Zásady súťaže

„Tradičná chuť Podpoľania 2023“

Motto:
„Podporujeme tradície vidieckej kuchyne a zachovanie senzorických vlastností regionálnych jedál a nápojov.“

Hlavní organizátori: Občianske združenie Tradičná chuť regiónov Slovenska (OZ TCHRS)
Mesto Detva
Regionálna poľnohospodárska a potravinárska komora Zvolen (RPPK)
Spoluorganizátori: ZO Jednoty dôchodcov na Slovensku
Obce a mestá regiónu Podpoľanie
MAS Podpoľanie

Odborní garanti: Slovenská poľnohospodárska univerzita Nitra (SPU)
Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie Košice

Miesto konania súťaže: Amfiteáter ľudovej kultúry Detva

Termín konania: 3.6.2023

Organizačný výbor: Branislav Baran, MVDr. Olga Luptáková PhD., Martin Malatinec, prof. Ing. Jozef Golian, Dr., JUDr. Viera Trokšiar Bystrianská, Mgr. Slavomír Ciglan, Ing. Branislav Horniak, Mgr. Mária Krkošová, Dana Slávová. Mgr. Dominika Vajsová

Časť A

Udeľovanie ocenenia

Certifikát Tradičná chuť Podpoľania, s právom ponúkať jedlá a nápoje s menom jej autora, udeľuje predseda hodnotiacej komisie, primátor mesta, predsedníčka OZ TCHRS na základe návrhu hodnotiacej komisie.

Čestné uznanie udeľujú účastníkom súťaže predseda hodnotiacej komisie, primátor mesta, predseda RPPK.

Časť B

I. Podmienky pre účasť v súťaži Tradičná chuť Podpoľania 2023

1. Súťažiaci môže byť fyzická osoba alebo skupina - najviac 2 osoby, vystupujúcich pod spoločným názvom skupiny.
2. Prihlasovateľ predloží záväznú prihlášku do 22.5.2023 podľa vzoru v prílohe.
3. Prihlášky do súťaže podľa jednotlivých jedál pošle prihlasovateľ na adresu: Regionálna poľnohospodárska a potravinárska komora Zvolen, Námestie SNP 50, 960 01 Zvolen, e-mail: rppkzv@sppk.sk,

Mestský úrad v Detve, e-mail: sekretariat@detva.sk; lebo osobným doručením organizátorom podujatia.

4. Každá prihláška bude zaregistrovaná. Ak sa zistí, že prihláška je neúplná alebo obsahuje viditeľne chybné údaje, bude súťažiaci vyzvaný, aby nedostatok odstránil do 72 hodín od výzvy.
5. Ak podmienky pre zaradenie do súťaže ani po výzve nebudú splnené, bude prihláška vyradená z ďalšieho posudzovania. Proti vyradeniu nie je možné podať sťažnosť ani iné opravné prostriedky.
6. Podmienky súťaže budú zaslané každej obci v regióne, občianskym združeniam, mikroregiónom a členom RPPK.

II. Podmienky súťaže

1. Suroviny použité na výrobu jedál musia spĺňať požiadavky legislatívy na hygienu kvalitu. Súťažiaci je povinný uviesť do prihlášky zoznam a množstvo základných surovín a postup na prípravu **10 porcií jedla**.
2. Suroviny sú zo Slovenskej republiky pri zachovaní tradičných plemien zvierat a rastlinných kultúr.
3. Suroviny a ingrediencie na všetky jedlá zabezpečí organizátor na základe záväznej prihlášky.
4. Súťažiaci prihlási svoje jedlo do týchto hodnotených kategórií:

- Vaječné jedlá	- Zeleninové a ovocné jedlá
- Mliečne jedlá	- Múčne jedlá
- Mäsové jedlá	- Polievky

5. Jedlá v jednotlivých kategóriách sa budú hodnotiť len vtedy, ak budú v kategórii prihlásené minimálne tri súťažné jedlá.
6. Každý súťažiaci pripraví jedlo na vlastnom alebo organizátorom zabezpečenom zariadení podľa kapacitných možností a počtu prihlásených súťažiacich – sporák, rúra, kotlík, spotrebič elektrický, plynový, s vlastným kuchynským náradím.

III. Zodpovednosť súťažiaceho

1. Súťažiaci je povinný pri príprave jedál dodržiavať všeobecné pravidlá správnej kuchynskej a hygienickej praxe.
2. Súťažiaci zodpovedá za to, že všetky ním uvedené údaje v prihláške sú pravdivé a úplné.
3. Súťažiaci odovzdá na výzvu Komisie jedlo na hodnotenie v určenom čase.

