

ORGANIZAČNÝ PORIADOK SÚŤAŽE

„VARENIE KOTLÍKOVÉHO GULÁŠU“

Názov akcie: Súťaž vo varení kotlíkového gulášu

Termín akcie: 3. mája 2024 v rámci XXII. ročníka JARNÝCH TRHOV Michalovce

Miesto konania: Parkovisko na Ul. obchodnej

Usporiadateľ: Mesto Michalovce a Technické a záhradnícke služby mesta Michalovce

Účastníci súťaže:

Počet účastníkov je limitovaný na 12 súťažiacich družstiev. Do súťaže bude zaradených prvých 12 prihlásených družstiev. Na príprave pokrmu sa nesmú zúčastniť osoby, ktoré sú choré, podozrivé z ochorenia alebo sú podozrivé z nákazy. Každý účastník súťaže musí pred začiatkom súťaže podpísať vyhlásenie o zdravotnom stave, ktoré mu umožní zúčastniť sa súťaže.

Začiatok súťaže: 3. mája 2024 o 8.00 hod.

Súťažné podmienky:

Podmienkou pre každé súťažné družstvo je uvariť kotlíkový guláš nad 5 litrov s tým, že každé družstvo je povinné odovzdať 3 litre uvareného gulášu organizátorom súťaže ako hodnotiacu vzorku. Každé družstvo si zabezpečí kotlík s príslušenstvom, suroviny na prípravu jedla a všetko potrebné náčinie.

Mestský úrad poskytne každému účastníkovi zálohu vo výške 32 EUR, ktorá bude zúčtovaná do 4 dní po konaní jarmoku.

Základné hygienické požiadavky pri príprave kotlíkového gulášu v teréne:

1. Na príprave pokrmu sa nesmú zúčastniť osoby, ktoré sú choré, podozrivé z ochorenia alebo sú podozrivé z nákazy. Každý účastník súťaže musí podpísať vyhlásenie o zdravotnom stave, ktoré mu umožní zúčastniť sa súťaže vo varení o najlepší „Kotlíkový guláš“.
2. Zariadenie a technologické vybavenie k príprave kotlíkového gulášu umiestniť na spevnenej a bezprašnej ploche určenej organizátormi dňa 3. 5. 2024 od 6.00 hod.
3. Na prípravu pokrmu možno používať len **potraviny** zdravotne neškodné, ktoré nie sú kontaminované parazitmi, patogénnymi mikroorganizmami, toxickými látkami alebo chemickými látkami a zakúpené v distribučnej sieti.
4. **Vstupné suroviny** ako napríklad zemiaky, zelenina, mäso si musia súťažiaci doniesť v očistenom, umytom a nakrájanom stave ako polotovary, ktoré sa musia do ich tepelného spracovania skladovať pri teplote 0-4 C najdlhšie 3 hodiny.
5. **Mäso** musí byť zdravotne neškodné a súťažiaci musia na požiadanie predložiť doklad o jeho zakúpení z obchodnej siete.
6. Kotlíkový guláš sa musí **dostatočne tepelne** spracovať, počas posledných 20 minút jeho tepelnej úpravy sa nesmú pridávať žiadne prísady, ktoré by mohli zapríčiniť jeho mikrobiálnu kontamináciu /napr. koreniny a pod./.
7. Pri výrobe gulášu sa môže používať len **pitná voda**.
8. Na prípravu pokrmu možno používať len čistý kuchynský riad, náradie a pracovné, resp. manipulačné plochy, ktoré sú zhotovené zo zdravotne neškodného materiálu a majú súvislý a nepoškodený povrch. Na umývanie náradia zabezpečiť hygienicky vhodnú nádobu s pitnou vodou.
9. Zabezpečiť jednoduché zariadenie na umývanie rúk súťažiacich vrátane hygienického prostriedku na utretie rúk a mydlo.
10. Pri príprave pokrmu **dodržiavať** zásady osobnej hygieny.

Kotlíkový guláš uvarený pri tejto súťažnej akcii sa nesmie predávať.

Súťaž bude prebiehať pod kontrolou poroty s tým, že suroviny sa budú pripravovať na mieste varenia. Hodnotiace vzorky odovzdá každé družstvo o 11.45 hod. Porota bude hodnotiť: vôňu, chuť, farbu, konzistenciu, osobnú hygienu, oblečenie, čistotu, správanie sa, hygienu počas prípravy.

Vyhodnotenie súťaže prebehne **o 12.00 hod.**

Prihlášky do súťaže:

Závaznú prihlášku zašlite do 26. apríla 2024 do 12.00 hod. na adresu:

**Technické a záhradnícke služby
Sekretariát riaditeľa /p. Rigászová/**

Partizánska 55

071 01 Michalovce

alebo mailom na adresu: **tazsmi@tazsmi.sk**

Záverečné ustanovenie

Likvidáciu súťažného priestoru zabezpečia účastníci do 15.00 hod.

Za organizátora: Mgr. Marián Sabovčík, riaditeľ TaZS