

Dani hrvatskog kulinarstva



06.-10. prosinca, 2021.

• hotel Minerva, Varaždinske Toplice



9. Državno prvenstvo slastičara

kategorije natjecanja,
uputstva i savjeti za natjecatelje





06.-10. prosinca, 2021. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice



Kategorije natjecanja

Za državnog prvaka Hrvatske u slastičarstvu potrebno je sudjelovati u **A, B i C** kategoriji.

A. Umjetnost slastica - eksponati

Eksponati u kategoriji A1 i A2 se donose gotovi. Natjecatelj ima 1 sat vremena za postavljanje eksponata bez pomoći drugih osoba. Eksponati se izlažu sat vremena uoči ocjenjivanja. Sva jela trebaju biti popraćena opisom te recepturom.

A1. Priprema 4 različita deserta

Deserti moraju biti servirani kao zasebne porcije, za jednu osobu.

1 desert mora imati čokoladu kao glavni sastojak

1 desert mora imati voće kao glavni sastojak

2 deserta izlažu se po vlastitom izboru.



A2. Priprema slatkog pladnja

Na pladnju treba biti prezentirano 4 različite pojedine slastice za 6 osoba, ukupno 24 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.).

Eksponati se prezentiraju prvenstveno na zrcalima ili porculanu, ali mogu i na srebrnim pladnjevima, posuđu od nehrđajućeg čelika 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.





06.-10. prosinca, 2021. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice



B. Umjetnost slastica – desert

Priprema B1 i B2 počinje istovremeno. Nakon 3 sata rada potrebno je izložiti B1, a 1 sat kasnije B2. Ukupno vrijeme pripreme iznosi 4 sata. Nema zadane teme ili namirnice.

B1. Priprema toplog deserta

Desert se priprema i prezentira topao na 3 tanjura za 1 osobu.

B2. Priprema hladnog deserta

Desert se priprema hladan ili topao, a prezentira hladan na 3 tanjura za 1 osobu.



C. Umjetnost slastica – torta

Priprema torte, zadana tema - Zima

Ekspонат u kategoriji C se donosi gotov. Natjecatelj ima 1 sat vremena za postavljanje ekspوناتa bez pomoći drugih osoba. Ekspонат se izlaže sat vremena uoči ocjenjivanja. Torta treba biti popraćena opisom te recepturom.

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 2 porcije prezentiraju se na tanjuru s dekoracijom. Poželjno je da zadana tema (nautika) 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.





06.-10. prosinca, 2021. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice



D. Slastičarska umjetnost - Izrada stolne dekoracije / skulpture od jestivih namirnica

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.

Ekspонат u kategoriji D se donosi gotov. Natjecatelj ima 2 sata vremena za postavljanje i dovršavanje ekspanata bez pomoći drugih osoba. Ukoliko je za iznošenje ekspanata potrebno više osoba, ocjenjivački sud može odobriti pomoćnika koji smije pomoći donositi dijelove ekspanata do stola za izlaganje, ali ne smije ništa stavljati na stol.



Pojedinačno natjecanje – montažne kuhinje, pred publikom:

Svi deserti pripremaju se pred publikom i to na 4 tanjura za 1 osobu.

E. Restoranski desert

Potrebno je odabrati 3 pod kategorije i to

- E1 ili E2,
- E3 ili E4 i
- E5 ili E6.

Ukupan rezultat kategorije E je prosječna ocjena iz sve tri odabrane kategorije. $(E1 + E4 + E5) / 3$
Nije moguće kombinirati dva jela iz iste podkategorije, primjerice E1 i E2.

Vrijeme za pripremu jela je 2 sata. Ulazak u kuhinju je 10 minuta prije početka rada kad natjecatelji pripremaju radne površine, a Ocjenjivački sud pregledava donijete namirnice. Za pripremu prvog jela natjecatelji imaju 40 minuta, kojeg nakon isteka vremena nose na ocjenjivanje. Za drugo i treće jelo predviđeno je po još 30 minuta za pripremu i dovršavanje. Nakon završetka rada natjecatelj ima 10 minuta da pospremi i napusti kuhinju.

