Budapest Főváros X. kerület Kőbányai Önkormányzat



Kő-leves és (Szent) Lacipecsenye

I. SZENT LÁSZLÓ-NAPI FŐZŐVERSENY

a főváros mértani közepén

Szabadtűzön főtt levesek, kőbányai sörrel készült ételek és házi sütemények versenye Kőbányán

2016. JÚNIUS 25.

KŐBÁNYA, SZENT LÁSZLÓ TÉR

VERSENYFELHÍVÁS ÉS TÁJÉKOZTATÓ



KŐBÁNYA
az élő város

Budapest Főváros X. kerület Kőbányai Önkormányzat
I. SZENT LÁSZLÓ-NAPI FŐZŐVERSENY
Versenyfelhívás és tájékoztató



Verseny célja:
Versenyzési lehetőségek biztosítása a főzés-sütés kedvelőinek szabadtűzön, illetve családi és baráti kapcsolatok ápolása hagyományteremtő jelleggel, a Kőbányai Szent László Napok keretében.

Verseny fővédnökei:
Kovács Róbert, Kőbánya polgármestere
Dr. Simon Tamás, a Szabadtűzi Lovagrend Nagymestere

Védnökök és támogatóink:
Coca-cola Magyarország
Dreher sörgyárak Zrt.
Kő Café

Rendező Szervezetek:
Budapest X. kerület Kőbányai Önkormányzat
Kőrösi Csoma Sándor Kőbányai Kulturális Központ
Szabadtűzi Lovagrend

Lebonyolításért felelős:
Joós Tamás, a szervező bizottság elnöke
Dr. Simon Tamás, a Szabadtűzi Lovagrend Nagymestere

Zsűri:
páros zsűrizés, 5 fő szakmai, 5 fő ismert László nevű híresség
A zsűri Elnöke és szakmai tagjai a Szabadtűzi Lovagrend zsűri jogú lovagjai.

A verseny jellege:
szabadtűzön megvalósítható ételek készítésével csapaverseny.

Csapat összetétele:
- a főzőcsapat 1 fő vezető „szakácsból” és maximum 3 fő segítőből, „kuktából”áll.
- sütemény készítés esetén a benevező dönti el, hogy kollektív, vagy egyéni alkotás, amit a zsűri elé visz.

A verseny kategóriái:

I. **Szabadtűzön főtt levesek**

II. **Pecsenyék, sültek kőbányai sör felhasználásával**

III. **Házi, vagy helyben készült sütemények háziasszonyok és sütni szerető férfiak részére:**
Lehetőséget biztosítunk arra, hogy az általuk készített süteményeket benevezzék a versenyre. Mivel nem tudunk mindenki számára sütőhelyet biztosítani, ezért az otthon elkészített süteményeket is lehet nevezni a versenyre 5 szelet vagy darab sütemény. Torta, vagy látványnak is kiváló sütemény esetén egészben kell a zsűri elé vinni.

Az állati eredetű nyersanyagok eredetét, származási helyét igazolni kell!

KŐBÁNYA
az élő város



Az ételek elkészítési lehetőségei: Nyílt tűzön (gáz, vagy fa), bográcsban, faszénparázson vagy elektromos grillen. Kérjük, amennyiben lehetséges, saját eszközöket mindenki hozzon magával (gázpalackot, gázégő fejet is). Elektromos áram szükségletet a jelentkezéssel egy időben kérjük jelezni! Fával tüzelés esetén lemez alátét használata kötelező!
A helyszínen tűzifát biztosítunk!!
Tűztálcát, kaució (5000,-) ellenében biztosítunk.

Főzési adagszám:
Minimum 10 fő részére (1 adag a zsűrinek)

Elkészítési időtartam:
09:00–12:00 óra, a zsűrinek 12:00 és 14:00 óra között lehet bemutatni

Elkészíthető ételek:
Nemzeti vagy tájjellegű ételkülönlegességek

Nevezési határidő:
2016. június 23-ig, nevezési lappal (2. sz. melléklet)
(az első 20 jelentkezőt tudjuk fogadni)
E-mailen: **szabadtuzilovagrend@gmail.com**

Díjazás:
Vándorserleg – Szent László Szakácsa:
A zsűri döntése alapján a három kategóriában elért összeredmény figyelembevételével kerül kiadásra

1. kategória: (levesek) I-III. Serleg, oklevél, érem
2. kategória: (sörös pecsenyék) I-III. Serleg, oklevél, érem
3. kategória: (sütemények) I-III. Serleg, oklevél, érem

Különdíj:
a zsűri által, a helyezetteken kívül arra érdemesnek ítélt versenyzők, a Szabadtűzi Lovagrend (a népi hagyományokat leginkább ápoló csapat részére) és esetleges egyéb felajánlók által biztosított különdíjakban részesülhetnek.

