



IPA MSZ KMSZ

IX. (ONLINE)

KÁRPÁT-MEDENCEI TÖRTÉNELMI

HADIKONYHA SZEMLE ÉS

FÖZELÉK FÖZŐ VERSENY

VERSENY KIÍRÁS



2020. JÚNIUS 27.

Bevezető

Minden nemzetnek csodálatos hagyományai vannak minden területen, így nekünk, magyaroknak is. Ezen a hagyományokat őrizni kell, meg kell becsülni, nem szabad a feledés homályába elbújtatni, éltetni kell. Alázattal és tisztelettel kell a múlt emlékeit védeni, mert sok olyan dolog jött létre, amikre büszkék lehetünk. Ezek közé tartozik gasztronómiai kultúránk is, melynek hagyományosan **része a hadikonyha**, mivel őseink elég sokat álltak harcban és a katonáknak, hogy harcolni tudjanak enni kellett. Ugyancsak **fontos része gasztronómiánknak a főzelék**, melyet friss zöldségből ilyen ízletesen, finoman sehol a földkerekségen nem készítenek, mint a Kárpát-medencében. Az ország különböző tájain másként főzik vagy hívják egyes ételfajtáinkat, de az eredménye ugyan az, az üres gyomor megtöltése.

Sajnos a most kialakult helyzet **nem teszi lehetővé, hogy a gasztronómia ünnepét együtt töltsék a főzni vágyó, alkotó kedvű főzőcsapatok**. Ez azonban nem akadályoz meg minket abban, hogy emlékeztessé tegyük számunkra a közös kulináris élményeket, jó és ízletes ételeket alkossunk. Tegyük félre minden intrikát, minden gondot és problémát **és közösen, de külön-külön, mégis virtuálisan együtt vigadjunk**, ünnepeljünk, mert az is belefér a barátság ápolásába.

Versenykiírás

A verseny fővédnöke:

Dr. Simon Tamás
a Szabadtúzi Lovagrend Nagymestere

Rendező:

Szabadtúzi Lovagrend
IPA Magyar Szekció Közép-Magyarországi Szervezte

Rendezvény helyszíne és ideje:

Virtuális cyber-tér, illetve minden résztvevőnek a maga választotta főzőhelyszín, melynek feltétele, hogy megfeleljen a szociális érintkezés járvány idejére, az adott területre vonatkozó szabályainak.

Egy helyszínen csak egy csapat főzhet, csapatok egy helyszínen való összegyűlése nem megengedett!

2020. június 27. 09.00-13.30

Zsűri tagjai: a Szabadtúzi Lovagrend zsűri tagjai

A verseny jellege: szabadtúzi eszközök használatával - gáz és villany nem megengedett - készítendő **ételek online versenye.**

Csapat összetétele:

A főzőcsapat **tetszőleges számú résztvevőből áll, amennyiben a csapatok be tudják tartani a járványhelyzetre vonatkozó szociális érintkezési előírásokat.** Egy csapatban csak egy laccímen élő személyek vehetnek részt, kivéve azokat a területeket ahol a járvány idejére érvényes szociális érintkezési szabályok ettől eltérő megoldást is lehetővé tesznek.

Nevezés:

A jelentkezési lap kitöltésével történhet. (1. Számú melléklet) A nevezés során meg kell adni egy olyan mobil telefonszámot, ahol Messenger video-hívást fogadni lehet, mert a zsűri ezen a számon fog jelentkezni a főzés idején.

Nevezési határidő: 2020. június 26-ig.

E-mailben : szabadtuzilovagrend@gmail.com

Nevezési díj: Értelemszerűen nincs

Nevezési kategóriák:

1. Hadikonyha étel

Az étel **kizárólag olyan alapanyagokból** készül, **egy főzőedényben** (bogrács, tárcsa, főzőüst, cserépedény, stb.) elkészített, **egy-tál étel** lehet, amelynek **hozzávalói hadi helyzetben** (pl.: 1848-49. évi szabadságharc, Rákóczi-szabadságharc stb.) **is fellelhetőek és hozzáférhetőek voltak** a lakosok és a harcolók számára.

Az ételnek meg kell felelni az egy-tál étel alapvető ismérveinek (többnyire *tartalmas, sűrű, húsos étel*, aminek elkészítésénél *olyan alapanyagokat főznek együtt, egy edényben, amelyből egyébként külön-külön is lehet ételt készíteni*. Elsősorban bográcsos ételek lehetnek, de ide sorolható minden olyan étel, amely mellé nem kell külön köretet készíteni, és pl.: kenyér fogyasztásával önálló ételként funkcionál.)

2. Főzelék feltét nélkül

A főzelék csak **a verseny időpontjában friss állapotában hozzáférhető zöldségféléből, egy főzőedényben** (bogrács, tárcsa, főzőüst, cserépedény, stb.) készülő **sűrített vagy sűrítés nélkül készült főzelék** lehet.

