

2019. szeptember 21. Vámoszabadi horgásztó (Temető utca)

Ecetes halétel, hideg halétel készítő verseny

Nevezési díj nincs!

Versenykiírások

A verseny a térségünkben közkedvelt, ugyanakkor az országban máshol szinte ismeretlen halétel, az ecetes hal, valamint a különféle hideg halételek köré szerveződik, A versenyeken minimum 2 fős csapatok (pl. baráti társaságok, egyesületek, munkahelyi társaságok, családi közösségek) nevezhetnek. Nevezési díj nincs!

A halétel készítő versenyre két kategóriában lehet nevezni:

1. Ecetes halétel

2. Hideg halétel

Az elkészült ételeket neves gasztronómiai szakemberekből álló zsűri értékeli.

Értékelés: - A zsűri neves, ismert, nemzetközi hírű hazai szakemberekből áll, akik a szakmai előírásoknak figyelembe vételével végzik munkájukat! - Az érvényben lévő előírások alapján és a versenykiírás szerint pontozással értékelnek. - A zsűri döntése megfellebbezhetetlen. - A verseny értékelése folyamatos, illetve a zsűritagok részére biztosított kóstolótálak alapján történik.

A verseny díjazása mindkét kategóriában:

- Első helyezettek: 50-50.000Ft, oklevél, érem
- Második helyezett: 30 000 Ft értékű ajándékosár, oklevél, érem
- Harmadik helyezett: 20.000 Ft értékű ajándékosár, oklevél, érem
- Különdíjakkal is készülünk.

Minden résztvevő emléklapot és ajándékot kap a részvételért.

A kóstoltatás nem kötelező.

A kóstoltatás közönségszavazati győztesének értékes közönségdíjat ad át a zsűri,

Nevezési határidő: **2019. szeptember 19.**

Kérjük, hogy a nevezési lapot a halfesztival@vamoszabadi.hu e-mail címre szíveskedjenek a fent említett határidőig elküldeni!!!

(Bővebb információkérés: Berényi Éva művelődésszervező. Mobil: 06-20/949-32-45)

Verseny kategóriák:

1. Ecetes halétel készítő verseny

A versenyeken való részvétel feltételei (versenyszabályok):

A határidőben elküldött nevezés megküldésével a csapattagok tudomásul veszik, hogy:

- Minden a főzéshez, tálaláshoz szükséges eszközt és alapanyagot a csapatok biztosítanak.

-A csapattagoknál az egységes megjelenést a tálalást és dekorálást is értékeli a zsűri.

- Az ecetes halételek szabadon választott alapanyagból készülhetnek.

- Az ételkészítéshez, csak közforgalomban beszerzett alapanyagot lehet felhasználni

- Minden csapatnak 5 adag ételt kell bemutatni. (A zsűri részére 4 adag ételt +1 adag ételt dekorálni és tálalni a bemutatóasztalra.)

- A bemutató hűtőbe az 5 adag ételt 13:30 óráig fel kell tálalni.

- A csapatoknak röviden be kell mutatni az általuk elkészített ételt.
- A versenyen csak és kizárólag saját felelősségükre vesznek részt.
- Betartják az ide vonatkozó általános és szokásos szabályokat, a higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.
- Aláírásukkal elfogadják a verseny feltételeit!
- A szervezők nem vállalnak anyagi felelősséget a versenyzők felszereléseikért.

2. Hideg halétel készítő verseny

A versenyeken való részvétel feltételei (versenyszabályok):

A határidőben elküldött nevezés megküldésével a csapattagok tudomásul veszik, hogy:

- Minden a főzéshez, tálaláshoz szükséges eszközt és alapanyagot a csapatok biztosítanak.
- A csapattagoknál az egységes megjelenést a tálalást és dekorálást is értékeli a zsűri.
- A hideghal ételek szabadon választott alapanyagból készülhetnek.
- Az ételkészítéshez, csak közforgalomban beszerzett alapanyagot lehet felhasználni
- Minden csapatnak 5 adag ételt kell bemutatni. (A zsűri részére 4 adag ételt +1 adag ételt dekorálni és tálalni a bemutatóhűtőbe.)
- A bemutatóhűtőbe az 5 adag ételt 13:30 ig fel kell tálalni.
- A csapatoknak röviden be kell mutatni az általuk elkészített ételt.
- A versenyen csak és kizárólag saját felelősségükre vesznek részt.
- Betartják az ide vonatkozó általános és szokásos szabályokat, a higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.

3. Kóstoltatás feltételei:

-- Minden kóstoltatásban résztvevő csapatnak hideghalétel esetén 3 kg tisztított halból vagy halfiléből minimum 100 adag ételt kell elkészíteni, ecetes hal esetében min. 5 kg halból vagy halfiléből minimum 70 adag ételt kell elkészíteni, melyeket a szervezők által biztosított háttér hűtőtárolókban kell tartani a kóstoltatás megkezdéséig.

A versenyen az elkészült ételeket a látogatókkal megkóstoltathatják, de kizárólag kóstolójegy ellenében.

- A kóstoláshoz a közönségnek kerámia tálakat kell vásárolni, melyhez a kóstolójegyek is járnak.
- A kóstoltatás után, a közönség szavazata alapján, értékes közönségdíjat adunk a nyertes csapatnak.
- A kóstoltatás alapján alapanyag kompenzációként, utólagosan -a rendezvényt követő három héten belül-élelmiszer vásárlási utalványok formájában postázunk, melynek összege beszedett kóstolójegyenként 80 Ft:
- A versenyen a kóstoltatott ételekért az önkormányzat felelősséget nem vállal, az ételek hűtésének folyamatosságáért, minőségéért a, frissességéért a versenyző vállalja a felelősséget.
- Az alapanyagok eredetét igazoló számlákat a versenyre el kell hozni, és azokat kérésre be kell tudni mutatni. Kizárólag kereskedelmi forgalomban kapható élelmiszer alapanyag használható fel.
- A versenyzők vállalják, hogy betartják az ide vonatkozó általános és szokásos szabályokat, a higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.
- A szervezők a kóstoltatók részére biztosítják a sorszámozott tálalóhelyet, vízvételi lehetőséget, sörpadot- asztalt (1 garnitúra), háttérhűtőt, és a bemutató (vitrines) hűtőt.
- A szervezők nem vállalnak anyagi felelősséget a versenyzők felszereléseikért.
- A nevezési lapon aláírásukkal elfogadják a verseny feltételeit!

A nevezési lappal együtt kötelezően leadandó dokumentum az „Élelmiszerbiztonsági nyilatkozat”!

Köszönjük!