

Dani hrvatskog kulinarstva



20. prosinca 2020. • On-line izdanje



**Propozicije, kategorije natjecanja,
uputstva i savjeti za kuharska natjecanja**





Kategorije kuharskih natjecanja

A. Umjetnost kuhanja - Finger food

prva nagrada: 1000,00 kn + sponzorski paketi

Priprema se 4 vrste finger food-a, od čega 2 vrste treba pripremiti hladno, a 2 vrste toplo. Svi radovi izlažu se hladni, a količina po jednom malom zalogaju može biti najviše 17 g (cijela masa). Nema zadanih namirnica ili teme.

Pripremaju se 2 porcije svake vrste zalogaja prezentirana na 2 identična tanjura sa po jednim zalogajom svake vrste.



B. Umjetnost kuhanja – toplo glavno jelo

prva nagrada: 1000,00 kn + sponzorski paketi

B1. Priprema glavnog ribljeg jela s prilogom, nema zadane teme

B2. Priprema glavnog mesnog jela s prilogom, nema zadane teme

Za sudjelovanje u ovoj kategoriji potrebno je prijaviti oba glavna jela.





C. Umjetnost kuhanja – Mystery box

prva nagrada: 1000,00 kn + sponzorski paketi

Priprema se glavno jelo po principu “mystery box-a”. Svim natjecateljima koji se prijave u ovu kategoriju do 15. prosinca istovremeno će biti poslana informacija koje sastojke moraju iskoristiti u pripremi glavnog jela te će imati samo nekoliko dana za osmišljavanje, nabavu i pripremu jela.



D. Umjetnost kuhanja – bolnički meni

prva nagrada: 500,00 kn + sponzorski paketi

D. Priprema bolničkog menija od tri slijeda - BEZGLUTENSKA PREHRANA

Priprema se juha, glavno jelo i desert, a servira se na poslužavniku za 1 osobu. Maksimalna nabavna vrijednost namirnica za 1 osobu iznosi 16,00 kn bez PDV-a.

Ukupna masa svih slijedova treba biti oko 450 g. Recept mora sadržavati naziv jela, podatak za koliki broj osoba je normativ, precizan popis namirnica te opis pripreme jela.

Uz recept je potrebno priložiti i:

- izračun troškova za namirnice utrošene za 1 osobu i to po tržišnim cijenama bez PDV-a
- nutritivni i energetske sastav jela
- pojašnjenje izbora pojedinog jela uz podatak za koju vrstu bolesnika je pripremljeno jelo te uz objašnjenje izbora ako je potrebno (ukoliko se radi o bolestima koje zahtijevaju specijalan način prehrane, npr. dijabetes, povišene masnoće i sl., objašnjenje je nužno)





E. Umjetnost kuhanja – Glavno jelo: Hrvatska kulinarska baština

prva nagrada: 500,00 kn + sponzorski paketi

F. Kreativna priprema prepoznatljivog tradicijskog jela

Priprema se glavno jelo.

Zadatak je kreativna priprema i suvremena prezentacija jela (a ne pojedine namirnice) temeljenih na izvornoj hrvatskoj kulinarskoj baštini i tradiciji. Može se osuvremeniti priprema jela kao i izbor namirnica s napomenom da ni izbor namirnica niti postupak pripreme ne smiju puno odstupati od tradicionalnih recepta. Poseban naglasak stavlja se na vizualnu prezentaciju jela u skladu sa svjetskim kulinarskim trendovima.

Uz svaki recept potrebno je dati objašnjenje izbora koje mora obuhvaćati što precizniji lokalitet te argumente (priču) iz kojih se vidi zašto određeni recept pripada izvornoj hrvatskoj kulinarskoj baštini i tradiciji.



F. Kulinarska umjetnost – voće i povrće

prva nagrada: 1000,00 kn + sponzorski paketi

G. Izrada stolnog aranžmana iz voća i povrća po vlastitom izboru.

Radovi moraju biti povezani u kompoziciju a poželjna je i tema.