E1. Desert: kulinarska baština

E2. Toplo-hladni desert od maka i jabuka

E3. Topli desert od sira i kruška

E4. Hladni desert od kesten pirea

E5. Veganski desert - kod pripreme deserta ne smiju se koristiti proizvodi i namirnice životinjskog porijekla - jaja, mlijeko itd.

E6. Desert bez glutena - kod pripreme deserta ne smiju se koristiti proizvodi i namirnice koje sadrže gluten



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.

Sve namirnice koje će se na natjecanju koristiti za pripremu jela poželjno je prethodno izvagati u potrebne količine te pravilno repakirati u prigodnu ambalažu - plastične posude, čašice, vakumirane vrećice i sl. kako bi se maksimalno smanjila količina otpada.

Sve namirnice koje su višak nakon pripreme, a još su iskoristive, potrebno je za vrijeme ili nakon rada ponovno zapakirati i pohraniti u hladnjaku. Ocjenjivači će voditi računa o navedenom te značajnije propuste kažnjavati negativnim bodovima.



Predpriprema namirnica dopuštena je u slijedećem opsegu:

- voće se može očistiti, oprati i oguliti, ali ne sjeckati i rezati
- dekorativni elementi moraju biti jestivi i u cijelosti pripremljeni na natjecanju

Rad i oprema:

Natjecatelji rade u službenim natjecateljskim bluzama, kapama i maramama (uključene u kotizaciju) i s vlastitim alatom. Za prezentaciju jela natjecatelji mogu koristiti vlastite ili hotelske tanjure. U kategorijama gdje je to potrebno, izložbene plate osiguravaju natjecatelji. Natjecatelji mogu koristiti posuđe hotelske kuhinje no preporuča se ponjeti vlastito posuđe za pripremu jela, posebno manje posude, tavice i slično. Natjecatelji rade vlastitim alatom, a mogu donijeti svoju dodatnu opremu i uređaje za pripremu jela – indukcijsko kuhalo, mini pećnicu, mikrovalnu pećnicu i slično.

Svi sudionici rade isključivo u vrijeme i u prostorima natjecanja koje odredi organizator. U radnom prostoru za vrijeme natjecanja smiju biti samo sudionici koji su određeni rasporedom natjecanja.

Kod pripreme slastica treba izbjegavati sve što je nejestivo, a konkretna pitanja i pojašnjenja tražiti od predsjednika Ocjenjivačkog suda tijekom sastanka i dogovora o radu.

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.



06.-10. prosinca, 2021. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice



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.

Smjernice koje vrijede za Dane hrvatskog kulinarstva sastavljene su na osnovu smjernica WORLDCHEFS-a (Svjetsko udruženje kuharskih saveza).

Ocjenjivanje:

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

Vanjski izgled

0 - 10 - Sklad boja – boje moraju biti u skladu, a jelo mora biti privlačno oku

0 - 10 - Kompozicija – jelo mora biti pravilno i lijepo prezentirano

0 - 12 - Kreativnost – posebno se vrednuje svako odstupanje od klasičnog načina prezentacije

Sastav i okus

0 - 10 - Sklad okusa – okus jela mora biti skladan i ukusan

0 - 10 - Kreativnost – posebno se vrednuje svako odstupanje od standardnih kombinacija sastojaka jela

0 - 9 - Pravilan omjer sastojaka – jelo mora biti pravilnog nutricionističkog sastava, npr. u sastavu ne smije biti previše ugljikohidrata

0 - 9 - Pravilna priprema – ocjenjuje se pravilna priprema svih sastojaka, npr. važno je da neka namirnica nije raskuhana ili prepečena

Ostalo

0 - 20 - Poštivanje propozicija – vidi tablicu negativnih bodova

0 - 10 - Složenost pripreme – posebno se vrednuje složenost pripreme pojedinih slastica

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. A1 i A2), konačna ocjena u kategoriji, prema kojoj se dodjeljuju medalje, je prosjek ocjene iz svih disciplina.



