



# „O nejlepší svíčkovou“

Gastronomická soutěž pro muže i ženy o nejlepší svíčkovou

## PROPOZICE

Datum a místo konání: **dne 30. září 2017 od 13,00 hodin**  
v **Kulturním domě v Pačejově nádraží**  
Příjem vzorků včetně příloh na zdobení porcí a popisu **od 13,30 do 14,30 hodin** na sále v prostoru pod balkonem  
Hodnocení vzorků odbornou porotou **od 15,00 do 17,00 hodin**  
Vyhlášení výsledků a předání cen vítězům **od 17,30 do 18,00 hodin**

\* \* \*

- 1/ Soutěže se mohou zúčastnit muži i ženy bez rozdílu věku i bydliště
- 2/ Soutěžící je povinen předat vzorek s popisem svíčkové (název, z jakého masa a další údaje dle vlastního uvážení) v množství **1-2 litry** v ohřevu schopné nádobě a určeném čase
- 3/ Vzorky přebírá předseda přípravné komise, který je zároveň nejvyšším hodnostářem soutěže a rozhoduje případné spory
- 4/ Po převzetí všech vzorků bude příjem uzavřen a k jednotlivým vzorkům budou a přiřazena čísla tak, aby vzorky byly pro komisi a veřejnost naprosto anonymní. Čísla jednotlivých vzorků a soutěžících zná pouze předseda přípravné komise.
- 5/ Vzorky se předávají včetně příloh na zdobení dle uvážení soutěžícího.

6/ Vzorčky budou odbornou porotou ochutnávány s nazdobenou přílohou dle uvážení soutěžícího. Příloha se nehodnotí.

7/ Každý soutěžící na vyzvání komise připraví na určeném pracovišti (ohřeje, naservíruje a nazdobí) potřebné **porce** svého soutěžního pokrmu pro posouzení odbornou porotou a obsluha odnese pod číslem porce odborné porotě k provedení ochutnávky.

8/ Odborná porota je složená z odborníků, laické veřejnosti a zástupce pořadatele.

9/ Odborná porota ochutná předložený vzorek a do hodnotícího listu zapíše hodnocení každého vzorku (pod číslem) **bodové hodnocení vzorku od 1 do 10**. Čím vyšší číslo, tím lepší hodnocení.

10/ Vítězný vzorek je ten, který získá nejvyšší bodové ohodnocení. V případě rovnosti bodů vítězí ten vzorek, který dosáhl lepšího hodnocení u kritéria v pořadí 1 – 5. V případě rovnosti bodů i po uplatnění kritérií rozhoduje hlasování odborné poroty.

11/ **Kritéria hodnocení** – 1. chuť

2. celkový dojem

3. konzistence omáčky

4. barva

5. nápaditost

6. tuhost masa

7. vůně

12/ **Vyhlášení výsledků** bude provedeno na základě protokolu podepsaného všemi členy odborné poroty. Vítězové na 1. – 3. místě obdrží pamětní trofej a věcnou cenu.

V Pačejově 5. září 2017

**Mgr. Tomáš Cihlár**  
předseda kulturní komise

**Miloslava Hlůžková**  
předsedkyně přípravné komise

**PO DOBU SOUTĚŽE BUDE MOŽNOST OCHUTNÁVKY  
SOUTĚŽNÍCH VZORKŮ PRO VEŘEJNOST**

Propozice soutěže a program na [www.pacejov.cz](http://www.pacejov.cz)