

Podmienky súťaže KlobásaFest 2022

Základné informácie o súťaži:

Počet súťažiacich v tíme je min. 3 až max. 5 osôb, Vašou úlohou bude pripraviť a ugrilovať v čase od 10:00 do 15:00 z dodaného množstva mäsa (15 kg) a bravčových čriev (50 m) klobásu v minimálnej dĺžke 20 cm v ugrilovanom stave na hodnotenie pre porotu.

Registrácia a rozkladanie stánkov začína o 08:00. Pri vjazde na Hlavné námestie sa zaregistrujete, prevezmete si základný balík, ktorý obsahuje: číslo stanoviska, kupón na mäso, črevá, chlieb, vrecia na odpad. Do 10:00 máte čas na rozloženie stánku.

Počas rozkladania prosím dbajte na plynulý chod premávky a dodržiavajte pokyny organizátorov. Do 10:00 musia všetky autá opustiť hlavné námestie. Odporúčame použiť parkovisko pri pošte.

O 10:00 sa oficiálne príhovorom a predstavením odbornej poroty začne 3. ročník súťaže o najlepšiu sobotskú klobásu. Každý tím si na základe kupónu prevezme balík mäsa z chladiarenského auta a začne s prípravou klobásovej zmesy.

Hodnotenie

O hodnotenie sa postará 3-členná odborná porota, ktorá bude hodnotiť anonymne chuť grilovanej klobásy, vzhľad a konzistenciu surovej klobásy. Okrem toho počas celého dňa budú sledovať spôsob prípravy mäsa, výrobu a grilovanie klobás, spoluprácu v tíme a celkový dojem. Organizátor každému tímu dodá súťažnú tácku, na ktorej doručí na hodnotenie minimálne 20 cm ugrilovanej klobásy do 15:00. Od 18:00 do 20:00 si každý tím urobí poriadok na pridelenom stanovisku a odpad uloží do odpadových vriec, ktoré zabezpečí a prideli jednotlivým tímom organizátor pri registrácii. Odvoz odpadu z námestia zabezpečuje organizátor.

UPOZORNENIE:

Žiadame súťažiacich, aby suroviny pre prípravu klobás použili čerstvé, overené a bezpečné tak, aby nedošlo k možnosti vzniku nežiadúcich zdravotných problémov konzumentov.

Súťažné družstvá sú povinné pri príprave, grilovaní a servírovaní klobásy dodržiavať základné hygienické pravidlá a zásady tak, aby nedošlo k ohrozeniu zdravia konzumentov. Za servírovanú klobásu nesie plnú zodpovednosť každý tím samostatne.

Odborná porota a organizátor budú dozerať aj na hygienu pri spracovaní.

V prípade, že tím poruší základné hygienické návyky, bude zo súťaže diskvalifikovaný!

Dodané črevá budú kalibrované! Maximálny priemer plniacej trubice je 30mm.

Materiálno-technické zabezpečenie

Organizátor pre každý tím zabezpečí: čerstvé mäso, nasolené črevá, vrecia na odpad, vyhradené miesto pre súťažný stánok.

Súťažný tím si zabezpečí vlastné kompletne zariadenie stánku a vybavenie potrebné pre prípravu a grilovanie: mlynček na mäso, plničku na klobásy, gril, drevo (prípadne plyn), stolík na prípravu, nože a všetko ostatné, čo budú pri príprave a grilovaní potrebovať. Pre zvýšenie komfortu si v rámci priestorových možností môžete rozložiť stôl a lavice.

Jednotlivé tímy si taktiež zabezpečia spotrebný materiál potrebný pre servírovanie klobásy, odporúčame jednorazové taniere, vidličky, nože a tiež prílohu ku klobáse – horčicu, kečup, prípadne iné prílohy (množstvo podľa vlastného uváženia).

Každý tím si zabezpečí zásobu pitnej vody na umývanie rúk a používaných nástrojov.

V prípade nedostatku bude pitná voda k dispozícii v cisterne.

Elektrické mlynčeky, elektrické grily, rýchlovarné kanvice a elektrické variče môžu byť napájané len z vlastného zdroja alebo na plyn.

POŽIARNA OCHRANA

Každý účastník podujatia je povinný dodržiavať ustanovenia § 4 až 8, zákona 314/2001 Z.z. O ochrane pred požiarmi v znení neskorších zmien a doplnkov, § 3 až 9, 10, 11 až 14 vyhl. 121/2002 Z.z. v znení neskorších zmien a doplnkov. § 5, 6, 7, 8, 13, zákona 124/2006 Z.z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci v znení neskorších zmien a doplnkov, v nadväznosti na § 7 až 14, 17 až 20, príloha č. 1 až 11, vyhlášky 508/2009 Z.z. na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a bezpečnosti technických zariadení.

O zábavu sa počas celého dňa postará moderátor Juraj Šoko Tabaček, Sendrejovci, Elán tribute, Kabát revival, FS Lieščina, heligonkári. Pauzičku pri klobáske si urobia aj majitelia veteránov. Pripravené sú súťaže, rôzne zábavné nafukovacie atrakcie pouličný umelci. O hladné bruchá sa okrem voňavých klobás postará aj catering od spoločnosti Tauris a.s..

PREDPOKLADANÝ HARMONOGRAM SÚŤAŽE

08:00 – REGISTRÁCIA

10:00 – ODOVZDANIE MÄSA A ČRIEV

10:00 – 14:00 – KRÁJANIE, MLETIE, MIEŠANIE, VÝROBA KLOBÁS

14:00 – 16:00 GRILOVANIE

16:30 – VYHODNOTENIE

18:00 – KONIEC SÚŤAŽE

Kontakt na prihlasovanie tímov: marcela.nirhazova@rsnet.sk, 0904 20 66 00