

PRAVIDLA SOUTĚŽE VE VAŘENÍ KOTLÍKOVÉHO GULÁŠE

„1. PEGASŮV GULÁŠOVÝ FESTIVAL“

- Velikost týmu je 2 až 6 členů (seznam členů a název týmu zašlete prosím emailem JKPEGAS@JKPEGAS.CZ)
- Podmínkou soutěže je uvařit minimálně 20 l hovězího guláše v kotlíku na připravené „Kotlině“, či vlastním kotlíku (pokud tým vlastní např. brutar, či svůj kotlíc, tak to v přihlášce musí nahlásit.)
Pomocný vlastní kotlíc povolen.
- Vaří se **guláš z divočiny**, je zakázáno do guláše přidávat jiné maso než od dodavatele (např. vepřové, hovězí, zvěřinu.....). Výjimku tvoří uzeniny a tepelně opracované mastné výrobky, je možné také do hovězího guláše přidávat i nemasité suroviny dle vlastního uvážení (houby, zelenina atd.) V případě nejasnosti rozhodne předseda poroty. **Povolen je vlastní vývar na podlévání masa.**
- **Příjezd týmu na místo je ideální od 09:00 hod. – 11:00 hod., dle vlastního uvážení.**
- Zapálení ohňů pod kotlíky nejdříve v 9:30 hod. Do té doby si týmy mohou chystat dřevo a cibuli, kterou dostanou předem. Maso bude předáno v 10:00 hod.
- Nejpozději v 17:00 hod. musí mít týmy dovařeno a bude odebrán vzorek guláše pro odbornou porotu. Odborná porota nebude vědět, čí guláš hodnotí. Označení vašeho guláše budete znát pouze vy a pověřená osoba, která nebude součástí odborné poroty. K záměně vzorků díky označení nádoby nemůže dojít. Zahájení degustace diváků bude vyhlášeno cca v 17:30 hod.
- Pořadatel pro každý tým zajistí:
 - ❖ kotlíc o velikosti 20 l, pokličku, „Kotlinu“(kamínka), 8 kg divočiny, vařečku, naběračku a dřevo na topení. Prostředky na mytí.
 - ❖ týmy si mohou donést i vlastní palivo, grilovací briky či dřevěné uhlí. **Je zakázáno používat plyn, elektřinu, hořlavé pasty.** Dále cibuli, pitnou vodu, chléb, zázemí pro vaření (stůl, stan 3x3 m) a pečivo.
- Kotlíc bude předán týmu za zálohu 200 Kč, která bude vrácena po skončení soutěže oproti čistému a kompletnímu kotlíku (kotlíc, poklice, vařečka, naběračka).
- Každé družstvo si zajistí:
 - ❖ Ostatní suroviny na guláš, koření, uzeniny...(cibule a maso pouze od pořadatele), nástroje a pomůcky dle vlastního uvážení (nože, vařečky, krájecí prkénka nebo vál, rukavice, a jiné kuchyňské vybavení)-stylové oblečení dle vlastního uvážení je vítáno-odborná porota po degustaci vyhodnotí a odmění nejkreativnější oblečení týmů (ohodnoceny budou tři družstva)
- Soutěží se v těchto kategoriích:
 1. **Nejlepší kotlíkový guláš z divočiny – cena odborné poroty** – hodnotí se vzhled, vůně, tuhost masa a chut' – hodnocení je striktně anonymní, aby odborná porota nevěděla, čí guláš hodnotí – oceněno bude prvních pět míst
 2. **Nejlepší kotlíkový guláš z divočiny- cena diváků** – oceněno bude prvních 5 míst – hodnotí diváci prostřednictvím hlasování- **Doporučujeme vydávat divákům jen velmi malé (degustační) porce guláše**-jeden kousek masa a trochu omáčky-oslovíte tak více diváků a velké porce chce málo kdo, guláše pak většinou končí v koších. Návštěvníci, kteří se chtejí zúčastnit degustace soutěžních gulášů, jsou povinni si zakoupit u stanu pořadatelů“ Degustační oprávnění“ za 150,- Kč a budou se prokazovat páskou na zápeští.
Tým nesmí vydávat guláš návštěvníkům akce bez zakoupeného degustačního oprávnění a označení páskou. Po prvním porušení tohoto nařízení dostane tým žlutou kartu, po druhém provinění bude ze soutěže vyloučen!!!

Porušením pravidel je též zahájení výdeje před oficiálním zahájením ochutnávky návštěvníků!

- Hodnocení odbornou porotou: Po dovaření guláše předáte určené osobě cca 3 klasické porce guláše pro odbornou porotu. Porota bude mít před příchodem na hodnotící místo vzorky označené pouze písmeny a bude hodnotit guláše anonymně. Až při vyhodnocení bude i porotě odtajněno, komu patřil který guláš.
- Hodnocení diváckou porotou: Právo hlasovat v divácké porotě bude mít každý, kdo si zakoupí poukázku na degustaci a bude touto páskou označen, tato pánska ho bude zároveň opravňovat k degustaci guláše. Hlasovat bude formou přidělení bodu ve stanu pořadatelů.

A to nejdůležitější.

Nezapomeňte doma dobrou náladu!

Hodně štěstí v klání, dobrou chut' a dobrou zábavu Vám přeje pořadatel.