



SOUTĚŽ O NEJLEPŠÍ „VEPŘO, KNEDLO, ZELO“

se koná

v sobotu 5. listopadu 2022

od 15:00 hodin

na sále kulturního domu Pačejov nádraží

**Každý účastník obdrží 200,- Kč jako příspěvek na nákup potravin
na výrobu a připraveny jsou hodnotné ceny**

K tanci i poslechu hrají Bráčové (F. Strnad a J. Kaiser)

SRDEČNĚ ZVEME





„O nejlepší vepřo, knedlo, zelo“

Gastronomická soutěž pro muže i ženy o nejlepší vepřo, knedlo, zelo

PROPOZICE

Datum a místo konání: **dne 5. listopadu 2022 od 15,00 hodin**
v **Kulturním domě v Pačejově nádraží**

Příjem vzorků včetně příloh na zdobení porcí a popisu

od 14,00 do 15,00 hodin na sále v prostoru pod balkonem

Hodnocení vzorků odbornou porotou **od 15,00 do 16,30 hodin**

Vyhlášení výsledků a předání cen vítězům v **17,00 hodin**

1/ Soutěže se mohou zúčastnit muži i ženy bez rozdílu věku i bydliště. **Každý účastník obdrží 200,- Kč jako příspěvek na nákup potravin na výrobu pokrmu.**

2/ Soutěžící je povinen předat vzorek s popisem pokrmu (název, z jakého masa a další údaje dle vlastního uvážení) v množství **5 porcí** v ohřevu schopné nádobě a určeném čase.

3/ Vzorky přebírá předseda komise, který je zároveň nejvyšším hodnostářem soutěže a rozhoduje případné spory

4/ Po převzetí všech vzorků bude příjem uzavřen a k jednotlivým vzorkům budou 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. **Mohou být různé varianty druhů masa (uzené, vepřové, divočina atd.), zelí (kysané, hlávkové, kedlubnové atd.) i knedlíků (kynuté, bramborové, chlupaté, karlovarské atd.).**

6/ Vzorky budou odbornou porotou ochutnávány s přílohou naservírovanou dle uvážení soutěžícího.

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

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 vařečku a věcnou cenu:

1. místo : uzená kýta

2. místo: výběr z uzených mas

3. místo: uzené prasátko

V Pačejevě 24. října 2022



Miloslava Hlůžková
předsedkyně kulturní
a přípravné komise

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

Propozice soutěže a program na www.pacejov.cz

