



„O nejlepší roládu a hnětynku“

**Gastronomická soutěž pro muže, ženy a děti o nejlepší roládu a
hnětynku**

PROPOZICE

Datum a místo konání: **dne 10. listopadu 2018 od 15,00 hodin**
v **Kulturním domě v Pačejově nádraží**
Příjem vzorků včetně příloh na zdobení porcí a popisu **od 15,00 do**
15,30 hodin na sále v prostoru pod balkonem
Hodnocení vzorků odbornou porotou **od 16,00**
Vyhlášení výsledků a předání cen vítězům **od 17,30 hodin**

- 1/ Soutěže se mohou zúčastnit muži, ženy a děti bez rozdílu věku i bydliště
- 2/ a) Roláda - soutěžící je povinen předat vzorek s popisem rolády (název, z jakého masa a další údaje dle vlastního uvážení) v množství cca **1 kg**
b) hnětynky – soutěžící předá **5 kusů hnětynek**
- 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/ Vzorky budou odbornou porotou ochutnávány s nazdobenou přílohou dle uvážení soutěžícího v teplé nebo studené variantě. 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. nápaditost

4. tuhost masa

5. vůně

12/ Soutěžní vzorky hnětinek hodnotí dětská porota, která oboduje jednotlivé vzorky dle chuti, vzhledu a nápaditosti.

13/ **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 15. října 2018

Miloslava Hlůžková
předsedkyně přípravné komise

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

Propozice soutěže a program na www.pacejov.cz

