

Pravidlá súťaže

HALUŠKY FEST TURECKÁ 2013

Majstrovstvá Slovenska a Európy vo varení a jedení bryndzových halušiek Turecká 19. – 20. júla 2013

Súťaž sa uskutoční dňa **20. júla 2013** v obci Turecká s prezentáciou súťažiacich od 8 30 hod do 9 30 hod a začiatkom súťaže o 10 00 hod. v priestoroch na centrálnom parkovisku .

Zaregistrovať sa na prihlásenie do súťaže je potrebné do 20. júla 2013 vo formulári zverejnenom na stránke podujatia www.haluskyfest.sk alebo stránke obce www.obecturecka.sk

Súťaž bude prebiehať v 2 kategóriách:

1. Kategória – TRADIČNÉ BRYNDZOVÉ HALUŠKY -

Tradičná súťaž vo varení a jedení bryndzových halušiek na čas a hodnotenie kvality

2. Kategória - HALUŠKY TISÍC CHUTÍ

Varenie halušiek z ingrediencií - bryndza , syrokrem, kapusta, vajce, tvaroh, podľa chutí súťažiacich, hodnotených na kvalitu.

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 a kvalitu.

Poplatok za súťažné družstvo je **28 €**, ktoré súťažiaci môžu uhradiť na **účet č. 1295813002 /5600** alebo priamo v hotovosti organizátorom v pokladni obce. **Doklad** o zaplatení sú povinní súťažiaci pred súťažou predložiť riaditeľovi súťaže resp. jeho zástupcovi.

Štartovné čísla budú pridelené súťažným družstvám systémom podľa termínu doručenia prihlášky do súťaže a kategórie, do ktorej sa prihlásia. Ako prví budú súťažiť prihlásení v kategórii **TRADIČNÉ BRYNDZOVÉ HALUŠKY** a následne po nich budú súťažiť družstvá v kategórii **HALUŠKY TISÍC CHUTÍ** . Platí pravidlo, čím skôr sa súťažné družstvo prihlási – zašle prihlášku organizátorovi – obci Turecká , tým skôr bude už vopred vedieť svoje štartovné číslo podľa poradia prihlásených družstiev, ktoré mu organizátori včas oznámia. Súťažiacim, ktorí sa prihlásia v deň preteku, bude pridelené nasledujúce štartovné číslo v poradí za vopred prihlásenými družstvami podľa kategórie, čo im oznámi riaditeľ preteku, resp. zástupca riaditeľa pri prihlasovaní.

Prihlášky je potrebné zasielať na adresu organizátora: Obec Turecká, Turecká 341, 97602 Staré Hory alebo mailom na adresu starosta@obecturecka.sk na predpísanom formulári **prihlášky s vyplnením všetkých údajov.**

Organizátor zabezpečí súťažiacim na varenie **drevo, klátik ,sekerku na rúbanie dreva, vedro na vodu, vodu , papier na rozkúrenie ohňa, zápalky –resp. zapalovač, kompletný kotlík.** Sekerku , umytý kotlík a vedro na vodu po ukončení varenia a jedenia odovzdajú rozhodcovi. Drevo si súťažiaci sami vyberú z palety určenej na súťaž, ktorá bude v blízkosti priestoru na súťaž.

Každé súťažné družstvo si prinesie **potrebné suroviny a náradie** na prípravu a varenie halušiek **sám**, aby nedošlo ku zbytočným sporom v kvalite cesta.

Základné suroviny na prípravu tradičných bryndzových halušiek: bryndza, zemiaky, múka, slanina v celku, soľ, pochutiny, v takom množstve, aby hmotnosť uvarených halušiek bola min. 3 kg.

V kategórii HALUŠKY TISÍC CHUTÍ môžu byť použité aj iné základné ingrediencie ako bryndza, napr. kapusta, syrokrem, tvaroh, vajce atď. podľa chutí súťažiacich.

Náradie určené na varenie halušiek : škrabka na čistenie zemiakov – 1ks, rajbadlo na zemiaky – 1 ks, nádoba na prípravu cesta – 1 ks, cedník na vyberanie halušiek -1ks, nádoba na hotové halušky – min. 3kg – 1 ks, lopár na hádzanie halušiek – 1 ks, nôž alebo lyžica na hádzanie halušiek – 1 ks, nôž na krájanie slaniny – 1ks, varecha – 1ks , lyžice na jedenie halušiek– 4 ks, panvica na škvarky – 1 ks, utierky na čistotu a poriadok. Uvedený druh náradia ako aj množstvo bude kontrolovať pridelený rozhodca.

1. HLAVNÁ KATEGÓRIA – TRADIČNÉ BRYNDZOVÉ HALUŠKY

Súťaž vo varení a jedení bryndzových halušiek na čas a hodnotenie kvality

Súťažné družstvo musí uvariť 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 uvariť aj zjesť **minimálne 2 kg** uvarených halušiek.

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

ÚLOHY POMOCNÍKOV A KUCHÁRA: Platí zásada:

Členovia súťažného družstvo zloženého z kuchára a troch pomocníkov sa môžu pri jednotlivých činnostiach prípravy a varenia halušiek navzájom striedať, jednu činnosť však môže robiť vždy len jeden člen družstva.

