

Informacja dla zawodników biorących udział w konkursie kulinarnym kuchni myśliwskiej podczas targów „Hubertus Arena 2017” w Ostródzie. Informacja dotyczy kryteriów ocen potrawy, którymi będzie się kierowało jury.

Jury będzie oceniało potrawę, przyznając punkty za:

1. Smak i zapach potrawy (od 0 do 30 pkt).

Jury weźmie pod uwagę

- a. – zrównoważenie użytych przypraw. Chodzi o to, że potrawa nie powinna być za słona, za pikantna, mdła, za kwaśna, za słodka itp. Przyprawy powinny być użyte w konkretnym celu do potrawy (chodzi o to, ażeby nie dodawać przypraw w nadmiarze i bez pomysłu na ich rolę w danej potrawie)
- b. - konsystencję potrawy . Chodzi o to, że soczystość, gęstość i zwięzłość - mają odpowiadać charakterystyce danej potrawy
- c. – zapach - powinien być charakterystyczny dla danej potrawy. Zapach wynika z jakości użytych produktów, ilości i doboru przypraw oraz użytych technik kulinarnych dla przygotowania potrawy

2. Związek potrawy z tradycją (od 0 do 10 pkt)

Jury weźmie pod uwagę:

- a. - zakorzenie potrawy w myśliwskiej kulturze kulinarnej. W opisie potrawy zawodnicy powinni wskazać konkretne źródło pochodzenia danej potrawy to jest miasto, wieś, osadę, konkretną rodzinę, osobę lub źródło w literaturze. Nie jest to niezbędnie wymagane, ale podnosi ocenę.
Uwaga. Za potrawę tradycyjną /zakorzenioną/ można uznać taką, która ma przynajmniej trzydziestoletnią tradycję.
 - a. - tradycyjną nazwę potrawy. Niedopuszczalne jest wymyślanie nazwy potrawy na potrzeby konkursu.
 - c. - składniki i przyprawy użyte do przygotowania potrawy muszą być tradycyjne i charakterystyczne dla tradycyjnej polskiej kultury kulinarnej. Np. pieprz, szafran, curry, liść laurowy, ziele angielskie itp. choć nie występują w Polsce od wieków weszły na trwałe do polskiej kultury kulinarnej. Natomiast użycie przypraw i dodatków nie znanych w tradycyjnej kuchni polskiej (np. trawa cytrynowa, mango, krewetki, squash) spowodują utratę punktów.

3. Wygląd potrawy od 0 do 10 pkt

Jury w tej ocenie zwraca uwagę na prezentację potrawy i sposób podania. Potrawa winna być podana estetycznie i mieć apetyczny wygląd .

4. Użycie dodatków do potrawy od 0 do 10 pkt.

Jury zwróci uwagę na odpowiedni dobór dodatków np.: sosów, surówek, kasz, grzybów itp. Dodatki powinny być związane z tradycyjną kuchnią, a ich przygotowanie powinno być poprawne (np. kasze, warzywa, czy makarony nie powinny być rozgotowane). Ilość dodatków (proporcje) powinna być zgodna z zasadami prawidłowego budowania składu dania (np. 50% surówki, 25 % węglowodany, 25 % mięso)

Opracował Wojciech Charewicz – przewodniczący jury

Uwaga. W razie pytań dzwonić - tel.: 602-275-012 lub pisać: wcharewicz@gmail.com