

**Kuchařské studio Lud'ka Bila, Podravka – Lagris A.S.,  
SEZAKO Přerov s.r.o., MAKRO Cash&Carry ČR s.r.o.  
TJ SOKOL Henčlov**

**pod  
„ZÁŠTITOU MINISTRA ZEMĚDĚLSTVÍ MARIANA  
JUREČKY“  
a patronátem primátora města Přerova Vladimíra  
Puchalského**

**pořádají 13.6.2015**

**na Hřišti TJ Sokol Henčlova místní část Přerova  
*1.ročník***

**FESTIVALU FAZOLOVÝCH SPECIALIT**

-

**Mistrovství ČR v přípravě fazolové polévky**

-

**Soutěž nejlepší fazolový tým  
„O pohár Ministra zemědělství ČR“**

**Účel:** Propagovat fazole jako zdravou surovinu opomíjenou v naší kuchyni a ukázat všestranné využití v gastronomii. Odpočinout si od stresových situací v zaměstnání, a užít si jiné vaření než jsme zvyklí. V první řadě jde o zábavu.

-

Tohoto festivalu se mohou zúčastnit profesionálové i amatéři, kteří rádi vaří umí nějaké zajímavé jídlo z fazolí. Je možné použít fazole suché, barevné různých velikostí (předvařené), ale také sterilované nebo fazolové lusky mražené nebo čerstvé.

V rámci festivalu proběhne 5. samostatných kategorií některé je nutné vařit na místě a do jedné můžete přinést pokrm hotový.

- Kategorie 1. Fazolová polévka přesnídávková**  
**2. Fazolová polévka vegetariánská ( bez masa )**

**Kategorie 3. Fazolový guláš**

**Kategorie 4. Chilli con Carne (specialita z fazolemi)**

**Kategorie 1. – 4. je nutné připravovat na místě a to v kotlíku či pánvi vytápěné ohněm nebo plynem. ( elektřina nebude k dispozici)**

**Kategorie 5. Studený pokrm z fazolí ( salát, pomazánka, dezert)**  
**Možné donést hotové i s receptem.**

**Kategorie 1. a 2. Fazolová polévka**

**Zadání: uvařit polévku v kotlíku vytápěným ohněm (uzavřené i otevřené ohniště), nebo plynem včetně kultury a profesionality přípravy a nazdobení stánku.**

**Stánek bude hodnocen samostatně!**

**Soutěžní úkol:**

- uvařit nejméně 15 l polévky v kotlíku či jiných nádobách vytápěným přírodním ohněm (soutěžící si sám zajistí, kotlík, suroviny, dřevo na topení, stůl, pracovní pomůcky, altán)
- poslat vyplněnou přihlášku a recept na originálním receptovém listě soutěže. ( bez receptu nebude možné tým vařit)
- od 12:00 do 12:30 budou odebrány všechny vzorky soutěžních polévek a provedeno tajné hodnocení
- předem můžete mít uvařené, namočené fazole, připravenou zeleninu, maso, uzeninu.
- můžete mít sebou uvařený vývar
- hodnotí se tajně chuť guláše porotou složenou z profesionálů i laiků povinností je dát porotě 1,5 l polévky do nádob dodaných pořadatelem.
- zůstatek uvařených porcí si soutěžící mohou prodat ve vlastní režii a tím pokryjí své náklady. Za prodej si ručí soutěžící sám.

**Tým s nejlépe připravenou polévkou z obou kategorií získá titul Mistr ČR**

**Kategorie 3. a 4.**

**Zadání: uvařit jídla v této kategorii v kotlíku nebo pánvi na přírodním ohni nebo plynu včetně kultury a profesionality přípravy a nazdobení stánku.**

**Stánek bude hodnocen samostatně!**

Vzorky soutěžních pokrmů se budou odevzdávat od 12:30 do 13:00. do nádob dodaných pořadatelem. Hodnocení bude probíhat tajně porotou.

