

## **KARNEVAL CHUTÍ 2018**

Soutěž pro amatérské kuchaře „MILUJEME JÍDLO“

Soutěžící se mezi sebou utkají ve **trojicích**.

Pro přihlášení prosím kontaktujte:

**Marcela Pechálová**

Tel: 606 515 666

Email: [marcela.pechalova@cerna-louka.cz](mailto:marcela.pechalova@cerna-louka.cz)

### **PRAVIDLA:**

- Vybavení kuchařského studia zajistí organizátor festivalu, včetně plánu
- Drobné kuchařské vybavení a pracovní pomůcky. Ochranné oblečení pro soutěžící zajistí organizátor festivalu
- Soutěžící si nezajišťují žádné potraviny, mimo speciálního koření (základní koření bude k dispozici) – všechny potravinářské položky zajistí pořadatel
- Hodnotící porota je složená z odborníků, pozvaných hostů a návštěvníků
- Hodnocení bude prováděno bodově, veřejně.
- Hodnotí se:
  - Použití vhodných surovin a soulad
  - Vhodná kombinace
  - Nápad
  - Dovednost
  - Vzhled a chuť pokrmu
- Cílem je, jak si soutěžící poradí se surovinou
- Kdo nasbírá nejvíce bodů, stává se vítězem. Všichni zúčastnění dostanou pozornost generálního partnera firmy LAMART, dáreček od MSK, Konopné pivo Konopex, soutěžící s nejlepším pokrmem obdrží víno od společnosti Popijem.

### **PŘÍPRAVA A SOUTĚŽNÍ ÚKOLY**

- Soutěžící se mezi sebou utkají ve trojicích
- Úkolem soutěžících bude připravit pokrm, kde hlavními surovinami je:
  - Kuřecí prsa bez kostí
  - Vepřový kotlet vykostěný
  - Vegetariánské jídlo – různé druhy zeleniny
- K přípravě pokrmů soutěžící použije jen jednu hlavní surovinu, kterou si vybere
- K přípravě finálního výrobku použije potraviny, které si vybere ze surovin z „MYSTERY BOXU“
- To provede v 10 minutovém intervalu, včetně přípravy pracoviště

- Po uplynutí 10 minut sdělí porotě a návštěvníkům název pokrmu, který bude připravovat a stručný technologický postup přípravy – tepelné úpravy
- Začíná s přípravou pokrmů pro 4 osoby a čas je stanoven na 45 minut
- V tomto čase soutěžící pracuje sám bez pomoci druhé osoby
- Výsledkem práce soutěžících po uplynutí uvedeného času je servis a výdej 4 porcí pokrmu ve stejné velikosti, připraveného z tajných surovin. Soutěžící tímto prokazují svou znalost gastronomického umění a kuchařské techniky
- Jedna porce bude naservírovaná porotě, zbývající 3 porce pozvaným hostům

Celý soutěžící akt se uskuteční na festivalu před zraky návštěvníků.