06.-10. prosinca, 2021. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice



Tablica negativnih bodova:

2 negativna boda:

- ukoliko natjecatelj na dogovoru o radu uz sebe nema sanitarnu iskaznicu
- ukoliko u receptu nisu navedeni svi sastojci eksponata (i slastice i dekoracije)
- kašnjenje sa iznošenjem eksponata - svaka treća pređena minuta

4 negativna boda:

- ukoliko natjecatelj koristi slastičarnu izvan dogovorenog vremena i rasporeda
- ukoliko broj elemenata jela ne odgovara propozicijama
- ukoliko jedan od elemenata eksponata izgubi svoje predviđeno stanje (padne, pukne, otopi se itd.) za vrijeme rada Ocjenjivačkog suda

Prema procjeni članova Ocjenjivačkog suda mogu se dodijeliti negativni bodovi u različitom broju i to za nepravilno raspolaganje namirnicama (velika količina otpada), neuredno radno mjesto, neprimjereno ponašanje natjecatelja, nepravilan ili nehygienijski rad s namirnicama i sl.

Recepti:

Natjecatelji do 15. studenog trebaju dostaviti recept slastica s normativom i opisom pripreme i to na obrascima koje dostavljamo u nastavku, a isti se mogu preuzeti u elektronskom obliku na www.kuhar.hr ili zatražiti u Uredu HKS-a na e-mail hks@kuhar.hr. Recept mora biti pisan na računalo.

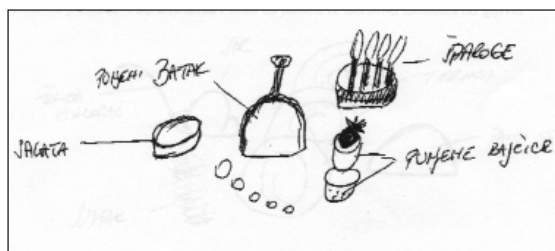
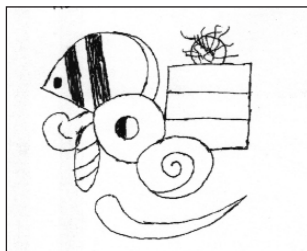
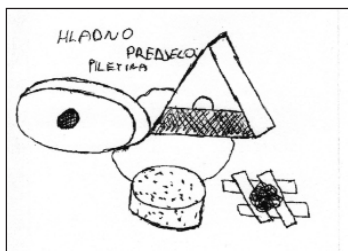
Od prijave do natjecanja recept je moguće u manjoj mjeri izmijeniti, tj. „usavršiti“ nakon treninga i priprema za natjecanje. Neovisno o tome da li su naknadno mjenjali recept natjecatelji jedan primjerak istog (i svih popratnih obrazaca) moraju imati uz sebe na natjecanju i priložiti uz jelo kod ocjenjivanja.

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

Za složenije radove koji se sastoje od nekoliko elemenata (više različitih načina pripreme slastica, umaka i dekoracija) ispunjavaju se osnovni i dodatni obrasci za recept. Na osnovnom obrascu ispunjavaju se opći podaci o slastici te zbirni popis namirnica za cijelu slasticu. Na dodatnim obrascima navode se zasebno namirnice i opis pripreme svakog elementa slastica (npr. posebno namirnice i priprema za voćni dio, posebno za jedan element, posebno za drugi element itd).

Ispunjavanje osnovnog obrasca za recept:

- kategorija - upisuje se kategorija natjecanja npr. B1, B2 itd.
- natjecatelj - upisuje se ime i prezime natjecatelja
- naziv jela - upisuje se (nije obavezno) autorski, kreativan naziv jela npr. „Slatka bajka“
- opisni naziv - upisuje se naziv jela tako da promatraču bude razvidan svaki dio jela i njegovi glavni sastojci, npr. „Rolada od naranče i rogača, Žele od jabuke“
- normativ - upisuje se brojka za koliko osoba je navedeni normativ (1,3,4 ili više u posebnim slučajevima)
- popis namirnica - 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
- jednostavna skica prezentacije jela na tanjuru mora biti priložena



Primjeri skica jela s Državnog prvenstva kuhara.

