**XV. Bükkszentkereszti Gombanapok Főzőverseny**

**Versenykiírás**

Bükkszentkereszt Önkormányzata 2018. év Szent Mihály napjának tiszteletére, gombából, gombával készült, ételek versenyét hirdeti meg, amatőr résztvevőknek.

Verseny időpontja, helyszíne: 2018. október 6. (szombat)

 Bükkszentkereszt község központjában található háromszintes parkoló

Kategóriák: 1. Gombából készült főételek

2. Gombával készült húsos főételek

Nevezési díj: NINCS! Regisztráció kötelező!

Regisztrációs határidő: **2018. október 02. Eddig kell visszaküldeni a mellékelt kitöltött jelentkezési lapot a** **gombanapok2014@gmail.com** **címre, és a levél tárgyaként a főzőversenyt 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:**

7.00 - 7.30: csapatok helyfoglalása érkezési sorrendben, nevezési lap leadása, gomba

 átvétele.

8.00 – 8.10: csapatvezetői értekezleten a zsűri ismerteti az értékelés szempontjait, a verseny

főbb szabályait, valamint az esetleges kizáró okokat – **megjelenés kötelező!!!**

8.15 **-**  ételek elkészítésének kezdete

12.00 - 13.45: az elkészült ételek zsűriztetése helyszíne: a kijelölt zsűri sátor. Az ételek itt

 kerülnek pontozásra **13.45-14.45 között**.

15.00 - eredményhirdetés az Életfa színpadon

**Szabályok, tudnivalók:**

* A csapatok - a rendelkezésükre bocsájtott alapanyag felhasználásával - **minimum 40 adag** ételt kell, hogy kiadjanak jegy ellenében a közönség részére. Természetesen, aki több adagot vállal arányosan több gomba alapanyagot kap és több érdeklődő tuja 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 – **számla másolatot hozzanak magukkal**. (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 élelmiszer-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.
* 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 850.- 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** a szervezőktől.
* **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 17.00 óra**, az információs sátorban.

**Értékelés:**

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

**A zsűri összeállítása:**

Elnök: ***Zsóka Roland*** *szakácsmester*, okleveles vendéglátó szakértő

Zsűri tagok:

***Repka Géza exkluzív és kreatív séf***

***Lükő Péter pékmester***

**Díjazás:**

Az abszolút legjobb csapat vándorserleget kap!

Kategóriánként 1-1 csapat elnyeri Bükkszentkereszt Község Önkormányzata és Jámbor Flórián polgármester úr különdíját.

Minden induló csapat oklevelet kap!

Valamint kategóriánként az I. –III. helyezett: oklevél és érem díjazásban részesül.

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.

Jámbor Flórián szakmai védnök: Járcsics Emil

Bükkszentkereszt község Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség ÉM-i régió elnök

polgármestere Venesz József díjas mesterszakács