IV. Podmienky posudzovania prihlásených jedál do súťaže

1. Prihlášky posudzuje komisia zložená z členov organizačného výboru.
2. Komisia hodnotí zoznam surovín, technologický postup a zaradenie jedál do prihlásenej súťažnej kategórie.
3. Podľa väčšinového podielu použitých základných surovín môže komisia vykonať preradenie prihláseného jedla do určenej kategórie.

V. Hodnotiace kritériá

1. Súťažné jedlá posudzuje nezávislá komisia.
   Zloženie hodnotiacich komisií: odborní garanti, odborníci v oblasti gastronómie, členovia Jednoty dôchodcov v regióne.
2. Komisia hodnotí jedlo podľa schválenej Metodiky hodnotenia „Tradičná chuť Slovenska. Hodnotiaci formulár “ .
3. Každý člen komisie absolvuje k Metodike hodnotenia pred hodnotením jedál inštruktáž pred otvorením súťaže.
4. Pri zhodnosti bodov rozhoduje komisia konsenzuálne - dohodou.
5. Za objektívnosť hodnotenia sú zodpovední odborní garanti.

VI. Podmienky udelenia ocenenia

1. V každej kategórii bude vyhodnotené len jedno jedlo s najvyšším počtom bodov.
2. Víťazovi v kategórii bude udelený „Certifikát Tradičná chuť Podpoľania“
   Ostatní účastníci súťaže bude udelené „Čestné uznanie“ úspešného účastníka súťaže.
3. Na udelenie ocenení nie je právny nárok, nevzťahujú sa k nim všeobecne záväzne právne predpisy.

VII. Záverečné ustanovenie

1. Organizačný výbor môže vykonať spresnenie schválených zásad do vyhlásenia súťaže a vyhradzuje si právo výberu jedál do súťaže.
2. Platné zásady budú dostupné na mestských a obecných úradoch podpolianskeho regiónu, RPPK Zvolen, webových stránkach občianskych združení a mikroregiónov.
3. Zo súťažných jedál bude organizovaná verejná ochutnávka.

VIII. Program súťažného dňa

1. Otvorenie súťaže - 08:30 hod.
2. Prevzatie a kontrola surovín, príprava jedál na mieste - 09:00– 12:00 hod.
3. Odborný seminár *„Kvalita regionálnych produktov Podpoľania“*
   11:00 hod. – 11:30 hod.
4. Hodnotenie jedál komisiou - od 11:00 do 12:30 hod.
5. Verejná ochutnávka súťažných jedál - od 12:00 hod. - 13:00 hod.
6. Vyhodnotenie súťaže - od 13:30 -14:00 hod.
7. Odovzdanie putovnej štafety 14:00 hod.
8. Prezentácia firiem - potravinárskych, spracovateľských, obchodných.

IX. Sprievodné akcie

1. Kultúrny program, hudba
2. Program detí *„Slovensko je moja Zem, čo zasadím, to tu zjem“*.
3. Výstavy – prezentácia regiónu PODPOĽANIE, detské práce *„Potraviny očami detí“*.
4. Regionálny produkt PODPOĽANIE – prezentácia miestnych produktov a služieb.
5. Predaj ľudovo-umeleckých výrobkov.

Zásady súťaže na návrh prípravného výboru schválené 4.4.2023, Mesto Detva.

MVDr. Olga Luptáková PhD.	Branislav Baran	Martin Malatinec
predsedníčka OZ TCHRS	primátor	predseda RPPK ZV

.

Z Á V Ä Z N Á P R I H L Á Š K A

do súťaže **„Tradičná chuť Podpoľania 2023“**
Detva
Amfiteáter ľudovej kultúry
3.6.2023

Názov skupiny : .....
Mená a priezviská : .....
Bydlisko : .....
č. t. : ..... e-mail: .....

Názov súťažného jedla : .....

Kategória: vyznačte kategóriu súťažného jedla:

- vaječné jedlá
- mliečne jedlá
- mäsové jedlá
- zeleninové a ovocné jedlá
- múčne jedlá
- polievky

Požadované suroviny: na 10 porcií

Názov suroviny podľa receptúry	**množstvo /ks, l, kg/**		**poznámka**

Postup pri príprave súťažného jedla :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....

Zariadenie, na ktorom budeme variť, piecť : .....

V ..... dňa ..... podpis : .....

Možnosť podania prihlášok do 22.5.2023: Mestský úrad Detva, sekretariat@detva.sk, RPPK Zvolen, Nám. SNP 50, 960 01 Zvolen, rppkzv@sppk.sk, alebo osobne organizátorom.