Kod izrade su dopuštena pomagala – konstrukcije, drveni okviri, stiropor itd.

Radovi moraju biti sanitarno ispravni po pravilima struke. Dopušteno je koristiti maksimalno 5 vrsta voća ili povrća. Ista namirnica može se ponavljati. Strogo je zabranjeno koristiti žive životinje kao dio izložka.





G. Kulinarska umjetnost – skulptura

prva nagrada: 1000,00 kn + sponzorski paketi

I. Izrada skulpture od leda, margarina, tjestenine i sl.

Kod izrade su dopuštena pomagala – konstrukcije, drveni okviri, stiropor itd.

Rad treba imati temu.



H. Makrobiotičko glavno jelo

prva nagrada: 500,00 kn + sponzorski paketi

Nema zadane namirnice. Zadatak je kreativna priprema i suvremena prezentacija glavnog jela temeljenih na načelima makrobiotike. Jelo može biti vegansko ili vegetarijansko.



Upute i savjeti za natjecatelje

Sudionici:

Kod natjecanja cjelokupnu pripremu izložka radi samo jedna osoba.

Priprema za natjecanje:

Kod osmišljavanja jela treba pokušati postići što veću zahtjevnost pripreme jela te voditi računa o kreativnosti kod izbora namirnica i vizualne prezentacije.

Poželjno je koristiti što više različitih tehnika obrade namirnice - npr. jedan dio mesa pečen kao rolada, drugi paniran, jedan prilog pržen, drugi blanširan treće sporo kuhan itd.

Rad i oprema:

Kod pripreme eksponata treba izbjegavati sve što je nejestivo. Mogu se koristiti školjke, klijesta hlapova i sl. Kost može biti dio eksponata samo ukoliko je sastavni dio namirnice i ima estetsku važnost kod prezentacije jela, tj. služi da bi npr. kotlet stajao uspravno itd. Čačkalica, ražnjić i sl. mogu se koristiti kod pojedinih vrsta jela za koja su nužni, ali moraju biti primjerenog oblika i materijala.

Začinsko bilje i lisnate salate te voće (sa ili bez kore) može se koristiti, a da nije termički obrađeno, ali mora biti prezentirano na pravi način - oprano, očišćeno, po potrebi želirano.

Ukoliko postoji zadana tema, ona mora biti vidljiva i prepoznatljiva u okusu i sastavu.

Smjernice za rad natjecatelja:

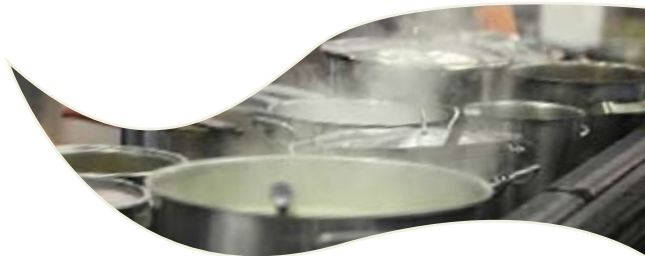
- očekivana je pravilna osnovna priprema u skladu s modernim kulinarskim umijećem
- očekivana je svrsishodna, kulinarski bespriječna zdrava i probavljiva priprema
- jela moraju izgledati prirodno i ukusno
- sastojci moraju tvoriti sklad u količini, okusu i boji te odgovarati saznanjima moderne nauke o prehrani

Bitne stvari koje treba izbjeći:

- korištenje potamnjelog ili oštećenog suđa
- izrada likova pomoću oblika (modla)
- korištenje kupljenih dekoracija
- korištenje kupljenih elemenata jela (tjestenina, oblikovano povrće, gotovi umaci i sl.)
- pokrivanje rubova tanjura ili plata
- korištenje umjetnih aroma

Nepridržavanje ovih smjernica povlači za sobom oduzimanje bodova.





