

Budapest Főváros X. kerület Kőbányai Önkormányzat

Szabadtűzön főtt levesek, kőbányai sörrel készült ételek és házi sütemények versenye Kőbányán



2016
JÚNIUS
23-26. SZENT LÁSZLÓ
NAPOK KŐBÁNYÁN



2016. JÚNIUS 25.
KŐBÁNYA, SZENT LÁSZLÓ TÉR

VERSENYFELHÍVÁS ÉS TÁJÉKOZTATÓ



KŐBÁNYA
az élő város

Budapest Főváros X. kerület Kőbányai Önkormányzat

I. SZENT LÁSZLÓ-NAPI FŐZŐVERSENY

Versenyfelhívás és tájékoztató



2016
JÚNIUS
23-26. SZENT LÁSZLÓ
NAPOK KŐBÁNYÁN

Verseny célja:

a Kőbányai Szent László Napok keretében a magyaros szabadtűzön készített ételek hagyományának felélesztése, illetve a lokálpatrióta kapcsolatok erősítése hagyományteremtő jelleggel.

Verseny fővédnökei:

Kovács Róbert, Kőbánya polgármestere

Dr. Simon Tamás, a Szabadtűzi Lovagrend Nagymestere

Védnökök és támogatóink:

Coca-cola Magyarország

Dreher sörgyárak Zrt.

Kő Café



Rendező Szervezetek:

Budapest X. kerület Kőbányai Önkormányzat

Kőrösi Csoma Sándor Kőbányai Kulturális Központ

Szabadtűzi Lovagrend

Lebonyolításért felelős:

Joós Tamás, a szervező bizottság elnöke

Dr. Simon Tamás, a Szabadtűzi Lovagrend Nagymestere

Zsúri:

páros zsűrizés, 3 fő szakmai, 3 fő ismert László nevű híresség

A zsűri Elnöke és szakmai tagjai a Szabadtűzi Lovagrend zsűri jogú lovagjai.

A verseny jellege:

szabadtűzön megvalósítható ételek készítésével csapaverseny.

Csapat összetétele:

- a főzőcsapat 1 fő vezető „szakácsból” és maximum 3 fő segítőből, „kuktából” áll.
- sütemény készítés esetén a benevező dönti el, hogy kollektív, vagy egyéni alkotás, amit a zsűri elé visz.

A verseny kategóriái:

I. Szabadtűzön főtt levesek

II. Pecsényék, sülték kőbányai sör felhasználásával

III. Házi, vagy helyben készült sütemények háziasszonyok és sütni szerető férfiak részére:

Lehetőséget biztosítunk arra, hogy az általuk készített süteményeket benevezzék a versenyre. Mivel nem tudunk mindenki számára sütőhelyet biztosítani, ezért az otthon elkészített süteményeket is lehet nevezni a versenyre 5 szelet vagy darab sütemény.

Torta, vagy látványnak is kiváló sütemény esetén egészben kell a zsűri elé vinni.

Az állati eredetű nyersanyagok eredetét, származási helyét igazolni kell!



Az ételek elkészítési lehetőségei:

- Nyílt tűzön (gáz, vagy fa), bográcsban, faszénparázon vagy elektromos grillen. Kérjük, amennyiben lehetséges, saját eszközöket mindenki hozzon magával (gázpalackot, gázégő fejet is).
- Elektromos áram szükségletet a jelentkezéssel egy időben kérjük jelezni!

Fával tüzelés esetén lemez alátét használata kötelező!

A helyszínen tűzifát biztosítunk!

Tűztálcát kaució (5000,-) ellenében biztosítunk.



Főzési adagszám:

Minimum 10 fő részére (1 adag a zsűrinek)

Elkészítési időtartam:

09:00-12:00 óra, a zsűrinek 12:00 és 14:00 óra között lehet bemutatni

Elkészíthető ételek:

Nemzeti vagy tájjellegű ételkülönlegességek



Nevezési határidő:

2016. június 23-ig, nevezési lappal (2. sz. melléklet)

(az első 20 jelentkezőt tudjuk fogadni)

E-mailen: szabadtuzilovagrend@gmail.com

Díjazás:

Vándorszerleg – Szent László Szakácsa:

A zsűri döntése alapján a három kategóriában elért összeredmény figyelembevételével kerül kiadásra

1. kategória: (levesek)

I-III. Serleg, oklevél, érem

2. kategória: (sörös pecsenyék)

I-III. Serleg, oklevél, érem

3. kategória: (sütemények)

I-III. Serleg, oklevél, érem

Különdíj:

a zsűri által, a helyezetteken kívül arra érdemesnek ítélt versenyzők, a Szabadtűzi Lovagrend (a népi hagyományokat leginkább ápoló csapat részére) és esetleges egyéb felajánlók által biztosított különdíjakban részesülhetnek.