- súťažné družstvo si pripraví všetky potrebné **suroviny a náradie** ku vareniu v priestore vyčlenenom na varenie podľa štartovných čísel na stôl

- všetko potrebné ku vareniu halušiek súťažnému družstvu skontroluje pridelený rozhodca a zapíše to do formulára družstva

- každé súťažné družstvo musí mať pred odštartovaním pripravené vo vedre určené rovnaké množstvo vody , čo skontroluje pridelený rozhodca a zapíše to do formulára družstva

- rozhodca skontroluje pred štartom, či má súťažné družstvo všetky potrebné základné suroviny a náradie na varenie na stole, skontroluje kotlík, ktorý musí byť čistý a prázdny,

skontroluje určené množstvo vody na varenie vo vedre a následne sa družstvo pripraví na štart- rozhodca odštartuje družstvo na varenie pokynom “ **Štart** ” , **zapne meranie času na stopkách**, až potom sa začne činnosť družstva :

- súťažiaci si pripraví a narúbu drevo a fakličky na rozhorenie vložia papier a narúbané drevo do kotlíka a zapália oheň

- nalejú určené množstvo vody vodu postupne dostávajú 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!**

- **slanina musí byť v celku**, až potom nakrájajú slaninku na škvarky a na panvici opečú **na komíne kotlíka**

- vyrobí **cesto** na hádzanie halušiek

- **vyrobené cesto je povolené hádzať do kotlíka až vtedy keď voda v kotlíku očividne vrie**, čo skontroluje pridelený rozhodca a zapíše to do formulára družstva!

Inak bude súťažné družstvo diskvalifikované!!!

- nahádzu halušky do vriacej vody **ručne** z lopára v takom množstve, aby konečné množstvo uvarených halušiek bolo minimálne 3 kg. Cesto do kotlíka hádže len jeden člen družstva.

- všetky uvarené halušky vyberú z kotlíka do pripravenej **vlastnej nádoby**

- zamiešajú halušky výlučne 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 súťažiacich a rozhodcu, na čo dozerajú rozhodcovia

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

- po uvarení halušiek 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 uvarené halušky - min. 3 kg, **sa pred jedením na čas odváži** a údaj zapíše rozhodca do formulára

- **hodnotiaca komisia** –degustátori **hodnotia kvalitu** uvarených halušiek, chuť, estetiku, predpísané množstvo a pridelia družstvu **bodov od 0 po 10** bodov podľa kvality a estetiky jedla, pričom najvyššie hodnotenie je 10. Maximálny počet pridelených bodov je 40. Body prideliť každý degustátor samostatne a za najkvalitnejšie halušky sa vyhodnotia halušky **s najvyšším počtom bodov**.

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

- 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, pričom miska musí ostať prázdna!

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

- **vítané družstvo v kategórií TRADIČNÉ BRYNDZOVÉ HALUŠKY je to, ktoré má najkratší celkový čas varenia a jedenia halušiek po sčítaní času varenia a času jedenia halušiek a získa najviac bodov za kvalitu od hodnotiacej komisie – degustátorov, minimálne však 25 bodov !!! V prípade, že družstvo nedosiahne hranicu kvality – 25 bodov, za každý chýbajúci bod im bude pripočítaná 1 minúta k celkovému času.!!!**

2. KATEGÓRIA – HALUŠKY TISÍC CHUTÍ

Súťaž v kvalite uvarených halušiek z rôznych ingrediencií

- Družstvo však môže súťažiť aj **samostatne na kvalitu uvarených halušiek** s tým, že uvarené jedlo **nekonzumuje na čas**, ale po degustácií **ho môžu členovia družstva** v pokoji zjesť,

prípadne dať **degustovať návštevníkom**. Uvedenú skutočnosť oznámi vedúci súťažného družstva vopred rozhodcovi, ktorý im bude pridelený.

- V tejto kategórii sa môžu prezentovať súťažné družstvá, ktoré môžu variť halušky aj z iných ingrediencií ako bryndza, napr. s kapustou, syrokrémom, tvarohom, vajcom atď. podľa chutí súťažiacich. Súťaží sa rovnako podľa pravidiel v predchádzajúcej kategórii s tým, že **časový limit varenia 3 kg halušiek je max. 40 minút.** Následne sa bude hodnotiť len kvalita jedla .

Vítazom najkvalitnejších halušiek je družstvo s najvyšším súčtom bodov od členov degustačnej komisie, čo sa týka „ kvality“, dodrží časový limit varenia a pravidiel súťaže.

Výsledky v oboch kategóriách zaznamená rozhodca každému súťažnému družstvu aj na výsledkovú listinu a tabulu, ktorá bude zverejnená v priestore súťaže.

Každý súťažiaci dostane od organizátora upomienkový predmet podujatia. Tí najlepší – víťazi v jednotlivých kategóriách budú ohodnotení hodnotnými cenami.

Súťažiaci sa zúčastňujú súťaže na vlastnú zodpovednosť, čo potvrdzujú svojim podpisom na prihláške súťažného družstva.

Pri neúčasti prihláseného súťažného družstva sa účastnícky poplatok nevracia.

Súťažiaci sú povinní riadiť sa týmito pravidlami súťaže a dodržiavať pokyny organizátorov, v opačnom prípade budú diskvalifikovaní.

Na objektivitu a pravidlá súťaže dozerá riaditeľ súťaže Vladimír Strmeň.

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!

Informácie o podujatí

www.haluskyfest.sk

Organizátor podujatia Obec Turecká

starosta obce

Ivan JANOVEC

Turecká 341

97602 Staré Hory

info@obecturecka.sk , 048 4199270, 0905534939

starosta@obecturecka.sk www.obecturecka.sk