

ORGANIZAČNÉ PRAVIDLÁ SÚŤAŽE  
**SITNIANSKA PAŠKRTA**  
11. ročník

---

**TERMÍN AKCIE A ZAČIATOK SÚŤAŽE:**

26. august 2023 od 9:00 hod.

---

**MIESTO KONANIA:**

Počúvadlianske jazero, plocha pri Glampingu, terasa U Blaškov

---

**USPORIADATEĽ:**

OOCR Región Banská Štiavnica a Občianske združenie Sitnianski rytieri

---

**ÚČASTNÍCI SÚŤAŽE:**

Do súťaže sa môžu prihlásiť 2 - 4 členné amatérske družstvá v termíne do **24.08.2023** v kancelárii OOCR Región Banská Štiavnica, Námestie sv. Trojice č. 1 (Žemberovský dom, 3. posch.). Prihláškasa podáva písomnou alebo elektronickou formou na [kancelaria@supervulkanstiaavnica.sk](mailto:kancelaria@supervulkanstiaavnica.sk), záväzná prihláška je prílohou týchto pravidiel súťaže. Organizátor si vyhradzuje právo limitovať počet súťažiacich družstiev. Na príprave pokrmu sa nesmú zúčastniť osoby, ktoré sú choré, podozrivé z ochorenia alebo z nákazy. Každý účastník súťaže musí pred začiatkom súťaže podpísať „vyhlásenie o zdravotnom stave“, ktoré mu umožní zúčastniť sa súťaže.

---

**ORGANIZÁTORI ZABEZPEČIA:**

Plochu pre varenie a plech pod oheň, drevo, papierové obrúsky (1 balenie), jednorazové hlboké taniere a lyžice, hygienické utierky (1 balenie), pitnú vodu (10 l), miesto a prostriedky na umývanie náradia a rúk.

---

**SÚŤAŽIACI SI ZABEZPEČIA:**

Suroviny a ingrediencie, kotlík, nástroje a pomôcky, nádobu na pitnúvodu, prekrytie súťažného miesta (skladací stan, slnečník, záhradný stan a pod.)

---

**SÚŤAŽNÉ PODMIENKY:**

Podmienkou pre každé súťažné družstvo je uvariť ľubovoľnú kotlíkovú špecialitu v množstve 5 litrov a predložiť jej vzorku na hodnotenie komisii.

---

**ZÁKLADNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRI PRÍPRAVE KOTLÍKOVÝCH ŠPECIALÍT V TERÉNE:**

1. Zariadenie a vybavenie k príprave kotlíkovej špeciality musí byť umiestnené na ploche určenej organizátormi.
2. Na prípravu jedla možno použiť len potraviny zdravotne neškodné, ktoré nie sú po záručnej lehote, kontaminované parazitmi, patogénnymi mikroorganizmami, toxickými alebo chemickými látkami a zakúpené v distribučnej sieti.

3. Vstupné suroviny, ako napr. zemiaky, zelenina, mäso, si musia súťažiaci priniesť v očistenom, umytom a nakrájanom stave ako polotovary, ktoré sa musia do ich tepelného spracovania skladovať pri teplote 0 – 4 stupne Celzia, najdlhšie 3 hodiny.
4. Mäso musí byť zdravotne neškodné.
5. Kotlíkové špeciality musia byť dostatočne tepelne spracované.
6. Pri príprave jedla môže byť použitá len pitná voda.
7. Ingrediencie (vrátane surovín), kotlík, nástroje a pomôcky si zabezpečí súťažiaci.
8. Na prípravu pokrmu možno používať len čistý kuchynský riad, náradie a pracovné, resp. pracovné plochy, ktoré sú zhotovené zo zdravotne neškodného materiálu a majú súvislý nepoškodený povrch. Na umývanie náradia je potrebné zabezpečiť hygienicky vhodnú nádobu s pitnou vodou.
9. Usporiadateľ zabezpečí zariadenie na umývanie rúk súťažiacich vrátane hygienického prostriedku na umytie a utretie rúk.
10. Pri príprave pokrmu sa súťažiaci zaväzujú dodržiavať zásady osobnej hygieny.

### **ĎALŠIE PRAVIDLÁ:**

---

1. Kotlíkové špeciality uvarené pri tejto súťažnej akcii sa nesmú predávať.
2. Súťaž bude prebiehať pod kontrolou poroty.
3. Suroviny sa budú pripravovať na mieste varenia.
4. Hodnotiace vzorky (3 porcie) odovzdá každé družstvo vo vopred určenom čase porote. Porota bude hodnotiť verejne jednu vzorku po druhej. Hodnotiť bude: vôňu, chuť, farbu, konzistenciu, osobnú hygienu, čistotu, originalitu oblečenia, kreativitu pri príprave pokrmu, hygienu počas prípravy. Porota bude zároveň hodnotiť nápaditosť stvoreného pokrmu a finančnú náročnosť.

### **VYHODNOTENIE SÚŤAŽE:**

---

Hodnotiť bude trojčlenná porota podľa nasledujúcich kritérií:

- 0 - 10 bodov: hygiena na pracovisku pri príprave a počas celej akcie až po vyhodnotenie
- 0 - 5 bodov: rovnaké oblečenie, alebo zástery, celková prezentácia stánku
- 0 - 10 bodov: prezentácia na tanieri (napr. drevený alebo hlinený tanier drevená lyžica atď..)
- 0 - 75 bodov: chuť

Po vyhodnotení súťaže porotou budú najlepšie družstvá budú odmenené hodnotnými cenami.

### **ZÁVEREČNÉ USTANOVENIE:**

---

Vypratanie súťažného priestoru zabezpečia účastníci do 17:00 hodiny.

Organizačný tím