Főzőhely kijelölése:

A nevezések sorrendjébe a csapatok sorszámot kapnak, mely egyben a főzőhely számát is jelenti majd.

Forgatókönyv (2016. 06. 25.)

07:00-09:00 Csoportok érkezése, regisztráció

09:00 Rendezvény ünnepélyes megnyitója

09:10 Főzőverseny kezdete - ágyúlövessel (Tápióbicskei Honvéd Hagyományőrzők)

10:00 órától A csapatok bemutatkozása műsorvezető segítségével

09:00-10:30 A sütemények leadása

11:00-12:00 A sütemények zsűrizése

12:00-14:00 Az elkészített ételek bemutatása a zsűrinek

15:30 Eredményhirdetés



BEVEZETŐ

Minden nemzetnek csodálatos hagyományai vannak, így nekünk, magyaroknak is. Ezeket a hagyományokat őrizni és becsülni kell, nem szabad a feledés homályába veszni hagyni. Alázattal és tisztelettel kell a múlt emlékeit védeni, gasztronómiánkra méltán lehetünk büszkék. Tegyük félre hát minden intrikát, és közösen vigadjunk, ünnepeljünk Szent László nap alkalmával! Városunkból, Hazánkából, sőt a környező országokból hívjuk, illetve várjuk a szakácsokat és szakácsnőket, háziasszonyokat és főzni tudó férfiakat. Erre a versenyre várunk minden kőbányait és nem kőbányait, családtagjaikat és barátait, valamint valamennyi velünk együtt érző, és a gasztronómia iránt elkötelezett embert.



VERSENYKIÍRÁS

Szent László szakácsa címért az összes kategóriában méretik meg magukat a jelentkezők. A győztesek a „Szent László szakácsa” címet nyerik el, mely cím viselésére egy évig jogosultak, így a következő évben ők lesznek a kihívók és újból meg kell küzdeniük a cím viseléséért. Amennyiben a következő évben nem indul a versenyen, úgy az adományozott címet vissza kell adni, a vándorszerleget vissza kell juttatni a következő versenyre. Amennyiben egy versenyző háromszor elnyeri a megtisztelő címet, úgy ő válik a Szent László örökös főszakácsa cím kizárólagos viselőjévé.



A RÉSZVÉTEL FELTÉTELEI

A verseny-ételeket bográcsban főzve, vaslapon sütve vagy grillezve lehet elkészíteni, melyhez fatüzelés, vagy saját tulajdonú gázégő használható. Tüzelő berendezés alá a tűzvédő lemez használata kötelező, melyet a helyszínen 5000 Ft kaució díj ellenében biztosítunk. Csapatok összetétele: egy fő csapatvezető (a főző), kettő vagy három segítő.

NEVEZÉS

Kérjük, hogy a mellékelt jelentkezési lapot kitöltve, **2016. június 23-ig** juttassa el a szervezőkhöz e-mailben a **szabadtuzilovagrend@gmail.com** címre. A versenyhez szükséges eszközökről a csapat gondoskodik (bogrács, rostsütő, állványok, vágódeszkák, kések, grill eszközök, illetve a higiénia betartásához szükséges mosogatószerek és mosogatóeszközök). Víz és a fát a rendezőség biztosítja. Villanyáram vételezésre lehetőség van, amire az igényt a nevezésnél kérjük jelezni, ha gázzal akar dolgozni azt a versenyzőnek kell biztosítania. A megadott nevezési határidő után, valamint 20 csapat jelentkezése után nevezést nem tudunk elfogadni.

VERSENY RÉSZLETEZÉSE

A versenynap reggelén történik a megküldött jelentkezési lapok alapján a csapatok regisztrálása, amikor közölni kell a készítendő étel elnevezését, illetve ekkor kerül sor a főzési helyek kisorsolására is, valamint a zsűrizendő tálak bemutatásának időpontját is ekkor sorsoljuk ki.

