

**Poziv i propozicije za sudjelovanje na natjecanju**

**''6.ZLATNI ORAH'' – SLATINA 2024.**

**Međunarodno natjecanje slastičara profesionalaca**

DATUM ODRŽAVANJA: **02. ožujka 2024.**

MJESTO ODRŽAVANJA: **RESTORAN VIŠNJICA SLATINA**

POČETAK NATJECANJA: **15:00 h**

ZADANA TEMA: **Orah**

KOTIZACIJA**: NEMA**

**Propozicije**

-Zadana namirnica je **ORAH** koji mora biti sastavni dio torte (može, a ne mora biti dio

 vanjskedekoracije torte)

**-Zadana tema: svečana torta (obvezno voditi računa o temi)**

- natjecanje je pojedinačno (jedan natjecatelj-jedna torta)

- torte donijeti sa sobom gotove na natjecanje

- nema ograničenja u količini i veličini ali veličina ne ulazi u ocjenu

- ako se slaže torta s više katova, svi katovi moraju biti identični

- torta treba biti zarezana da se vidi presjek, a 2 porcije prezentiraju se na tanjurima za

 prosudbeno povjerenstvo (tanjure donijeti sa sobom)

- potrebno je voditi računa o vizualnom presjeku torte, težini i zahtjevnosti izrade cijele torte

 (koristiti više različitih vrsta smjesa ili tijesta, različitih nadjeva itd.)

-veći broj bodova nosi što više ručnog rada na dekoriranju (šećer, čokolada)

- torte moraju izgledati prirodno i ukusno

- zabranjeno je stavljanje ne jestivih predmeta i ukrasa na tortu kao i korištenje umjetnih

aroma

- **obavezno ponijeti i printanu recepturu i kratki opis izrade torte** (opisano i izloženo se

moraju slagati)

- **obavezno ponijeti sanitarnu iskaznicui radnu uniformu** za rad i svečano predstavljanje

OCJENJUJU SE:

**Tehnika pripreme**

- složenost pripreme - različiti biskviti, tijesta i nadjevi

- sklad okusa - okus i tekstura torte

- kreativnost -posebno se vrednuje svako odstupanje od standardnih kombinacija sastojaka

- pravilna priprema - ocjenjuje se pravilna priprema svih sastojaka, npr. važno je da nešto

nijeprepečeno ili prijesno kao i prekuhano ili nekuhano dovoljno

- usklađenost recepture s gotovom tortom

**Vanjski izgled**

- sklad boja – boje moraju biti u skladu, i torta mora biti privlačna oku

- kompozicija –mora biti pravilno i lijepo prezentirano

- kreativnost – posebno se vrednuje svako odstupanje od klasičnog načina prezentacije

**Higijena**

Osobna higijena

**NAGRADE:**

1.nagrada **200 EURA, veliki ZLATNI ORAH trofej, poklon paketi sponzora i organizatora**

2. nagrada: **150 EURA, mali ZLATNI ORAH trofej, poklon paketi sponzora i organizatora**

3. nagrada**: 100 EURA, mali ZLATNI ORAH trofej, poklon paketi sponzora i organizatora**

4-na dalje: **zahvalnice, poklon paketi sponzora i organizatora**

Za natjecatelje iz daljih mjesta osigurani su smještaj i hrana, uz prethodnu najavu. Radni sastanak s natjecateljima bit će održan prije natjecanja. Torte moraju biti spremne za ocjenjivanje do **15:30h. U 20:00** sati je svečana VIP večerauz dodjelu nagrada sudionicima. **Obvezno ponijeti sanitarne iskaznice**

 Ispunjene prijavnice treba poslati naE-mail tajnika Vladimira Grgurića:

*vladimir.grguric1602@gmail.com;*

 **najkasnije do20. veljače 2024**.

 Organizator osigurava smještaj i hranu na natjecatelje, a pratnja i gosti

 sami snose troškove istog (svečana večera + noćenje + doručak 40 EURA)

**Kontakt osoba: Dražen Šafar**

 **098/782-263**