Ocjenjivanje:

Svaki član Ocjenjivačkog suda ocjenjuje na vlastitom ocjenjivačkom listiću i prema slijedećim kriterijima:

Vanjski izgled

- Sklad boja – boje moraju biti u skladu, a jelo mora biti privlačno oku
- Kompozicija – jelo mora biti pravilno i lijepo prezentirano
- Kreativnost – posebno se vrednuje svako odstupanje od klasičnog načina prezentacije i standardnih kombinacija sastojaka jela
- Pravilan omjer sastojaka – jelo mora biti pravilnog nutricionističkog sastava, npr. u sastavu ne smije biti previše ugljikohidrata
- Pravilna priprema – ocjenjuje se pravilna priprema svih sastojaka, npr. važno je da neka namirnica nije raskuhana ili prepečena

Ostalo

- Poštivanje propozicija
- Složenost pripreme – posebno se vrednuje složenost pripreme pojedinog jela

Pojedinačne ocjene članova Ocjenjivačkog suda zbrajaju se i izračunava se prosječna ocjena svakog kriterija. Zbroj ocjena svih kriterija daje ukupan rezultat natjecatelja u toj kategoriji.

Kod kategorija sa dvije ili više disciplina (npr. B1 i B2), konačna ocjena u kategoriji, prema kojoj se određuje plasman, je prosjek ocjene iz svih disciplina.

Recepti i fotografije za prijavu:

Natjecatelji nakon prijave ili uz prijavnicu trebaju dostaviti barem dvije fotografije jela iz dva kuta kako bi se mogli vidjeti svi sastojci na tanjuru/plati te jedna fotografija jela s dokazom o vremenu izrade (uz dnevni tisak, teletext i sl.). Jela fotografirajte na dobrom svjetlu kako bi fotografija ispala kvalitetnija i dala veću mogućnost našim sucima da jelo kvalitetno ocjene. Ukoliko imate lijepe presijeke ili detalje koje želite istaknuti, slobodno pošaljete dodatne fotografije s fokusom na taj element. Obavezan je i recept jela s kratkim opisnim nazivom jela, normativom i postupkom pripreme jela. Recept mora biti pisan na računalo. S obzirom na specifičnost natjecanja opis jela, kao i recept i normativi, izuzetno su bitni u ocjenjivanju računa da ih napišete precizno i detaljno te koristite iste mjerne je

dinice kroz čitav recept te istaknite za koliko osoba je Vaš recept pisan. Istaknite i sve tehnike koje ste koristili prilikom pravljenja jela. Složeniji rad, više će se vrednovati. Ukoliko ste nekoj namirnici obogatili okus, istaknite. Uz fotografije, može se (ali nije obavezno) priložiti i kratki video jela ne duži od 30 sekundi u kojem jelo možete i kratko predstaviti. Ukoliko ste i vi uključeni u video, obavezni ste nositi kuharsku odjeću. Prijašnji radovi i radovi bez dokaza o vremenu izrade (fotografija jela uz teletext, dnevni tisak i sl. neće se uzimati u obzir). Skica jela nije obavezna.



jela stoga vodite



Ispunjavanje osnovnog obrasca za recept:

- kategorija
 - natjecatelj
 - naziv jela
 - opisni naziv
 - normativ
 - popis namirnica
- upisuje se kategorija natjecanja npr. B1, B2 itd.
 - upisuje se ime i prezime natjecatelja
 - upisuje se (nije obavezno) autorski, kreativan naziv jela npr. "Morska priča"
 - upisuje se naziv jela tako da promatraču bude razvidan svaki dio jela i njegovi glavni sastojci, npr. "Rolani but vepra sa pistacijom, Srneći but punjen brusnicama, Žličnjaci od kukurzne palente, Chauffroid umak, Umak od jagode, Dekoracija od tijesta"
 - upisuje se brojka za koliko osoba je navedeni normativ
 - navodi se zbirni popis namirnica za cijelo jelo sa svim elementima i dekoracijom
 - sve mjere potrebno je pisati u istoj jedinici - masu u gramima ili za veće količine u kilogramima, a tekućinu u mililitrima ili za veće količine u litrama

Sudionici natjecanja prepuštaju sva prava nad receptima i izlošcima HKS-u.

