**14.Tekmovanje v peki na žaru**

***ŽAR MOJSTER* Ihan 2016**

******

Datum tekmovanja: **9.7.2016**

Ura: **13:00**

Lokacija: **IHAN** - **GASILSKI DOM IHAN, montažni objekt**

**P r a v i l n i k**

Tekmuje se v dveh kategorijah PROFI in AMATER.

Tekmovalec mora pripraviti 5 porcij, na običajen ali izviren način priprave žar jedi s prilogo. Pripravljene na plošči (75 x 55 cm) nad plinskim gorilcem pred komisijo in gledalci pod naslednjimi pogoji:

* organizator priskrbi svinjsko meso **Anton** (kare,vratovina,pleče,…..), mešano mleto meso (juneče, svinjsko). Meso tekmovalec naroči ob prijavi.
* organizator priskrbi osnovne začimbe Kotanyi
* organizator priskrbi plinski žar (plošča), ostali pribor si priskrbi tekmovalec sam
* organizator poskrbi za primerno zaščiten prostor s potrebno in primerno delovno površino in tekočo vodo
* organizator priskrbi potreben inventar za serviranje( krožnik, pribor)
* tekmovalec ima za svojo nalogo na razpolago 80 minut, 10 minut za pripravo delovnega mesta, 60 minut za izvedbo naloge in 10 minut za čiščenje delovnega mesta
* tekmovalec prinese s seboj ves potreben inventar - pribor, ki ga potrebuje za pripravo in peko na žaru (deska, nož, vilice, lopatka, prijemalka, krpa, ….)
* tekmovalec prinese s seboj vsa potrebna živila za pripravo priloge
* živila za prilogo sme imeti tekmovalec pripravljene do te mere, da ocenjevalna komisija lahko spremlja pripravo priloge od samega začetka do konca tekmovanja, v nasprotnem primeru komisija odšteje ustrezno število točk
* tekmovalec po izteku tekmovalnega časa ( 70 minut )jed servira in sicer: ena jed je namenjena ocenjevalni komisiji, ostale pa gredo v prodajo, za katero poskrbi organizator
* tekmovalec mora imeti primerno zaščitno obleko ( amaterji dovolj predpasnik, ki ga dobijo na tekmovalnem prostoru )
* tekmovalec mora ob prijavnici predložiti sestavo jedi s kratkim opisom delovnih postopkov in naročilo za meso

Strokovna komisija v pet članski zasedbi, bo potek dela in jedi ocenjevala po naslednjih kriterijih:

1. priprava delovnega mesta
2. osebna urejenost tekmovalca
3. postopek priprave jedi
4. pravilna uporaba plinskega gorilnika in delo z žarom
5. tekoč postopek dela
6. čistoča in urejenost delovnega mesta
7. izvirnost jedi in odstopanje od običajne priprave te jedi
8. estetski izgled jedi
9. okus
10. čas priprave

**Dovoljeno je :**

* + zelenjava,sadje,gobe;oprano in očiščeno, ne pa narezano ali oblikovano
  + testo:dovoljena je uporaba pripravljenih test
  + dekoracija :se pripravi na tekmovalnem mestu
  + osnovne surovine :so lahko na tehtane
  + pri pripravi delovnega mesta lahko pomaga pomočnik ,ki se med tekmovanjem odstrani ter zopet priskoči na pomoč pri čiščenju.

Organizator si pridržuje pravico, da na predlog vodje tekmovanja, tekmovalca izključi, če ne upošteva pravil tekmovanja.

Prvi trije tekmovalci z največjim številom doseženih točk bodo nagrajenih po vrstnem redu in sicer za :

Kategorijo:

# PROFI AMATER

1. Mesto : 500 € 1. Mesto : pujsek - pitanec

2. Mesto : pujsek - pitanec 2. Mesto : odojek

3. Mesto : odojek 3. Mesto : darilni paket

Prav tako bomo tudi letos upoštevali glas ljudstva; vsi gledalci imajo možnost do nakupa štirih porcij posameznega tekmovalca. Cena se določi na licitaciji. Tekmovalec, ki bo za svojo kreacijo iztržil največ dobi izlicitiran znesek povrnjen. Vsakih 2 € pa pomeni tudi eno točko, ki se doda k skupni oceni strokovne komisije. V primeru, da tekmovalec zbere več kot 20 točk, se jih upošteva le 20.

Tomaž Vozelj

  