



PROPOZÍCIE:

- vedúci tímu musí mať minimálne **18 rokov**
- minimálne **20 litrov** gulášu
- každý Tím si zabezpečí kotlinu a drevo na oheň
(oheň nesmie byť založený priamo na zemi!)
- predpríprava surovín na mieste!
(mäso môže byť spracované dopredu - nakrájané a napacované)
- Obec zabezpečí každému tímu financie v hodnote **60€** na nákup surovín
+ stôl a 2 lavičky.

ODBORNÁ POROTA O PUTOVNÚ VAREŠKU:

PaedDr. Pavol Hudáček, riaditeľ školy , SOŠ hotelová – Horný Smokovec

Mgr. Michaela Smoleňáková, majsterka, SOŠ hotelová – Horný Smokovec

Bc. Miroslav Michalák, starosta obce Tatranská Javorina – predtým majster odbornej výchovy,
SOŠ hotelová, Horný Smokovec

DIVÁCKA POROTA:

Prvé tri miesta získajú vecné ceny.

Divák si bude môcť kúpiť 1 hlasovací lístok v hodnote **2€**.

Každý zúčastnený tím dostane symbolickú varešku.

Lýndacko važeska 2023 - Šúťaž o najlepšiu guláš

Hodnotenie družstiev

14:00 - nástup súťažiacich na pracovisko

18:00 - ukončenie súťaže a vyhodnotenie o najlepšiu guláš

MENO SÚŤAŽNÉHO DRUŽSTVA

Estetické, sledovaním a hodnotením ukazovateľov: od 14:00 do 18:00

- ✓ príprava miesta varenia..... 10 bodov
- ✓ príprava ingrediencií (mäso, zemiaky, cibuľa, pochutiny)..... 10 bodov
- ✓ čistota a hygiena varenia, – priebeh varenia..... 10 bodov
- ✓ servírovanie a prezentovanie gulášu porote..... 10 bodov

Kvalitatívne - hodnotiť sa bude pri odobratí vzoriek o 17:30 hod.

- ✓ celkový vzhľad gulášu 20 bodov
- ✓ nápaditosť a originalita..... 10 bodov
- ✓ farba gulášu..... 10 bodov
- ✓ vôňa..... 10 bodov
- ✓ chuťová vyváženosť gulášu..... 20 bodov
- ✓ výber mäsa (druh a časť)..... 10 bodov
- ✓ zemiaky..... 10 bodov
- ✓ použitie pochutín(lečo, čerstvá zelenina)..... 10 bodov
- ✓ zahustenie (vlastná surovina)..... 10 bodov

Súčet bodov..... 150 bodov

1. miesto – 150-140 bodov

2. miesto – 139-125 bodov

3. miesto – 115-100 bodov