

Štatút súťaže

„Tradičná chuť regiónov Slovenska“

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

Súťaž v príprave a varení tradičných jedál je dobrovoľná iniciatíva organizovaná Občianskym združením Tradičná chuť regiónov Slovenska v spolupráci s príslušnou Regionálnou poľnohospodárskou a potravinárskou. Súťaž v danom regióne sa organizuje 1x do roka, pričom výber obcí sa uskutočňuje po dohode organizačného výboru súťaže a záujmu starostov obcí príslušného regiónu.

Hlavní organizátori: Regionálna poľnohospodárska a potravinárska komora
Občianske združenie Tradičná chuť regiónov Slovenska (OZ TCHRS)
Obec Beľuj

Spoluorganizátori: Združenie miest a obcí Slovenska
Obce a mestá regiónov Slovenska
Jednota dôchodcov Slovenska

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

Prezident OZ TCH Hontu zodpovedá za organizáciu, organizačné zabezpečenie súťaže, jej otvorenie a ukončenie.

Predseda hodnotiacej komisie zodpovedá za prípravu a oslovenie členov komisie, ich poučenie, priebeh senzorického hodnotenia, a vyhodnotenie výsledkov. Vyhlasuje výsledky súťaže a odovzdáva diplomy oceneným súťažiacim.

Garant verejnej ochutnávky – člen organizačného výboru zodpovedá za prípravu a organizáciu ochutnávky a sám ju riadi.

Časť A

Certifikát Tradičná chuť s právom ponúkať jedlá a nápoje s menom jej autora udeľuje predseda RPPK, prezidentka OZ TCHRS na základe návrhu predsedu hodnotiacej komisie.

Čestné uznanie udeľujú súťažiacim starosta obce v mieste konania súťaže a predseda RPPK .

Časť B

I. Podmienky pre účasť v súťaži Tradičná chuť

1. Súťažiaci môže byť fyzická osoba alebo skupina - najviac 2 osoby, vystupujúcich pod spoločným názvom skupiny.
2. Prihlasovateľ predloží záväznú prihlášku v stanovenom termíne podľa vzoru v prílohe.
3. Prihlášky do súťaže podľa jednotlivých jedál pošle prihlasovateľ na stanovenú adresu: príslušnej Regionálnej poľnohospodárskej a potravinárskej komory – rppkka@sppk.sk, a na obecný úrad obce, v ktorej sa súťaž [uskutočňuje](mailto:uskutocnuje_obecnuradbeluj@gmail.com) obecnuradbeluj@gmail.com.

4. Každá prihláška bude riadne zaregistrovaná. 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 príslušným obciam v regióne, občianskym združeniam, mikroregiónom a členom RPPK.

II. Podmienky pre účasť v súťaži

1. Suroviny použité na výrobu jedál musia spĺňať požiadavky na hygienu a kvalitu. Súťažiaci je povinný uviesť do prihlášky zoznam a množstvo základných surovín a postup pri príprave jedla (10 porcií).
2. Suroviny musia mať pôvod 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 súťaže zaslaním prihlášky,
5. Jedlá sa hodnotia v komisiách, ktoré sa vytvárajú na základe vopred stanovených kritérií a podľa poradia, ktoré je oznámené na začiatku súťaže..
6. **Každý súťažiaci pripraví jedlo na vlastnom zariadení – sporák na pevné palivo alebo plyn, rúra, kotlík, plynový varič s vlastnou plynovou bombou a s vlastným kuchynským náradím – nie elektrický varič ani sporák – uviesť v prihláške.**

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 predsedu hodnotiacej komisie jedlo Komisii na hodnotenie v určenom čase.

IV. Podmienky posudzovania prihlásených jedál do súťaže

1. Prihlášky súťažných jedál posudzuje odborná komisia zložená z členov organizačného výboru.
2. Komisia kontroluje množstvo surovín, technologický postup prípravy jedla a zaradenie do prihlásenej súťažnej kategórie.
3. Podľa väčšinového podielu použitých základných surovín môže komisia vykonať preradenie prihláseného jedla do určenej kategórie.

V. Hodnotiace kritériá

1. Súťažné jedlá posudzuje nezávislá odborná komisia.
Zloženie hodnotiacich komisií: 1. zástupcovia odborných garantov, 2. odborníci v oblasti gastronómie, 3. zástupcovia Jednoty dôchodcov v regióne.
2. Komisia hodnotí jedlo podľa schválenej metodiky hodnotenia „Tradičná chuť regiónov 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 objektivnosť hodnotenia sú zodpovední odborní garanti.

VI. Podmienky udelenia ocenenia

1. V každej kategórii bude vyhodnotených len jedno jedlo s najvyšším počtom bodov.
2. Víťazovi v kategórii bude udelený „Certifikát Tradičná chuť“.
Ostatní účastníci súťaže dostanú „Čestné uznanie“ úspešného účastníka súťaže.
3. Na udelenie ocenenia nie je právny nárok, nevzťahujú sa na ne všeobecné právne predpisy.

VII. Záverečné ustanovenie

1. Platný štatút je dostupný na mestských a obecných úradoch, webových stránkach občianskych združení a mikroregiónov.

2. Zo súťažných jedál bude organizovaná verejná ochutnávka, podľa zásad súťaže.

Časť C

Zásady súťaže schválené na zasadnutí prípravného výboru dňa 26.6.2019 .

MVDr. Oľga Luptáková, PhD.
prezidentka OZ TCHRS

Príloha : Prihláška na súťaž „Tradičná chuť Hontu“ 2019

Ing. Juraj Petruš
predseda RPPK Krupina

Z Á V Ä Z N Á P R I H L Á Š K A
vrátiť na úrad RPPK
do súťaže „Tradičná chuť HONTU 2019“

Názov skupiny :

Mená a priezviská :

Bydlisko :

č. t. : e-mail:

Názov súťažného jedla :

Kategória: zakrúžkujte / podčiarknite kategóriu súťažného jedla

- vaječné jedlá

- zeleninové a ovocné jedlá

- mliečne jedlá

- múčne jedlá

- mäsové jedlá

- polievky

Požadované suroviny : **pripravuje sa 10 porcií**

Názov suroviny podľa receptúry	množstvo /ks, l, kg/	poznámka

Postup pri príprave súťažného jedla :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Dĺžka prípravy jedla (hod., min.) :

Zariadenie, na ktorom budete variť, piecť a náradie si treba doniesť všetko svoje, nakoľko usporiadateľ nedodá žiadne spotrebiče ani náradie – nie elektrické ale plynové variče.

V, dňa

podpis :