Zsűrizésre az elkészült ételeket a kisorsolt időpontban lehet a zsűri asztalán elhelyezni. Az ételek leadáskor minden csapat a zsűri felé a kínálást megerősítheti egy rövid produkcióval is. A meghatározott időben a zsűri elé tálalt, az asztalon elhelyezett elkészült ételek vesznek részt a versenyben.



Minden csapat egy-egy adagot az általa elkészített ételből/ételekből a zsűri részére kitálalva, tányéron ad át.

A zsűrizés után a csapatok kóstolójegy ellenében a közönség számára értékesíthetik alkotásaikat. Kóstolójegyeket az érdeklődőknek a szervezői sátorban lehet vásárolni, melyhez mindenki 1 darab kerámia, vagy fa kóstolóedénykét kap a kerület logójával ellátva. A kóstolójegyek ára 700,-.

A versenyzők az összegyűlt kóstolójegyeket visszaválthatják 400,-/ db áron. A zsűrinek leadott edényeket a zsűri munkájának befejezését követően vihetik el a csapatok. Zsűrizés és a készített ételek elfogyasztása után minden csapat köteles a saját területét rendbe rakni, a kölcsönzött eszközöket visszaadni, melyekért anyagilag felelősek.



NYERSANYAG

Az elkészítéshez szükséges ízesítőkről és nyersanyagokról a versenyző gondoskodik. Az alapanyagok eredetét szükség esetén igazolni kell.



ZSŪRIZÉS

A „Szent László szakácsa” címet nemzetközileg elfogadott bírálati szempontok alapján ítéli oda a zsűri. A zsűritagok egyenként pontozzák-értékelik a csapatokat, majd az általuk adott pontszámok összesítésével határozzák meg az adott csapat helyezését, a végeredményt. A zsűri a főzés megkezdésétől a tálalásig végig pontoz! (Szempontok: megjelenés, tisztaság, ésszerűség, csapatmunka, tálalás, hőfok, íz, stb.)

A készételből egy adagot kitálalva a zsűrinek kell biztosítani a bíráláshoz. Az elkészült ételeket kérjük a zsűrizés végéig meghagyni és melegen tartani, mert így az esetleges viták elkerülhetők.

A zsűri által összesített pontok alapján kerül kihirdetésre az „2016 ÉV SZENT LÁSZLÓ SZAKÁCSA” cím, mely a viselésére jogosult személy és csapat megnevezése, így a következő évben is köteles újból indulni (megvédeni címét).

Különdíjak esetében a különdíjat biztosító cég képviselője vagy ennek hiányában a zsűri tagjai döntenek el, hogy kinek/melyik csapatnak ítéli oda.

SÜTEMÉNY KÉSZÍTŐ VERSENY

A versenyszámban csak amatőr „cukrászok” nevezését fogadjuk el.

A versenyre benevezőknek a saját maguk által készített süteményekből 5 szeletet kell biztosítaniuk a zsűri részére. Torták vagy más, látványában egész készítmény bírálatát igénylő süteményfélések esetében a pályamunkákat egészben kell leadni a zsűrizésre. A visszamaradt süteményeket a készítő a saját csapatuk helyén bemutathatják, illetve közfogyasztásra kiállíthatják. A zsűri a készítmények formáját, hagyományosságát, munkaigényét, látványát és ízét veszi figyelembe.

A zsűri döntése alapján az 1-3 helyezett oklevél, serleg és különdíjazásban részesül. Esetlegesen a díjazottakon kívül a zsűrinek lehetősége van különdíj odaítélésére is.

A legjobb süteménykészítő egy évre az „2016 ÉV SZENT LÁSZLÓ CUKRÁCSA” cím viselésére jogosult.

Szervező Bizottság



Budapest Főváros X. kerület Kőbányai Önkormányzat

Szabadtűzön főtt levesek, kőbányai sörrel készült ételek és házi sütemények versenye Kőbányán

2016. JÚNIUS 25., KŐBÁNYA, SZENT LÁSZLÓ TÉR

JELENTKEZÉSI LAP



2016
JÚNIUS
23-26. SZENT LÁSZLÓ
NAPOK KŐBÁNYÁN

Nevező:

Csapatkapitány neve:

Elérhetőségek, telefonszám:



Létszám:

Az elkészítendő étel/ételek neve:

Nevezett kategória:

Tudnivalók a nevezőről:

A versenyfeltételeket megismertem, az abban foglaltakat elfogadom.

Dátum: 2016.....

Aláírás

