



OBEC LIPOVÁ A SVAZ CHOVATELŮ

**pořádají v sobotu 04.06.2022 od
9 hodin v areálu „Na Zábrani“**

Lipovský kotlík 2022

Zveme všechny zájemce z řad amatérských kuchařů k účasti v soutěži o nejlepší kotlíkový guláš, jehož základem je jakékoliv maso.

Do soutěže se mohou přihlásit jednotlivci či skupiny nebo členové zájmových spolků. Maximální velikost týmu je stanovena na 7 členů.

Počet družstev je limitován na 12. Prosím, přihlaste se včas. Jakmile bude kapacita naplněna, nebude vám umožněno se soutěže zúčastnit.

Zájemci se mohou hlásit od 2.5. 2022 na telefonním čísle 581 711 113 (OÚ Lipová), e-mailem obeclipova@cmail.cz nebo osobně na OÚ Lipová.

Organizace dne

Prezence soutěžících bude 04.06.2022 od 8:00 hodin, poté bude soutěžícím přiděleno soutěžní místo. Po přidělení místa můžete začít s přípravou stánku.

Zahájení soutěže bude v 9:00 hodin a je pro všechny týmy povinné. Před zahájením se nesmí krájet cibule ani zelenina a nesmí se začít vařit. Týmy si mohou pouze nazdobit stánky, připravit pracoviště a roztopit oheň.

Soutěžní úkol a podmínky:

- Budete vařit guláš v kotlíku na přírodním ohni (ne plyn nebo el. proud). Hodnotí se nejen kvalita hotového guláše, ale také kultura a profesionalita přípravy, čistota na pracovišti, včetně nazdobení stánku a celková prezentace týmu.
- Soutěžící si zajistí kotel, přístřešek, maso a všechny další ingredience k vaření, nádoby na vodu a další příslušenství (naběračky, vařečky apod).
- Pořadatel zajistí každému týmu dříví, misky na guláš, lžíce, pivní set, vodu.
- Časový limit na vaření jsou 4 hodiny.
- Úkolem soutěže bude uvařit guláš v kotlíku vytápěném ohněm, minimálně z 5 kg masa.
- Maso může být předem nakrájené i naložené, avšak tepelně neupravené. Zelenina může být očištěná a omytá, avšak nenakrájená.
- Je možno mít předem uvařený čirý vývar.

- Soutěžící nahlásí při prezentaci druh či druhy masa, ze kterého bude guláš připravován, jeho stručnou charakteristiku a název guláše, pod kterým bude prezentován veřejnosti a odborné porotě.

Hodnocení gulášů

Odborná porota bude hodnotit dle těchto kritérií:

Hodnocení gulášů

- Vzhled, barva (0 až 5 bodů)
- Konzistence šťávy (0 až 5 bodů)
- Křehkost a chuť masa (0 až 5 bodů)
- Dekorace při expedici (0 až 5 bodů)

Hodnocení veřejnosti

Při vstupu do areálu si každý dospělý zakoupí vstupenku v hodnotě 50 Kč.

Tato *vstupenka* bude současně sloužit jako hlasovací lístek pro cenu veřejnosti o nejlepší guláš.

Od 13 h bude probíhat výdej degustačních porcí i prodej gulášů. Ve 14 h bude prodej degustačních porcí ukončen. Poté bude provedeno vyhodnocení soutěže veřejnosti i odborné poroty.

První tři týmy vyhodnocené odbornou porotou i ze soutěže veřejnosti budou odměněny.

Každé soutěžní družstvo si určí velikost a cenu obou porcí samo.