Zásady súťaže

„Tradičná chuť Hontu 2026“

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

Hlavní organizátori: Občianske združenie Tradičná chuť regiónov Slovenska (OZ TCHRS)
Obec Ladzany
Spoluorganizátori: Okresná organizácia Jednoty dôchodcov Krupina
Obce a mestá regiónu Hont

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

Miesto konania súťaže: Obec Ladzany

Termín konania: **12.9.2026**

Organizačný výbor: Miloš Čmela – starosta Obce Ladzany, MVDr. Oľga Luptáková PhD., prof. Ing. Jozef Golian, Mgr. Mária Krkošová, Mária Slúková, Štefan Matejkin, Eva Kempová

Časť A
Udeľovanie ocenenia

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

Čestné uznanie udeľujú účastníkom súťaže predseda hodnotiacej komisie, starosta obce.

Časť B

I. Podmienky pre účasť v súťaži Tradičná chuť Hontu 2026

1. Súťažiaci môže byť fyzická osoba alebo skupina - najviac 2 osoby, vystupujúcich pod spoločným názvom skupiny. Fyzická osoba alebo skupina môžu variť max. 2 jedlá. Na každé jedlo je potrebné vypísať samostatnú prihlášku. Treba uviesť telefón a meilovú adresu.
2. **Prihlasovateľ predloží záväznú prihlášku do 31.8.2026 podľa vzoru v prílohe.**
3. Prihlášky do súťaže podľa jednotlivých jedál pošle prihlasovateľ na adresu: slukovam838@gmail.com, tradicnachut7@gmail.com, obec@ladzany.sk alebo osobným doručením organizátorom podujatia.
4. Každá prihláška bude zaregistrovaná. Údaje na prihláške musia byť čitateľné. 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 a mestu v regióne, občianskym združeniam a mikroregiónom.

II. Podmienky súťaže

1. Suroviny použité na výrobu jedál musia spĺňať požiadavky legislatívy na hygienu a 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. V prípade menšieho počtu jedál v niektorej kategórii ako 3 je ich možné preradiť alebo spojiť s inou kategóriou.
6. **Každý súťažiaci pripraví jedlo na vlastnom plynovom zariadení, – plynový sporák, rúra, kotlík, spotrebič 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. Podávané jedlo musí byť v teplom stave.

IV. Podmienky posudzovania prihlásených jedál do súťaže

1. Prihlášky posudzuje komisia zložená z členov organizačného výboru.
2. Komisia hodnotí zoznam surovín, ich pôvod, technologický postup a zaradenie jedál do prihlásenej súťažnej kategórie.

V. Hodnotiace kritériá

1. Súťažné jedlá posudzuje nezávislá komisia.
   Zloženie hodnotiacich komisií: zástupcovia univerzít - odborní garanti, odborníci v oblasti gastronómie z regiónu, 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 HONTU“ Ostatným účastníkom súťaže bude udelené „Čestné uznanie“ úspešného účastníka súťaže.
3. Na udelenie ocenení nie je právny nárok, nevzťahujú sa na ne všeobecné právne predpisy.

VII. Záverečné ustanovenie

1. Organizačný výbor môže vykonať spresnenie schválených zásad do vyhlásenia súťaže a vyhradzuje si právo výberu jedál do súťaže na základe ich tradičného postupu prípravy a použitých tradičných surovín.
2. Platné zásady budú dostupné na mestských a obecných úradoch regiónu Hont, webových stránkach občianskych združeniach 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 - 9:00– 12:30 hod.
3. Odborný seminár *„ Kvalita regionálnych produktov Hontu“* 11:00 hod. – 12:30 hod.
4. Hodnotenie jedál komisiou - od 11:30 do 12:30 hod.
5. Verejná ochutnávka súťažných jedál - od 12:30 hod. - 13:00 hod.
6. Vyhodnotenie súťaže a odovzdanie putovnej štafety- od 13:00 -13:30 hod.

IX. Sprievodné akcie

1. Kultúrny program, hudba
2. Výstavy – prezentácia regiónu Hont, detské práce *„Potraviny očami detí“*.
3. Regionálny produkt Hontu – prezentácia miestnych produktov a služieb.
4. Predaj ľudovo-umeleckých výrobkov.

Zásady súťaže na návrh prípravného výboru schválené 25.5.2026 výborom OZ TCH Hontu.

MVDr. Oľga Luptáková PhD.	Miloš Čmela
predsedníčka OZ TCHRS v.r.	starosta Ladzany v.r.

Z Á V Ä Z N Á P R I H L Á Š K A

do súťaže **„Tradičná chuť Hontu 2026“**
Obec Ladzany
Kultúrny dom
12.9.2026

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 ***31.8.2026:*** *tradicnachut7@gmail.com, slukovam838@gmail.com, obec@ladzany.sk, alebo osobne organizátorom.*