

Dani hrvatskog kulinarstva



20. prosinca, 2020. • On-line izdanje



**Kategorije slastičarskih natjecanja,
uputstva i savjeti za natjecatelje**





Kategorije natjecanja

A. Umjetnost slastica

prva nagrada: 1000,00 kn + sponzorski paketi

Priprema slatkog pladnja - petit four

Na pladnju treba biti prezentirano 4 različite pojedine slastice za 2 osobe, ukupno 8 komada. Težine 6 do 14 grama po svakom komadu.

Uz pladanj identičnu porciju potrebno je prezentirati i na 2 tanjura (Ukupno 8 komada). Jedna porcija podrazumijeva 4 različite pojedine slastice (mignona, pralina, kolačića i sl.).

Kako bi se dobila veća kreativnost rada poželjno je da se koristi što više različitih tehnika pripreme, namirnica i sl. kod izrade elemenata plate. Npr. da nisu sva 4 elementa kuglice različitog sastava, već da je jedan mignon, drugo pralina, treće roladica itd. Međutim, važno je i da svi elementi zajedno čine jednu cjelinu i kompoziciju, kako bojom tako i okusom.



B. Umjetnost slastica – desert

prva nagrada: 1000,00 kn + sponzorski paketi

B1. Priprema toplog deserta

Desert se priprema i prezentira topao.

B2. Priprema hladnog deserta

Desert se priprema hladan ili topao, a prezentira hladan.

Za sudjelovanje u ovoj kategoriji potrebno je prijaviti oba deserta.





C. Umjetnost slastica – torta

Priprema torte, nema zadane teme, poželjno je da je vezana na 2020. godinu
prva nagrada: 1000,00 kn + sponzorski paketi

Nema ograničenja po količini, ali veličina ne ulazi u ocjenu. Veličina pojedinog kata torte ne smije biti višja od 7 cm bez dekoracije. Torta treba biti zarezana da se vidi presjek, a jedna porcija prezentira se na tanjuru s dekoracijom. Poželjno je da temu koju odaberete bude primjenjena I na oblik torte. Kod pripreme torte može se koristiti konstrukcija. Ako se slaže torta s više katova, svi katovi moraju biti identični.

Kod osmišljavanja torte, a u skladu s radovima na međunarodnim natjecanjima, potrebno je voditi računa o vizualnom dojmu presjeka torte kao i o težini rada kod pripreme unutrašnjeg dijela torte - korištenje više različitih biskvita, nadjeva različitih boja i sl.



D. Slastičarska umjetnost - Izrada stolne dekoracije / skulpture od jestivih namirnica
prva nagrada: 1000,00 kn + sponzorski paketi

Mogu se koristiti slastičarske namirnice (čokolada, tijesto, šećer, marcipan i sl.) i to samostalno ili u kombinaciji. Dopuštena su pomagala (konstrukcije i sl.) od nejestivih materijala (drvo, stiropor i sl.), ali nije dopušten metal.





20. prosinca, 2020. • On-line izdanje



E. Veganski ili bezgluteinski desert restoranski desert
prva nagrada: 500,00 kn + sponzorski paketi

Nema zadane namirnice. Zadatak je kreativna priprema i suvremena prezentacija veganskog ili bezgluteinskog deserta.





Upute i savjeti za natjecatelje

Sudionici:

Natjecanje u svim kategorijama je pojedinačno. Cjelokupnu pripremu izložka radi samo jedna osoba.

Priprema za natjecanje:

Kod osmišljavanja slastica treba pokušati postići što veću zahtjevnost pripreme izvedivu u zadanom vremenu, te voditi računa o kreativnosti kod izbora namirnica i vizualne prezentacije.

Poželjno je koristiti što više različitih tehnika obrade namirnica i svaki element jela pripremiti s više detalja i maksimalno zahtjevno s obzirom na izvedivost u predviđenom vremenu za rad.

Rad i oprema:

Kod pripreme slastica treba izbjegavati sve što je nejestivo. Začinsko bilje te voće (sa ili bez kore) može se koristiti (termički neobrađeno) ali mora biti prezentirano na pravi način - oprano, očišćeno, po potrebi želirano.

Zadana tema 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 besprijekorna zdrava i probavljiva priprema
- slastice 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
- 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, teletekst i sl.). Jela fotografirajte na dobrom svjetlu kako bi fotografija ispala kvalitetnija i dala veću mogućnost našim sucima da je kvalitetno ocjene. Ukoliko imate lijepe presijeke ili detalje koje želite istaknuti, slobodno pošaljete dodatne fotografije s fokusom na te detalje. Obavezan je i recept slastica s kratkim opisnim nazivom jela, normativom i postupkom pripreme jela. Recept mora biti pisan na računalu. S obzirom na specifičnost natjecanja opis, kao i recept i normativi,

izuzetno su bitni u ocjenjivanju, stoga vodite računa da ih napišete precizno i detaljno te koristite iste mjerne jedinice 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 to. Uz fotografije, može se (ali nije obavezno) priložiti i kratki video ne duži od 30 sekundi u kojem slasticu 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 teletekst, dnevni tisak i sl. neće se uzimati u obzir). Skica jela nije obavezna.

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



OSNOVNI OBRAZAC ZA RECEPT

Kategorija

Natjecatelj

Naziv jela:

Opisni naziv:

Navedene namirnice su potrebne za pripremu

porcije

Potrebne namirnice - zbirno za cijelu slasticu, zajedno s dekoracijom

Količina	JM	Namirnica	Količina	JM	Namirnica

Jednostavna slika prezentacije slastice na tanjuru:

