

V. VÁSÁRHELYI „ÍZÖK” FESZTIVÁLJA (VIF 2017)

2017. október 7.

„Vásárhelyikum” - Tradicionális Vásárhelyi Ételek bemutatkozása

Főzőverseny-kiírás

Időpont: 2017. október 7. (szombat)

Helyszín: Hódmezővásárhely Dr. Rapcsák András út (sétáló utca) - Almáskert

A fesztivál célja:

A hódmezővásárhelyi és környéki főzés, sütés hagyományainak felkutatása és a mai igényekhez igazodó alkalmazása, illetve olyan, akár új ételek megismerése, melyek gyökere a vásárhelyi régióra jellemzőek. A napjainkban lendületesen fejlődő falusi és városi turizmus gasztronómiai irányú fejlesztése, a térség vendéglátó helyeinek kiváló vendégcsalogató kínálatának bővítése, a térségi ételek, ételsorok kialakításának lehetősége, térségi gasztronómiai kiadványok kiadása. Valamint a városunkra jellemző egyedi, speciális tárgyak, szokások, emlékek, személyek, művek felkutatása, bemutatása... vagyis mindent ami vásárhelyi, vagyis Vásárhelyikum.

A főzőverseny mottója: „Ahogy már régön is szerettük, vagy ahogyan most szeretjük!”

Feladata: Megtalálni, csokorba gyűjteni, bemutatni és népszerűsíteni a hagyományos vásárhelyi ételeket és megtalálni a „Vásárhelyikum” kategóriába sorolandó **CSAK ERRE** a térségre jellemző ételeket.

Elkészítési mód: Helyszínen; Otthon (csak a 3. kategória esetén, illetve egyeztetés alapján)

Időtartam: 13⁰⁰ – 18⁰⁰ –ig (Előkészület 12.00-órától)

Étel zsűrizés: 18⁰⁰ –19⁰⁰

Módszer: komplex, a szempontok figyelembevételével

Eredményhirdetés: 20⁰⁰

Feladat: Tradicionális vagy új vásárhelyi étel elkészítése

- Kategóriák:**
1. Levesek (pl. Táskaleves, Suhintott levesek, stb.)
 2. Egytálételek (Dörölyve, Paprikások, Raguk, Sültek stb.)
 3. Sütemények (pl. Fenéken sült túrós lepény, Barátfüle, Lakodalmos pereg, Vizen-kullogó, stb.)

Nevezési feltételek, szempontok:

1. Nevezni saját alapanyaggal lehet, asztalról, székekről, főzéshez szükséges tüzről a csapatoknak kell gondoskodnia. Nevezési díj nincs. Az első és a második kategóriában az elkészítés a helyszínen történik (indokolt esetben eltérési lehetőség), míg a harmadik a sütemény kategóriában, amennyiben nincs lehetősége a helyszínen megsütni az ételt úgy a kóstolásra, fogyasztásra szánt kész mennyiséget otthonról is elhozhatják a csapatok.
2. Nevezni, **2017. szeptember 30-ig, csapattal** (a csapat és a csapatkapitány (Ínymester) nevének megadásával) vagy **egyénilag**, az elérhetőségek, és az étel elnevezésének megadásával, **Csáki Zsolt gasztro-szervezőnél** a mellékelt jelentkezési lap visszaküldésével a hod.gasztrolovag@gmail.com elektronikus levélcímen (levél tárgya: VIF 2017), vagy aláírva személyesen **Sonkoly Ágnes szervezőnél** a **Besenyei Ferenc Művelődési Központ információs pultjánál** leadva lehet. **Egy csapat több kategóriában, illetve egy kategórián belül több étellel is nevezhet!!! Minden ételt külön jelentkezési lapon kérjük beadni!**
3. **Az ételeket csak a saját csapat fogyasztására lehet elkészíteni.** A csapat létszáma nincs korlátozva.
4. Az ételeket minimum 5 tagú zsűri értékeli és a legjobb csapatok elnyerhetik az „Vásárhelyikum” minősítést **illetve a kategória arany, ezüst és bronz fokozatát.** Az elbírálás során figyelembe veszi a zsűri az étel ismeretét, a csapat-együttműködést, az alapanyagok megválogatását, az elkészítés módját és minőségét, az ételek ízét, harmóniáját, küllemét, tálalás módját.

Nevezzen be Ön is egyénilag vagy csapatával!

A Csongrád Megyei Kormányhivatal Hódmezővásárhelyi Járási Hivatal Élelmiszerlánc – biztonsági és Állategészségügyi Osztálya azzal a feltételekkel járult hozzá a verseny megrendezéséhez, hogy a **versenyző által elkészített étel csak akkor bocsátható közfogyasztásra, ha a versenyző erre vonatkozó működési engedéllyel rendelkezik.** (2008. évi XLVI. törvény; 57/2010 (V.7.) FVM rendelet; 62/2011. (VI.30.) VM rendelet)

Hódmezővásárhely, 2017. szeptember 13.

JELENTKEZÉSI LAP

V. VÁSÁRHELYI „ÍZÖK” FESZTIVÁLJA (VIF 2017)

2017. október 7.

„Vásárhelyikum”

A Versenyző csapat vagy egyén neve:

Címe:.....

A csapatvezető ÍNYMESTER neve:

A kategória kiválasztása: 1.) Leves 2.) Egytálétel 3.) Sütemény

A „versenymű” megnevezése:

.....

.....

Elérhetőségek

• **Telefonszámok:**.....

• **E-mail:**

....., 2017. hó nap

A feltételeket megértettem, tudomásul vettem.

(aláírás)