



GULÁŠ FEST

Gastronomická soutěž pro muže i ženy o nejlepší guláš

PROPOZICE

Datum a místo konání: **dne 1. října 2016 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 guláše (název, z jakého masa a další údaje dle vlastního uvážení) v množství **1 litr** 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 (cibule, okurka, čalamáda, vajíčko apod.).

6/ Vzorky budou odbornou porotou ochutnávány s jednotnou přílohou (pečivo). Zajišťuje pořadatel.

7/ Každý soutěžící na vyzvání komise připraví na určeném pracovišti (ohřeje, naservíruje a nazdobí) potřebné **porce** svého soutěžního guláše pro posouzení odbornou porotou a předseda přípravné komise 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 plaketu a věcnou cenu.

V Pačejově 30. srpna 2016

Mgr. Tomáš Cihlář
předseda kulturní komise

Miloslava Hlůžková
předsedkyně přípravné komise

Propozice soutěže a program na www.pacejov.cz