



KALCSAI
paprikafesztivál



Meghívó
A XVIII. Paprikás Ételek Főzőversenyére
Kalocsa 2014. szeptember 20.

Meghívó
A XVIII. Paprikás Ételek Főzőversenyére

Kalocsa, 2014. szeptember 20.

Tisztelt Hölgyem/ Uram!

A gasztronómiai verseny célja:

Ebben az évben XVIII. alkalommal kerül megrendezésre a Paprikás Ételek Főzőversenye, melynek alap ötlete a kalocsai fűszerpaprika népszerűsítéséből ered. Az a megtiszteltetés ér ezen a jubileum főzőversenyen ahol „nagykorúvá” válik, hogy az a sok-sok meglepetés ezen a versenyen mind a Te tiszteletedre és a közös ünneplésünkre történik.

Ételeinkből a paprika ismeretével egy új íz - és színvilág alakult ki. A 18. század közepére kedvelt fűszer lett. Az ételekhez először egészben, majd törve és végül porítva került. Ahogy étkezési kultúránk fejlődött, igényesebb lett, úgy a fűszerpaprika minősége, íze - zamata, színe is jó irányba változott. A paprika fővárosában, Kalocsán fő célkitűzésünk lett a hagyományok megőrzése és tovább örökítése. A gasztronómiai főzőverseny alapötlete a kalocsai fűszerpaprika népszerűsítéséből ered. Ezen a napon ünnepeljük Kalocsa és környékének meghatározó fűszernövényét, ezért hirdetjük meg ismét azt a főzőversenyt, melyre azokat a főzni tudó és szerető résztvevőket várjuk, akik szívesen megmérettetik magukat!

A személyes találkozás reményében küldjük meghívónkat, valamint a verseny szakmai kiírását hazánk egyik legnépszerűbb és legrangosabb versenyére. Bízunk abban, hogy nevezésével, jelenlétével hozzájárul a rendezvény színvonalához, szakmai tudásával pedig népszerűsíti a magyar konyhát, és nem utolsósorban a kalocsai fűszerpaprikát.

A gasztronómiai verseny fővédnöke:

Font Sándor: országgyűlési képviselő, az Országgyűlés Mezőgazdasági Bizottságának elnöke

Török Ferenc: Kalocsa város polgármestere


Szabó Pál: Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Nagykövete

Első Magyar Fehérszta Lovagrend Főkancellárja

dr. Helik Ferenc igazgató Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Kiemelt Ügyek Igazgatósága

Balogh László: Közszolgálati Közalapítvány Elnöke

Valka Károly: Vajdasági VMSZ tanácsának elnöke

 és Térsége Turisztikai Nonprofit Kft., 6300 Kalocsa, Szent István király út 35.

tdmm@kalocsa-turizmus.hu vagycsajdacsarda@freemail.hu

Horváthné CsortánKrisztina-Ügyvezető: +36(30)500-84-98

Aranyosi Petra -Adminisztratív segítség: +36(30)467-86-90

Németi Zoltán - XVIII. Paprikás Ételek Főzőversenyének szervezője: +36(30)5549700



Védnökök:

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség
 Első Magyar Fehérasztal Lovagrend
 Szabadtúzi Lovagrend
 Paprika ZRT. Kalocsa
 Chili- Trade Kft. Bátya

Rendező:

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Déli Régiója
 Kalocsa Város Önkormányzata
 Kalocsa és Térsége Turisztikai Nonprofit Kft.
 Szabadtúzi Lovagrend

Szakmai lebonyolításért felelős:

Németh József: Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Déli Régió Elnöke

Rendezvény helyszíne:

6300. Kalocsa, Búzapiac tér - Belváros

Tudnivalók:

Megérkezés, sátorhely elfoglalás:

2014. szeptember 20. (szombat) 7:00 - 9:00 óráig.

5 000 Ft kaució befizetésével gépjárművel behajtás biztosított a rendezvény területére. Amennyiben a megadott időn belül a gépjárművekkel elhagyják a rendezvényhelyszínt visszakapják ezt az összeget. 9:00 utáni kihajtás esetén a szervezők nem térítik vissza a kaució összegét!

1 A verseny megnyitója és köszöntők:**2014. szeptember 20. (szombat) 10:00 órakor a rendezvény-színpadon.**

(Kérjük személyes megjelenésüket az eseményen.)

Gasztronómiai Lovagok ünnepi felvonulása:

Első Magyar Fehérasztal Lovagrend, Szent István Paprikalovagrend, Erdélyi Lovagrend
 Királyi Szakácsok Lovagrendje, Szabadtúzi Lovagrend, Palóc Grill Lovagrend, Vitézek
 Lovagrendje, Vajdasági Lovagrend, Huszárok Lovagrendje

2 *A verseny helyszíne:*

6300 Kalocsa, Búzapiac tér- Belváros

3 *Nevezési díj:*

Egységesen 7000,- Ft benevezett ételfajtánként vagy ételsoronként, mely a helyszínen készpénzben rendezhető számla ellenében, illetve átutalással a 11732040-20045474 OTP BANK-os bankszámlaszámra, 2014. szeptember 19-i határidővel. Kérjük, hogy átutalás esetén a főzőcsapat nevét tüntessék fel a közlemény rovatban.

