

Víceměřický

GULÁŠVAR

aneb

soutěž o Zlatou vařečku

Účel a cíl soutěže:

Účelem soutěže je zkusit si uvařit guláš v netradičních podmínkách a užít si při tom příjemný den.

Do soutěže se můžou přihlásit 2 – 5 členné týmy, které uvaří guláš ve vlastním kotlíku na ohni ze dřeva z vlastního materiálu.

Vzorky uvařeného guláše pak (zdarma) nabídnou porotcům k ohodnocení a poté budou svůj guláš prodávat za svou cenu návštěvníkům zábavného odpoledne.

Vyhodnocené guláše budou odměněny diplomem a věcnou cenou.

Průběh soutěže:

8,00 – 8,20 – příjezd do Bloudníku a prezentace

8,20 – bude vylosováno místo na vaření, příprava pracoviště,
roztopení ohně

9,00 – proběhne oficiální zahájení soutěže a představení týmů.

Do té doby by se nesmělo vařit či krájet zelenina – nejsou to závody.

9,10 – 12,30 – vlastní vaření guláše (3 hodiny 20 minut)

12,40 – odevzdání vzorků porotě

12,45 – možnost prodeje guláše nebo degustačních vzorků návštěvníkům

13,30 – slavnostní vyhodnocení a vyhlášení výsledků

Případné časové změny dle momentální situace.

Podmínky pro soutěžící:

- včas se přihlásit do soutěže
- při prezenci uvést název týmu a název guláše
- uvaření minimálně 20-25 porcí guláše (cca á 0,4 l = min. asi 10 l guláše)
- guláš může být z jakéhokoliv druhu masa, hub, fazolí, zelí, brambor, uzeniny, fantazii se meze nekladou...
- minimum základní suroviny (masa) je 3 až 3,5kg +
- maso může být předem naložené, ale tepelně neopracované, ale nemělo by být nakrájené na kostky! Zelenina oloupaná, očištěná, omytá, ale taktéž nenakrájená. Děláme to pro radost z vaření a pro oko diváka!
- čas na vaření je 3 hodiny 20 minut
- je možnost volného způsobu uložení či zavěšení kotlíku; možnost závětrí, topeniště či ohniště
- podmínkou je, aby oheň byl na nehořlavé podložce, min. 5 cm nad zemí – nepoškození trávníku
- není povolena kovová nebo jiná plotýnka, ohřev plynem, elektrinou apod.
- předložení 1 porce guláše porotě (zdarma)
- po odevzdání vzorku možnost prodeje návštěvníkům:
degustační miska - kousek masa, max. 1 dcl šťávy, 0,5 krajíce chleba – zde je jednotná cena - 15 Kč
celá porce guláše + 2 krajíce chleba – zde je pouze doporučená cena – ale minimálně 60 Kč
- zisk z prodeje zůstává týmu, za kvalitu a prodej si ručí soutěžící
- Zaplacení startovného ve výši **300,- Kč** – za to družstvo obdrží 25 misek na guláš, 25 degustačních misek, 50 lžiček, **2 krájené chleby**, ubrousky (misky a lžičky bude možno dokoupit na místě, nadlimitní chleby si už zajistí každý sám).

Soutěžící si sami zajistí:

- kotlík a dřevo
- suroviny a koření na guláš
- pracovní nářadí (prkýnko, nože, vařečku, lžíci, pokličku, struhadlo, utěrky, lis na česnek, atd. - dle potřeby)
- drobné na vrácení při prodeji
- stánek nebo slunečník proti slunci – max. 3x3 m – není podmínkou
- dekorace na výzdobu stánku – přírodní kuchyně – není podmínkou
- úklid a uvedení stánkového prostoru po skončení do původního stavu

Pořadatel zajistí:

- označení vyhrazených prostor pro tým 3x4 metry, označení týmu
- pracovní stůl, 2 židle
- přístup k tekoucí pitné vodě, toalety
- celodenní možnost nákupu občerstvení a nápojů
- jednorázové plastové nádoby a chléb – dle podmínek v textu
- slavnostní vyhodnocení a odměnu nejlepším družstvům

Je nutné se včas – **nejpozději 2 dny předem** – přihlásit, zároveň se zaplacením startovného ve výši **300 Kč** (kvůli zajištění materiálu, chlebu a prostorů).

Maximální počet týmů je dvanáct.

Kdo dřív přijde, ten dřív vaří!

Tyto pravidla byly zpracovány podle pravidel a zkušeností pořadatelů podobných akcí a můžou být průběžně upřesňována.

V případě neshod platí verdikt vedoucího soutěže!

Přihlášky a startovné přijímá a na dotazy odpoví:

Jarmila Hubená, 731 681 235

hubenajarmila@vicemerice.cz