Všechny potraviny je možné mít předpřipravené a předvařené množství si může každý kolik chce, porotě musí být dáno 5 porcí guláše a 5 porcí Chilli con Carne.

**Pořadatel zajistí:**

- tekoucí pitnou vodou
- přidělení soutěžních prostor označení stánku dle poslané přihlášky
- porotu složenou z profesionálů i amatérů
- slavnostní vyhodnocení a odměnění nejlepších.
- přítomnost hasičů
- bohatý doprovodný program

**Kategorie 5. Studený pokrm ( není zpoplatněna)**

**Zadání:** Připravit pokrm z fazolí doma a odevzdat porotě k hodnocení. Vzorčky se budou odevzdávat ve 12 hodin.

Je nutné poslat přihlášku s receptem.

**Tým který získá nejvíce bodů za všechny kategorie + stánek získá titul Nejlepší fazolový tým a Pohár Ministra zemědělství ČR**

Týmy se mohou zúčastnit všech kategorií. Startovné je za první přihlášenou kategorii 300,- Kč a za každou další 100,- Kč . (Tým bude vařit přesnídávkovou polévku + guláš + chilli con carne tj. 300 + 100 + 100 )

**Rozdělení soutěžních prostor bude oznámeno na [www.gastromorava.cz](http://www.gastromorava.cz) 3dny před soutěží. letos poskytneme větší prostory pro soutěžní týmy každému družstvu bude přiděleno cca 30m2. V těchto prostorách budete moci mít zaparkované 1 auto. Ostatní auta budou parkována v sousedství areálu. Ve vzdálenosti cca 150m. Je také možné si stánky připravit den předem i přespat ve stanech na soutěžním místě.**

**Prezentace soutěžících je od 7:30 hodin**

**Slavnostní zahájení soutěže bude v 9:00 zúčastní se zástupci všech zúčastněných týmů. Mohou již být zapálené ohně a vařit.**

-

**6.6.2015 je uzávěrka přihlášek je nutné poslat originální přihlášku a receptový list všech přihlášených soutěžních pokrmů na mail [bil@gastromorava.cz](mailto:bil@gastromorava.cz)**

### **Hodnocení:**

Bude určena hodnotící komise složená z profesionálních kuchařů, gastronomů, novinářů i laiků. Každý komisař bude hodnotit a přidělovat body za výzdobu, práci a atmosféru na stánku soutěžních týmů a také za chuť připravovaného guláše.

Chuť bude hodnocena tajně komisí od 13 hodin do této doby musí všechny týmy odevzdat degustační porce pozdější vzorky nebudou hodnoceny.

Nejlepší týmy budou odměněny poháry a věcnými cenami.

Každý tým dostane účastnický diplom.

***Pokud chcete svá jídla prodávat je nutné mít stánek označený živnostenským listem. Zdravotní průkaz. Doporučujeme používat jednorázové umělohmotné nádoby.***

**Na stánku je povolen pouze prodej pokrmů z fazolí.**

**Je zakázáno propagovat jakoukoliv politickou stranu.**

**Součástí mistrovství bude bohatý doprovodný program, včetně vystoupení hudebních skupin.**

-

PARKOVIŠTĚ PRO AUTOMOBILY V BLÍZKOSTI SOUTĚŽE  
ZDARMA. HLÍDANÁ ÚSCHOVNA KOL V AREÁLU SOUTĚŽE.

-

**Partnery Mistrovství jsou:**

**( Troubecká hospodářská, Gastrocentrum Moravia, Meggle, Winterhalter, Retigo, Bonduelle, Nestlé Professional, Tomgast, Fomi, Robot Coupe, Davídkovo koření, BAF, Chateau Valtice, Pivovar ZUBR, Gastropohotovost.cz, Artur Branwell& CO, [www.gastromorava.cz](http://www.gastromorava.cz),**

**Mediální partneři:**

**Svět gastronomie a hotelnictví, Deník.cz, Štamgast & Gurmán, Přerovská internetová televize**

