



Vyzýváme všechny zájemce z řad amatérských kuchařů k účasti v soutěži o nejlepší kotlíkový guláš uvařený na přírodním otevřeném ohni, která se bude konat v sobotu 8.4. 2017 v areálu letní zahrádky restaurace Orlovna Brno-Tuřany od 11. hodin

Soutěže se může zúčastnit každý, kdo je schopen uvařit v kotlíku na otevřeném ohništi guláš – jehož základem jakékoli maso na guláš. Další ingredience si soutěžící zvolí dle libosti. Soutěžit mohou i jednotlivci či skupiny občanů, členové zájmových spolků nebo firemní týmy v civilním i jakémkoliv jiném oblečení. Maximálně 5 členná družstva.

Čeká Vás skvělá akce doprovázená dobrým pivem a soutěží o nejlepší kostým, vypití tupláku piva na čas a koulení sudu. Soutěžit se bude o zajímavé ceny. Soutěžit může jen ten kdo má platnou vstupenku.

Všichni ostatní jste srdečně zváni mezi diváky a zároveň hodnotitele gulášů. Každý divák může guláš ohodnotit svými body.

Vyhraje kuchařský tým s největším počtem získaných bodů od poroty i od diváků.(bude proveden součet bodů)

Termín:

Sobota 8.4. 2017, od 10.00 hodin prezentace soutěžících, 11.00 začátek vaření ochutnávka uvařených gulášů v rozmezí 14.00 – 14.30 hodin 15.00 vyhlášení vítězů hlavní soutěže o zajímavé ceny. Celodenní vstupné 120,- Kč. V ceně jsou Degustační porce guláše. Pokud neuhradíte celodenní vstupné bude Vám Každá degustační porce guláše prodána za 20,-Kč

Propozice:

- Podmínkou soutěže je uvařit guláš v kotlíku na otevřeném ohništi či jiných nádobách vytápěným přírodním ohněm přímo v areálu letní zahrádky restaurace Orlovna Brno-Tuřany
- Soutěžící, kteří dovezou již hotový guláš a na místě jej budou pouze ohřívat, budou ze soutěže vyřazeni.
- Pořadatel dodá (cibule, česnek, tuk, dřevo na topení, stůl). Soutěžící si sám zajistí jakékoliv maso na guláš další ingredience a suroviny, pracovní pomůcky, popřípadě altán.
- časový limit 4 hodiny
- startovné 500,-Kč
- maso se začne čistit a krájet až po startu na místě
- cibule a případná zelenina bude očištěná a omytá až na místě rovněž po odstartování
- můžete mít sebou uvařený vývar
- hodnotí se: chuť guláše, tuhost masa, barva guláše, hustota.
- porota bude složena z profesionálů i laiků, povinností je dát porotě 3 degustační porce bez ozdob, do jednotných misek dodaných pořadatelem
- hodnotí se také výzdoba, práce a čistota na pracovišti, show a případný doprovodný program.
- hodnotí se i výdej gulášů veřejnosti
- peníze z prodeje guláše obdrží soutěžící

Pořadatel zajistí:

- Místo na vaření
- Kotle
- Základní ingredience (cibule, česnek, tuk),
- Pitnou vodu, pečivo, misky a lžíce na guláš

Soutěžící si zajistí:

- Jakékoliv maso na guláš cca 4kg, ostatní ingredience dle libosti a suroviny pro uvaření guláše
- Vařečky, naběračky aj. kuchyňské potřeby

Pozor počet družstev je limitován na 10 tzv. kdo se dřív přihlásí tak bude soutěžit. Přihlásit se můžete ve výčepu restaurace Orlovna osobně do 30.3. 2017

Dotazy v restauraci Orlovna, email: info@restauraceorlovna.cz