

Organizačné zásady súťaže Tradičná chuť regiónov Slovenska BEĽUJ 5.10.2018

Organizačný výbor:

Zástupcovia občianskeho združenia Tradičná chuť regiónov Slovenska, zástupca RPPK Krupina, zástupcovia odborných garantov, starosta/ka organizujúcej obce, zástupca jednoty dôchodcov,

Zasadnutia organizačného výboru:

Pred konaním každého ročníka súťaže sa konajú min.3 zasadnutia organizačného výboru, pričom druhé z nich sa koná najneskôr 21 dní pred konaním súťaže a posledné z nich sa koná najneskôr 30 dní od konania súťaže. Zasadnutia organizačného výboru zvoláva riaditeľ Regionálnej poľnohospodárskej a potravinárskej komory a spravidla sa konajú na obecnom úrade v obci, v ktorej bude súťaž prebiehať.

Náplň činnosti organizačného výboru:

Organizačný výbor sa na svojom prvom zasadnutí zaoberá posúdením priestorového rozloženia súťaže, technického vybavenia pre prípravu jedál, zverejnením a rozposlaním prihlášok do súťaže, zabezpečením sprievodných akcií a programu.

Organizačný výbor na svojom druhom zasadnutí vyhodnocuje úlohy zo svojho prvého zasadnutia, na základe prihlášok posudzuje tradičný charakter jedál, zatrieduje ich do stanovených kategórií a špecifikuje ostatné požiadavky. V prípade potreby resp. nedostatkov navrhuje súťažiacim zmeny a doplnky jedál.

Požadované odborné predpoklady členov hodnotiacej komisie:

Členom hodnotiacej komisie môže byť osoba spôsobilá senzoričky posudzovať potraviny a jedlá, bez zdravotnej indispozície a zaujatosti voči niektorej surovine alebo spôsobu prípravy. Člen hodnotiacej komisie musí spĺňať aspoň jedno z nasledujúcich kritérií:

- a) odborníci so skúsenosťami so senzoričným hodnotením potravín a jedál s preukázateľnou praxou v príprave jedál a ich senzoričkom hodnotení (**tzv. zasvätení laici**),
- b) certifikát odbornej spôsobilosti pre senzoričné posudzovanie potravín a jedál, posudzovateľ s preukázanou vysokou senzoričnou citlivosťou schopný dosahovať konzistentné a opakovateľné senzoričné posúdenia rôznych produktov (**experti**)
- c) posudzovatelia vybraní pre svoju schopnosť vykonávať senzoričné skúšky a následne vyškolení (absolvovanie predmetu Senzorická analýza potravín a praktické hodnotenie potravín v senzoričkom paneli (**vybraní posudzovatelia**))

Kritéria pre definovanie tradičných jedál:

Do súťaže je možné vo všeobecnosti prihlásiť jedlá, ktoré z hľadiska zloženia a názvu zodpovedajú tradíciám a zvyklostiam dodržiavaným v minulosti v danom regióne a nepredstavujú komerčný názov ani ich komerčnú produkciu. Za tradičné jedlá sú považované aj jedlá, ktoré sa pripravovali a podávali pri slávnostných príležitostiach, spoločenských udalostiach v rodine a obci, na tradičných jarmokoch alebo iných významných a mimoriadnych udalostiach. Z pohľadu použitých surovín a zložiek sa za tradičné jedlá považujú jedlá pripravené z domácich dostupných surovín, ingrediencií a korenín pripravených bežnými spôsobmi ako sú varenie, pečenie na ohni, pečenie v rúre, dusenie, smaženie a vyprážanie. Pri príprave tradičných jedál nie je možné použiť priemyselne vyrábané rastlinné tuky a oleje, margaríny, exotické koreniny, tropické a subtropické ovocie a zeleninu a šťavy z nich, odtučnené alebo inak upravované mlieko, vaječné melanže, sušené vaječné hmoty a rôzne polotovary so známym resp. s neidentifikovateľným zložením. Na technologickú prípravu pokrmov nie je možné používať mikrovlnnú rúru, konvektomaty, grily a iné zariadenia s reguláciou teploty, vlhkosti a tlaku. Na prípravu jedál je možné používať klasický čierny riad, nesmú sa používať tlakové nádoby ani iné spôsoby urýchľujúce prípravu pokrmov. Suroviny použité na prípravu jedál musia byť čerstvé, resp. chladené, údené, nesmú sa používať suroviny, ktoré boli rôznu dobu zmrazené. Používať je možné len suroviny údené klasickou dymovzdušnou zmesou, nie suroviny do ktorých boli pridané údiace preparáty.

Garancia a záruka použitých surovín:

Suroviny na prípravu pokrmov zabezpečuje Občianske združenie Tradičná chuť regiónov Slovenska v spolupráci s príslušnou Regionálnou poľnohospodárskou a potravinárskou komorou. Suroviny pochádzajú z daného regiónu resp. z územia Slovenska.

Rozdeľovanie surovín:

Suroviny sú pre súťažiacich pripravené podľa receptov jedál v deň súťaže a súťažiacim sú rozdane po otvorení súťaže.

