



XVI. Bükkszentkeresztgi Gombanapok

Főzőverseny – Versenykiírás

Bükkszentkereszt Önkormányzata 2019. év Szent Mihály napjának tiszteletére gombából, gombával készült ételek versenyét hirdeti meg amatőr résztvevőknek.

A verseny időpontja: 2019. október 5. (szombat)

A verseny helyszíne: a Bükkszentkereszt község központjában található háromszintes parkoló

Kategóriák: 1. Gombából készült főételek
2. Gombával készült húsos főételek

Nevezési díj: NINCS! Regisztráció kötelező!

Regisztrációs határidő: 2019. október 01-ig kell visszaküldeni a mellékelt kitöltött és aláírt Jelentkezési lapot a gombanapok2014@gmail.com címre és a levél tárgyaként a „Főzőverseny”-t kell beírni!

Résztvevők köre: Bárki indulhat, aki a verseny szabályait elfogadja, leadja nevezését a megadott határidőig a vállalt adagszámmal, valamint a helyszínen képviseltetik magukat a csapatvezetői értekezleten. A versenyen részt vevő csapatoknak a szervezőktől kapott gomba alapanyagból kell elkészíteniük a főételeket, melyek készülhetnek **gombából vagy gombával**.

Időrend:

- 8:00 – 8:30 Csapatok helyfoglalása érkezési sorrendben, nevezési lap leadása, gomba átvétele.
- 9:00 – 9:10 Csapatvezetői értekezleten a zsűri ismerteti az értékelés szempontjait, a verseny főbb szabályait, valamint az esetleges kizáró okokat – **megjelenés kötelező!!!**
- 9:15-től Ételek elkészítésének kezdete
- 15:00 Az elkészült ételek zsűriztetése.
Helyszín: a kijelölt zsűri sátor. Az ételek itt kerülnek pontozásra.
- 16:00-tól Eredményhirdetés a színpadon.

Szabályok, tudnivalók:

- A csapatok - a rendelkezésükre bocsájtott alapanyag felhasználásával - **minimum 50 adag** ételt kell, hogy kiadjanak jegy ellenében a közönség részére. Természetesen, aki több adagot vállal arányosan több gomba alapanyagot kap és több érdeklődő tudja megkóstolni főztjét!
Ehhez kérjük a nevezési lapon pontosan előre kitölteni és leadni a vállalt adagszámot!

- A kész ételekből a zsűrinek egy adagot kell tálalni kóstolásra. A kitálalt ételt minden csapat saját, erre a célra hozott edényében adja át zsűrizésre.
- Az étel elkészítéséhez – a gombán kívül – szükséges alapanyagokat, fűszereket, segédanyagokat, stb. a csapatok saját maguknak biztosítják.
- Azokról a **nyersanyagokról, segédanyagokról**, melyeket nem a szervezők biztosítanak – a csapatok saját érdekükben – **számlamásolatot hozzanak magukkal** (a NÉBIH ellenőrizheti).
- A felhasználásra kerülő alapanyagok hűtéséről, tárolásáról (nyersanyag és étel **nem érintkezhet** a talajjal, semmit nem lehet a földön tárolni!) azok felhasználásáig, a csapatok saját maguk gondoskodnak. Az ételkészítés, melegen tartás, tálalás során az induló versenyzők az ételkészítés-higiéniai előírások betartásáért felelősek.
- A csapatok kötelesek, az ételkészítéshez megfelelő, **tiszta öltözékben** megjelenni.
- A csapatok vezetői felelősséggel tartoznak a csapattagok viselkedéséért a verseny kezdetétől az értékesítés végéig.
- **Az ételek készítéséhez** szükséges főző, sütő berendezéseket a csapatok saját maguknak biztosítják, azokért, működésükből keletkező károkért, balesetért, károkozásért a szervezők nem vállalnak felelősséget.
- **A szervezők a versenyző csapatok részére a következőket biztosítják:**
 - egy db 3x3 m-es sátrat,
 - főzőhelyet, aminek része a sátor,
 - száraz tűzifát, alátétet,
 - nevezett kategóriánként a vállalt adagok arányában friss gombát,
 - 60x200 cm-es munkaasztalt és lócát (1-1 db),
 - két darab műanyag szemeteszsákot,
 - a vállalt adagszámnak megfelelően kenyeret, eldobható tányért, evőeszközt és szalvétát
- Installációt, dekorációt a csapatok saját főzőterületükön elhelyezhetnek.
- Az ételkészítés alatt keletkezett hulladékot a reggeli eligazításon átvett 2 db nagyméretű szemetes zsákban kell elhelyezni. Ha kevésnek bizonyul, igény szerint biztosít többet a rendezőség.
- Kézmosási és ivóvíz vételi lehetőség a parkoló 2 sarkán található vízvételi helyen.
- A versengés folyamán a rendezvényre érkező vendégek **kóstolójegyet** vásárolhatnak a rendezőktől – az információs pavilonokban –, ezért a főző csapatoknál készült étkeket kóstolhatják meg. A kóstolójegy darabonkénti ára 1.000,- Ft.
- Az ételeket a közönség részére egyszer használatos edényben és egyszer használatos evőeszközökkel kell értékesíteni (kóstolójegyhez kapja a közönség a szervezőktől).

- **Az ételek kóstoltató mennyisége:**
 - gombával készült húsos főétel esetén: a hús min. 8 dkg, + ragu, köret
 - gombából készült főételek esetén: a gomba 15 dkg, esetleg ragu, köret
- A csapatok az általuk leadott kóstolójegyek árából darabonként 250,- Ft-ot **viSSzakapnak az Önkormányzattól.**
- **Az elkészült ételeket a versenyen induló csapatok csak a szervezők által kibocsájtott kóstoló jegyek ellenében értékesíthetik!**

Amelyik csapat nem tartja be az értékesítés szabályait és készpénzért értékesít, a versenyből kizárják és a kóstolójegyeit nem számolhatja el!
- A kóstolójegyek leadásának **végső időpontja 2019. október 05. 19:00**, az információs pultnál.

Értékelés:

A versenyben kategóriánként az első, a második és a harmadik helyezett csapatok kerülnek díjazásra, de minden résztvevő csapat oklevelet kap.

Díjazás:

Az abszolút legjobb csapat serleget kap.

Kategóriánként egy-egy csapat elnyeri Bükkszentkereszt Község Önkormányzata különdíját.

Minden induló csapat oklevelet kap.

Kategóriánként az I–III. helyezett oklevél és érem díjazásban részesül.

A zsűri összeállítása:

Elnök: **Cserei Piroska mesterszakács**

Bükkszentkereszt, 2019. szeptember 23.

Solymosi Konrád Ferenc
Bükkszentkereszt község alpolgármestere