Főzőhely kijelölése:
A nevezések sorrendjébe a csapatok sorszámot kapnak, mely egyben a főzőhely számát is jelenti majd.

Forgatókönyv (2016. 06. 25.)

07:00–09:00	csoportok érkezése, regisztráció
09:00	rendezvény ünnepélyes megnyitója
09:10	főzőverseny kezdete - ágyúlövéssel (Tápióbicskei Honvéd Hagyományőrzők) közben
09:15	X –Y fellépése
10:00 órától	egyéb programok, a csapatok bemutatkozása műsorvezető segítségével (külön kiírás szerint)
09:00-10:30	a sütemények leadása
11:00	nagyszínpadi programok
11:00-12:00	sütemények zsűrizése
12:00-14:00	elkészített ételek bemutatása a zsűrinek
15:30	eredményhirdetés

KŐBÁNYA
az élő város



BEVEZETŐ

Minden nemzetnek csodálatos hagyományai vannak, így nekünk, magyaroknak is. Ezeket a hagyományokat őrizni kell, meg kell becsülni, nem szabad a feledés homályába veszni hagyni.
Alázattal és tisztelettel kell a múlt emlékeit védeni, mert sok olyan dolog jött létre, amikre büszkék lehetünk. Tegyünk félre minden intrikát, és közösen vigadjunk, ünnepeljünk Szent László nap alkalmával!
Városunkból, Hazánkból, sőt a környező országokból hívjuk, illetve várjuk a szakácsokat és szakácsnőket, háziasszonyokat és főzni tudó férfiakat. Erre a versenyre várunk minden kőbányait és nem kőbányait, családtagjaikat és barátaikat, valamint valamennyi velünk együtt érző, és a gasztronómia iránt elkötelezett embert.

VERSENYKIÍRÁS

Szent László szakácsa címért az összes kategóriában méretik meg magukat a jelentkezők. A győztesek a „Szent László szakácsa” címet nyerik el, mely cím viselésére egy évig jogosultak, így a következő évben ők lesznek a kihívók és újból meg kell küzdeniük a cím viseléséért. Amennyiben a következő évben nem indul a versenyen, úgy az adományozott címet vissza kell adni, a vándorserleget vissza kell juttatni a következő versenyre és az új versenykiíráskor szervezőként is közre kell működnie. Amennyiben háromszor elnyeri a megtisztelő címet, úgy ő az Szent László örökös főszakácsa cím kizárólagos viselője.

A RÉSZVÉTEL FELTÉTELEI

A verseny-ételeket bográcsban főzve, vaslapon sütve vagy grillezve lehet elkészíteni, melyhez fatüzelés, vagy saját tulajdonú gázégő használható. Tüzelő berendezés alá a tűzvédő lemez használata kötelező, melyet a helyszínen 5000 Ft kaució díj ellenében biztosítunk. Csapatok összetétele: egy fő csapatvezető (a főző), kettő vagy három segítő.

NEVEZÉS

A mellékelt jelentkezési lap kitöltésével és eljuttatásával történik.
A versenyhez szükséges eszközökről a csapat gondoskodik (bográcsok, rostsütő, állványok, vágódeszkák, kések, grill eszközök, illetve a higiénia betartásához szükséges mosogatószerek és mosogatóeszközök). Vizet és a fát a rendezőség biztosítja.
Villanyáram vételezésre lehetőség van, amire az igényt a nevezésnél kérjük jelezni, ha gázzal akar dolgozni azt a versenyzőnek kell biztosítania.
A megadott nevezési határidő után, valamint 20 csapat jelentkezése után nevezést nem tudunk elfogadni, illetve ez csak nagyon indokolt esetben lehetséges.