Kontrola použitia surovín a prípravy jedál:

Členovia hodnotiacej komisie kontrolujú priebeh varenia a zároveň overujú, či súťažiaci nepoužívajú nepovolené suroviny, resp. postupy technologickej úpravy. V prípade zistenia nedostatkov hodnotiacia komisia zváži závažnosť nedostatku a má právo súťažiacich vyradiť z hodnotenia.

Príprava jedál a ich podávanie hodnotiacej komisie:

Súťažiaci si musia naplánovať časový harmonogram prípravy jedál tak, aby ich prípravu neukončili skôr ako o 11,00 hod. Súťažné jedlá sa predkladajú komisii v teplom stave, forma predkladania a spôsob aranžovania jedla je súčasťou hodnotenia. V prípade ak komisia hodnotí jedlá, súťažiaci musia sledovať časový priebeh hodnotenia a ďalšie jedlo priniesť až po ukončení hodnotenia predchádzajúceho jedla. Súťažiaci je povinný dať hodnotené jedlo odfotiť samostatne aj v jeho prítomnosti. Na fotenie je vyhradený osobitný priestor. Súťažiaci je povinný pripraviť 10 porcií jedál tak, aby okrem hodnotenia pre komisiu mohol vytvoriť porcie pre verejnú degustáciu.

Priebeh hodnotenia jedál:

Hodnotiace komisie na základe schválenej metodiky hodnotia pripravené jedlá. Hodnotitelia posudzujú vzorky samostatne bez vzájomného ovplyvňovania sa v postupnosti ako sú jedlá predkladané. Každá komisia má určeného predsedu, ktorý je zodpovedný za vyhodnotenie výsledkov komisie. Predsedami hodnotiacich komisií sú prednostne držiteľia certifikátu odbornej spôsobilosti pre senzorické posudzovanie potravín a jedál. V prípade výskytu extrémnych hodnôt (hodnotení) je daný posudok hodnotiteľa vyradený. Extrémna hodnota (hodnotenie) je definovaná podľa osobitného kľúča Členovia hodnotiacich komisií svoje hodnotenia zaznamenávajú do predpísaných tlačív, ktoré autorizujú.

Vyhodnotenie súťažných jedál:

Komisie po ukončení hodnotenia spočítajú bodové hodnotenie súťažných jedál. V prípade zhody bodov rozhodnú o ich poradí. Hodnotiace hárky podľa kategórií jedál odovzdajú predsedovi hodnotiacej komisie. Výsledky jednotlivých kategórií sa zaznamenajú do tabuľky 1 uvedenej nižšie.

Priebeh verejnej ochutnávky:

Priebeh verejnej ochutnávky zabezpečuje a riadi garant verejnej ochutnávky. Súťažiaci sú povinný pripravené jedlá do verejnej ochutnávky uchovávať v teplom stave a v stanovenom čase pripraviť vzorky jedál do degustačných vzorkovníc. Na vyzvanie garanta verejnej ochutnávky súťažiaci predložia k názvom jedál degustačné vzorkovnice. Pokiaľ sa nedohodne inak, verejná ochutnávka je zdarma a súťažiaci nesmie za ňu vyberať žiadny poplatok.

Organizačné zabezpečenie súťažného dňa

1. Otvorenie súťaže – 09,00 hod otvorenie a vydávanie surovín na varenie.
2. Prevzatie a kontrola surovín, príprava jedál na mieste – 9.30– 12.30 hod.
3. Odborná prednáška 10.30 – 11.00 hod.
4. Hodnotenie jedál komisiou a kultúrny program - od 11:00 do 13:00 hod.
5. Verejná ochutnávka súťažných jedál - od 12:30 hod. - 13:30 hod.
6. Vyhodnotenie súťaže a odovzdanie putovného lopára - od 14:00 -14:30 hod.
7. Prezentácia firiem - potravinárskych, spracovateľských, obchodných.

Sprievodné akcie

V rámci súťažného dňa je možné organizovať nasledovné akcie na podporu hmotného a kultúrneho dedičstva príslušného regiónu .

1. Kultúrny program, hudba, tombola.
2. Súťaž a ukážky kulinárskych zručností – pletenie cibule a cesnaku.
3. Program detí „*Slovensko je moja Zem, čo zasadím, to tu zjem*“.
4. Výstavy – prezentácia regiónu, detské práce „*Potraviny očami detí*“.
5. Ukážka tradičných domácich prác a poľnohospodárskeho náradia.
6. Predaj ľudovo-umeleckých výrobkov.

Predaj rôznych materiálov:

Občianske združenie Tradičná chuť regiónov Slovenska v spolupráci s regionálnou poľnohospodárskou a potravinárskou komorou zabezpečuje predaj rôznych propagačných materiálov a nosičov s obsahom propagujúcim tradičné potraviny, tradičné jedlá a odbornú literatúru k tejto problematike. Cieľom je zvýšiť povedomie a gramotnosť občanov o zmysle, hodnotách a spôsoboch zachovania tradičných jedál.