramický tanier. • Pracovný stôl, 4 ks stoličky.

Hodnotenie:

Vyhodnotenie bude vykonané odbornou porotou. • Zloženie odbornej poroty predstaví organizátor pri zahájení súťaže. • Hodnotenie bude vykonávané priebežne, počas prípravy súťažného produktu.

Hodnotiace kritériá:

Technologický postup, vôňu, chuť, farbu, konzistenciu leča, oblečenie, hygienu počas prípravy ako aj dobrú náladu súťažiacich a ich spoločníkov. • Víťazom bude družstvo s najvyšším bodovým ohodnotením. • Pri nedodržaní prevádzkových pokynov organizátora, môže byť súťažné družstvo vylúčené z hodnotenia. •

V objekte budú zabezpečené bufetové služby.
Tombola sa bude predávať počas súťaže
od 14:00 – 17:50 hod. Cena 0,50 €/ks