VERSENY RÉSZLETEZÉSE

A versenynap reggelén történik a megküldött jelentkezési lapok alapján a csapatok regisztrálása, amikor közölni kell a készítendő étel elnevezését, illetve ekkor kerül sor a főzési helyek kisorsolására is, valamint a zsűrizendő tálak bemutatásának időpontját is ekkor sorsoljuk ki.

Zsűrizésre az elkészült ételeket a kisorsolt időpontban lehet a zsűri asztalán elhelyezni.
Az ételek leadáskor minden csapat a zsűri felé a kínálást megerősítheti egy rövid produkcióval. A meghatározott időbe a zsűri elé tálalt,
az asztalon elhelyezett elkészült ételek vesznek részt a versenyben.

K·Ő·B·Á·N·Y·A

KŐBÁNYA
az élő város

A zsűri részére minden csapat egy adagot az általa elkészített étel (ételekből) kitálalva tányéron adja le.
A zsűrizés után a csapatok kóstolójegy ellenében a közönség számára értékesíthetik alkotásaikat. A kóstolójegyeket az érdeklődőknek a szervezői sátorban lehet vásárolni, melyhez mindenki 1 darab kerámia, vagy fa kóstolóedénykét kap a kerület logójával ellátva.
A kóstolójegyek ára 700,-.
A versenyzők az összegyűlt kóstolójegyeket visszaválthatják 400,-/ db áron.
A zsűrinek leadott edényeket a zsűri munkájának befejezését követően vihetik el a csapatok. Zsűrizés és a készített ételek elfogyasztása után minden csapat köteles a saját területét rendbe rakni, a kölcsönzött eszközöket visszaadni, melyekért anyagilag felelősek.



NYERSANYAG

Az elkészítéshez szükséges ízesítőkről és nyersanyagokról a versenyző gondoskodik. Az alapanyagok eredetét szükség esetén igazolni kell.

ZSŰRIZÉS

A „Szent László szakácsa” címért az előírások szerinti nemzetközileg elfogadott zsűrizési szempontok alapján lesz az értékelés. A zsűritagok egyenként pontozzák-értékelik a csapatokat, majd az általuk adott pontszámok összesítésével határozzák meg az adott csapat helyezését, a végeredményt.
A zsűri a főzés megkezdésétől a tálalásig végig pontoz! (Szempontok: megjelenés, tisztaság, ésszerűség, csapatmunka, tálalás, hőfok, íz, stb.)
A készételből egy adagot kitálalva a zsűrinek kell biztosítani a bíráláshoz. Az elkészült ételeket kérjük majd a zsűrizés végéig meghagyni és melegen tartani, mert így az esetleges viták elkerülhetők.
A zsűri végeredménye alapján kerül kihirdetésre az „2016 ÉV SZENT LÁSZLÓ SZAKÁCSA” cím, mely a viselésére jogosult személy és csapat megnevezése, így a következő évben is köteles újból indulni (megvédeni címét).

Különdíjak esetében a különdíjat adó cég meghatározhatja, hogy kinek ad különdíjat, ennek hiányában a zsűri tagjai döntik el, hogy kinek ítélik oda.

SÜTEMÉNY KÉSZÍTŐ VERSENY

A versenyben csak amatőr „cukrászok” vehetnek részt.
A sütő versenyre benevezőknek a saját maguk által készített süteményekből 5 szelet süteményt, illetve torta vagy más látványában egész készítmény esetén egy egészben kell leadni a zsűrizésre. A visszamaradt süteményeket a készítők a saját csapatuk helyén bemutathatják, illetve közfogyasztásra kiállíthatják.
A zsűri a készítmények formáját, hagyományosságát, munkaigényét, látványát és ízét veszik figyelembe.
A zsűri döntése alapján az 1-3 helyezett oklevél, serleg és különdíjazásban részesül.
Esetlegesen a díjazottakon kívül a zsűrinek lehetősége van különdíj odaítélésére.

A legjobb süteménykészítő egy évre az „ 2016 ÉV SZENT LÁSZLÓ CUKRÁSZA” cím viselésére jogosult.

Szervező Bizottság

KŐBÁNYA
az élő város