A főzeléknek meg kell felelni a főzelék alapvető ismérveinek. (*emberi fogyasztásra alkalmas növényből, vagy annak egy részéből, sűrítve, vagy sűrítés nélkül készült, ízesített étel, amelyet önmagában, vagy feltéttel fogyasztanak.*)

3. Főzelék feltéttel

A főzelék csak **a verseny időpontjában friss állapotában hozzáférhető zöldségféléből, egy főzőedényben** (bogrács, tárcsa, főzőüst, cserépedény, stb.) készülő **sűrített vagy sűrítés nélkül készült főzelék** lehet.

A főzeléknek meg kell felelni a főzelék alapvető ismérveinek. (*emberi fogyasztásra alkalmas növényből, vagy annak egy részéből, sűrítve, vagy sűrítés nélkül készült, ízesített étel, amelyet önmagában, vagy feltéttel fogyasztanak.*)

A feltét **készülhet külön eszközzel** (pl.: külön bogrács, tárcsa stb.).

A feltétnek meg kell felelni a feltét alapvető ismérveinek. (*gyakran, de nem kizárólag húsféléből /pl.: tojás feltét, sajt feltét stb./, különböző technológiai eljárással készült, a főzelékhez fogyasztott ételféle, ahol a feltét és a főzelék harmonizál egymással.*)

Az ételek elkészítési lehetőségei:

Nyílt, természetes tűzön (gáz és villany használata tilos), bográcsban, grillen, vagy tárcsán.

Főzési adagszám: Nincs meghatározva.

Figyelem!!! A 2. és 3. kategóriában ugyanazon főzelék kétszer nem nevezhető!

A verseny menete:

- **A csapatok önállóan végzik a főzési tevékenységet, amelyet a verseny napján 09.00 órakor kezdhetnek el.** Az étel/ek elkészítésének **végső időpontja 13.30 óra.** A főzés során a **higiénés és a járvány idejére érvényes szociális érintkezési szabályokat maradéktalanul be kell tartani.** *(A kezdési és befejezési időpont a csapatok sportszerűségére van bízva.)*
- A csapatok **munkájukat folyamatosan dokumentálják,** oly módon hogy **arról legalább 20 fényképfelvételt kell készíteni.** A felvételek **kötelező eleme az azon szereplő, beazonosítható aznapi újság megjelenítése, jól látható dátummal vagy egyéb módon azonosíthatóan** (pl.: címdal stb.).
- A csapatoknak a főzési folyamat során, **verseny kategóriánként, az alábbi fényképeket kell** elkészíteni és a szabadtuzilovagrend@gmail.com e-mail címre megküldeni 2020. június 27.-én 18.00 óráig.
 1. Alapanyagok (1 fotó)
 2. Alapanyagok előkészítési folyamata, előkészített alapanyagok (4 fotó)
 3. Főzési folyamat (7 fotó)
 4. Tálalás (3 fotó)
 5. Az étel elfogyasztása (legalább 5 fotó)
- A fotókkal együtt **a csapatoknak a fent megjelölt címre el kell küldeni az étel megnevezését, a felhasznált alapanyagok listáját és elkészítésének bárki számára érthető leírását is.** *(Tehát nem a pontos alapanyag mennyiségekkel jelzett receptet várjuk, hanem a felhasznált alapanyagok felsorolását és az elkészítés technológiai leírását. pl.: a hagymát világos barnára pirítjuk stb.)*
- A zsűri az étel/ek elkészítésének *leírását, közérthetőségét, az alapanyagok listáját és receptnek való megfelelését és a beküldött fotókat együttesen* értékeli. A fotók értékelésénél a szempont annak megléte, hogy a főzési folyamatot a versenykiírásnak megfelelő időben és módon végezték. Ez alól **kivételt képeznek a tálalásról készült fotók, melyeknél fontos értékelési szempont maga tálalás milyensége, minősége, esztétikuma is.**
- A zsűri a főzés idején **a nevezés során megadott mobil telefonszámon Messenger videohívás formájában fogja keresni a csapatot.** A csapatnak 2 percben be kell mutatnia a főzőhelyet és a főzés aktuálisan zajló folyamatát.
- Az értékelés során **a zsűri összességében 1-100 közötti pontszámot adhat,** melynek megoszlása:
 1. Recept leírása és közérthetősége (max.: 30 pont)
 2. Felhasznált alapanyagok receptnek való megfelelése (max.: 10 pont)
 3. Alapanyagok előkészítettsége (max.: 10 pont)
 4. Főzési folyamat (max.: 10 pont)
 5. Tálalás (max.: 40 pont)

Díjazás:

A csapatok mindhárom kategóriában, elért pontszámaik alapján arany, ezüst vagy bronz minősítést érnek el, és ennek megfelelően kupa és oklevél díjazásban részesülnek. A verseny megszokottól eltérő jellegére tekintettel a korábbi években kiadott vándordíjak most nem cserélnek gazdát, azokat a következő év hagyományos megmérettetése során kell megvédeni. Az elnyert kupákat a járvány elmúltával megtartandó első lovagrendi rendezvényen adjuk át.

A verseny abszolút legjobbjá a „Szabadtúzi Lovagrend online főzőmestere” címet és a vele járó Trófeát kapja (mely reményeink szerint nem vándorkupa). Az abszolút legjobb kiválasztása az adott pontok alapján történik, függetlenül attól, hogy a csapat melyik kategóriában érte el az eredményt.