



VERSENYFELHÍVÁS

A KÁDÁRTA VENDÉGLŐ BARÁTI KÖR és a Polinszky család meghirdeti a III. DR. POLINSZKY ANDRÁS EMLÉKFŐZŐVERSENYT, melyet

a Kádárta Vendéglő Baráti Kör Tagjai részére, illetve Polinszky András barátainak, ismerőseinek tartunk, a Kádárta Vendéglő - Panzió szabad területén.

VERSENYNAP: 2022. április 23-án (szombaton) 8-13 óráig!

A versenyre bárki jelentkezhet, aki ismerte és szerette Andrást.

A jelentkezés módja: e-mailben a balint@polinszky.eu címen, legkésőbb 2022. április 10-ig.

„Amit főzöl bármi lehet:
egy a fontos: finom legyen.
Alapanyag minden mehet
Csibe , disznó, vagy marhacomb,
De az ami legyen benne:
Paprika és paradicsom”

Szabályok:

- A jelentkezéskor (vagy a helyszínen) meg kell nevezni a versenyre benevezett ételt, vagy fantázianevét. A benevezett ételről rövid receptet, leírást kell mellékelni (szóban).
 - Elvárás, hogy az elkészített étel a bográcsos kategóriájának megfeleljen.
- Lehetőség nyílik grill étel elkészítésére is, amit a zsűri versenyen kívül bírál el.

A versenyre a nevezési díj: 2000 Ft

Az alapanyagokat a versenyzőknek maguknak kell biztosítani.
(Tűzfát és tűzoltót mindenki talál a helyszínen.)

A főzőalkalmatosságokról, egyéb technikai eszközökről szintén a versenyzőnek kell gondoskodni (gáz főző, bogrács, grill, faszén, faszán, stb.)

A zsűri külön díjazza a tájjellegű, és egyéb, régi hagyományokat felelevenítő ételeket.

Az ételek elkészítési határideje, a zsűrizés kezdete 12 óra.

A rendezvény támogatására lehet felajánlásokat tenni, melyet a jelentkezéskor kérünk közölni.
(tárgyjutalom, különdíj, stb.)

A kóstoltatáshoz a műanyag tányérokat és műa. evőeszközöket, valamint a kenyeret a versenyző csapat biztosítja.

A versenyzők díjazása:

DR. POLINSZKY ANDRÁS VÁNDORKUPA, melyet a mindenkori legtöbb pontszámot elért abszolút győztes kap meg évente. (A Kádárta Vendéglő Baráti Kör Főzőmestere cím). Az egymás után folyamatosan 3x elnyert vándorserleg a versenyző tulajdonába megy át, ezek után a rendezők új serleget adnak ki.

ARANY FAKANÁL KÜLÖNDÍJ

Részvételi OKLEVÉL Arany-, Ezüst -, Bronz-, minősítéssel és felajánlott tárgyjutalmak.

A hulladékgyűjtésről, az esetleges ételmaradék elszállításáról a környezetvédelmi és közegészségügyi szabályok betartásáról a versenyzőknek kell gondoskodniuk.

A részvétellel kapcsolatban felvilágosítást az alábbi elérhetőségeken tudunk adni:

Dr. Ronyecz Teodóra – 30 / 927 8134

Nagy Csaba – 30 / 383 1039

Weingartner József – 30 / 946 3060



Várjuk jelentkezésedet!

Tippek és tanácsok – Amiket érdemes betartani...

- Bár az asztaldíszítés nem része az értékelésnek, mégis egy ízlésesen kialakított, vonzó kínáló asztal a zsűriben is jó benyomást kelt, így célszerű ezt is figyelembe venni.
- Figyeljünk a felhasznált húsok egységes darabolására, szeletelésére. A felhasznált nyersanyagok szakszerű előkészítésére. (sózás, fűszerezés, pácolás, zsiradék mennyiség, stb.)
- Fontos a mértéktartó fűszerezés, és a felhasznált fűszerek megfelelő technológiai alkalmazása. Az étel jellegétől függően lehetőség szerint a friss zöldfűszerek, fűszerpótlók szakszerű alkalmazása.
- Az ételek jellegének, karakterének megőrzése.
- Az étel tálalása, megjelenítése. A bemutatóra, ill. a zsűri részére tálalt első adag szakszerű kitalálása.
- Szakszerű technológia, kreativitás.
- Íz, zamat, fűszerezettség összhang.
- Ízhiba, idegen íz miatt pontlevonás jár (nem az ételhez illő, zavaró ízű fűszer alkalmazása, kozmás - égett íz, só – fűszer nem megfelelő alkalmazása,stb.)