



MESTO HNÚŠŤA
MESTSKÉ KULTÚRNE STREDISKO HNÚŠŤA
Vás pozýva na súťaž vo varení s názvom



„Kapustnica z kuchyne hnúšťanského baníka“,

ktorá sa bude konať dňa 9. septembra 2023 od 8:00 hod. pri MsKS v Hnúšti

*Bude sa variť tradičná/netradičná polievka z kyslej kapusty podľa vlastných
osvedčených receptov*

Propozície

- **Organizátori:** Mesto Hnúšťa a Mestské kultúrne stredisko Hnúšťa

Termín konania: 9. september 2023 od 8:00 hod.

- **Miesto konania:** priestor za budovou kultúrneho domu v Hnúšti

- **prihlášky do súťaže je potrebné zaslať/doručiť osobne do 4.9.2023 na adresu Mestský úrad, Francisciho č. 74/2, 981 01 Hnúšťa, alebo na e-mail: martina.stejskalova@hnusta.sk**

- **Bližšie informácie na: tel. č.: 047/202 88 28, 047/2028826, e-mail: martina.stejskalova@hnusta.sk, michaela.hroncova@hnusta.sk**

- podujatie sa koná len v prípade vyhovujúceho nedaždivého počasia

PODMIENKY A PRAVIDLÁ SÚŤAŽE :

- varenie polievky z kyslej kapusty (kapustnice, kapustovej polievky a pod.) podľa vlastného uváženia
- súťaže sa môže zúčastniť osoba staršia ako 18 rokov v najviac v päťčlenom kolektíve/súťažnom tíme/družstve, ktoré tvoria zástupcovia mesta, obce, občianskeho združenia, organizácie, súdržnej rodinky, alebo jednoducho len skupiny dobrých priateľov, ktorí majú radi zábavu
- účasť je podmienená zaslaním písomnej prihlášky
- počet súťažných družstiev je limitovaný
- družstvá budú súťažiť pod vopred prideleným registračným číslom organizátorom súťaže
- pripraviť bude potrebné 3 porcie jedla pre porotu na degustáciu a odborné hodnotenie
- pripravené jedlo bude hodnotiť odborná porota ale aj „ochutnávači“ z radov občanov, ktorých organizátor predstaví pri zahájení súťaže
- registrované družstvo je plne zodpovedné za kvalitu a hygienickú nezávadnosť použitých surovín, ingrediencií a uvareného jedla
- všetky ingrediencie použité na prípravu súťažného jedla musia byť v surovom stave (bez predošlej tepelnej predprípravy, predvarenia a pod.), výnimkou je „pác“ (naloženie mäsa v „zóske“)
- varí sa nad otvoreným ohňom /len drevo/, najlepšie však v parákoch, ktoré si tímy sami zabezpečia. Plynové horáky nie sú povolené a propán-butánové fľaše sú prísne zakázané.
- po ukončení varenia a vyhlásení výsledkov si každé družstvo uvedie pracovné miesto do pôvodného stavu
- organizátor si splní oznamovaciu povinnosť o konaní podujatia nahlásením na Regionálny úrad verejného zdravotníctva

- organizátor zabezpečí na každom stanovišti tabuľku - označenie, na ktorej bude uvedený názov a sídlo súťažného družstva
- množstvo pripraveného jedla jednotlivými družstvami organizátor neobmedzuje a za účelom pozitívnej prezentácie tradičných jedál je vítaná degustácia, ako výsledok kuchárskeho umenia jednotlivých družstiev, aj pre verejnosť a návštevníkov podujatia
- počas súťaže a v priestoroch určených na priebeh súťaže sa nepovoľuje politická reklama a politická propagácia (§2 Zákona č. 181/2014 Z.z. o volebnej kampani, v zmysle zákona 264/2022)

ORGANIZÁTOR ZABEZPEČÍ:

- priestor na varenie
- drevo na kúrenie pod kotlom (v prípade potreby), 2 kusy chlieb veľký krájaný, stôl s obrusom, lavice na sedenie, balík papierových obrúskov, rolku hygienického kuchynského papiera, jednorazové misky a príbor /max. 25ks/, prístup k vode, k elektrike (potrebné vopred nahlásiť).
- na "prepláchnutie" hrdla pre súťažiacich pivo a nealkoholické nápoje

SÚŤAŽNÉ DRUŽSTVO ZABEZPEČÍ:

- suroviny a ingrediencie potrebné na varenie jedla podľa vlastného uváženia
- kotol/kotlík s trojnožkou alebo parák, naberačky, varechy, nože, lyžičky, dienka, lopatky a pod.
- čistiace prostriedky
- zástery, pokrývky hlavy, vítané je aj originálne oblečenie

HODNOTIACE KRITÉRIÁ:

- originalita jedla
- servírovanie
- chuť a vzhľad pripraveného jedla
- prezentácia družstva počas varenia
- ocenené budú prvé tri súťažné družstvá, víťazom bude družstvo s najvyšším bodovým ohodnotením

ČASOVÝ HARMONOGRAM SÚŤAŽE:

- 08:00 hod. - prezentácia súťažných družstiev za budovou MsKS v Hnúšti, rozmiestnenie tímov do priestoru, inštruktáž poroty
- 09.00 hod. - zahájenie súťaže - spoločný začiatok varenia
- 12.00 hod. - ukončenie varenia, príprava jedla pre odbornú degustáciu a hodnotenie porotou, začiatok ochutnávky uvarených jedál
- 13:00 hod. - vyhlásenie výsledkov

Informovanie o spracúvaní osobných údajov je dostupné na <https://mesto.hnusta.sk/zverejnovanie/ochrana-osobnych-udajov/>