4 **Feltételek:**

- a. Legalább 25-30 adag lefőzése szabadúzön, őrölt kalocsai fűszerpaprika hozzáadásával. A helyszínen készült ételek szabadon választhatók.
- b. A versenyző - lehetőségéhez mérten - felajánl legalább 20 adagot a szervezők által biztosított kóstoltatásra, a tájjellegű étkek népszerűsítése céljából 750 Ft/ adag (600,- Ft + áfa) áron, melyből 450 Ft-ot adagonként, a kóstolójegy eladása alapján kézhez kap, aznap kizárólag 16:00 óráig, az jegyértékesítési helyen.
- c. A felajánlott mennyiségen felül a versenyző szabadon rendelkezik a megfőzött étellel, kizárólag saját felhasználásra.
- d. A benevező versenyző csak az előre megváltott jegyek ellenében, egyszer használatos műanyag szettekbe adagolhat, melyet a vendég a jegy megváltásával egyidejűleg kap kézhez. **A külön árusítást a szakhatóság tiltja!**
- e. A versenyző a jelentkezési lap aláírásával kinyilvánítja, hogy az általa leírt, közkinccsé tett receptúra alapján - mely a jelentkezési lap mellékletét képezi - megfőzött ételt a később megjelenő szakácskönyvben a hozzájárulásával, ellenszolgáltatás nélkül megjelenteti.
- f. **A receptet kérjük géppel írva, anyaghányadra** (10, vagy 25, vagy 30 adag) vetítve a Kalocsa és Térsége Turisztikai Nonprofit Kft.-nek, 6300 Kalocsa, Kossuth Lajos utca 14. 118-as irodábaszemélyesen vagy postai úton 6300 Kalocsa, Szent István király út 35. címre eljuttatni a jelentkezési lappal együtt, vagy e-mail-en a csajdacsarda@freemail.hu címre.
- g. **A versenyző katasztrófavédelmi előírások miatt csak biztonsági szeleppel ellátott és érvényes műbizonylattal rendelkezőgázpalackot használhat a főzéshez. Kérjük, ezeket a bizonylatokat feltétlenül hozzák magukkal vagy igénylés alapján a főzőverseny helyszínén a Flaga gázszolgáltató által biztosított gázpalackot vehet át térítés ellenében, melyet az elfogyasztott gáz mennyisége alapján fizet meg kg-os áron!**
- h. Amennyiben a versenyző fával kíván főzni tűztálcát térítésmentesen biztosítanak a szervezők. Tűztálca igényét kérjük előre jelezze.

5 Zsűrizés:

Az étel készítését úgy kell időzíteni, hogy a kész produktumot legkésőbb 13:00 órától folyamatosan, az előre kihirdetett sorszámozás alapján a zsűrinek bírálatra bemutathassa. A benevezett ételfajtaként vagy ételsoronként **5 db kóstoló jegyet kell leadni a zsűrinek.**

A zsűri a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség és az Első Magyar Fehérszta Lovagrend és a Szabadtúzi Lovagrend neves gasztronómiai szakembereiből áll, akik a versenykiírásnak megfelelően előre megadott pontrendszerben értékelnek. Ez évben is folytatjuk a mozgó zsűrizést, amely azt jelenti, hogy a verseny egész ideje alatt 2x2 zsűritag a versenyzők között tevékenykedik. Ezzel is szeretnénk még közvetlenebbé tenni a szakmai zsűri és versenyzők kapcsolatát.

A borlovagok, a zászlós borukhoz illő paprikás ételt főznek, melyeket 15:00 órától zsűriztetnek.

6 A verseny eredményhirdetése:

2014. szeptember 20. (szombat) 16:30- 17:30 óráig a rendezvényszínpadon.

Egyéb tudnivalók:

- A rendezők biztosítják a sátorállást munkaasztallal és feliratokkal, valamint az étkezéshez szükséges egy garnitúra sörpádot és sörasztalt, sátrat, az egyszer használatos eldobó szetteket a kóstoló jegyeket, továbbá a verseny díjazását, zsűrizését és annak költségeit.
- Minden csapat részére térítésmentesen a saját bemutató asztalukra Kalocsa tájkerzetében termelt prémium minőségű csomagolt fűszerpaprikát egy üveg „Csípős Huszár” paprikakrémot biztosítunk .
- A versenyző gondoskodik a nyersanyagokról és fűszerekről, főzőbográcsról (edényről), állványról, tetszés szerinti dekorációról, belső berendezésről és saját reprezentációjáról. Biztosít továbbá megfelelő tálaló eszközt és dekorációt a szakácskönyvi fotózáshoz. *Kérjük, hogy a hús nyersanyagok eredetét igazoló számlát, és/ vagy állatorvosi igazolást szíveskedjék magukkal hozni (szakhatósági előírás).*
- A rendezvényen keletkező szemetet zárt hulladékgyűjtő zacskóban a területen rendelkezésre álló nagyméretű hulladékgyűjtőkbe (konténer) kell elvinni.
- A területet tisztán kérjük a rendezvény végén elhagyni.

Díjazás:

- Vándorserleg (fődíj)/ szakmai/
- Arany, ezüst, bronz kitűző
- Arany, ezüst, bronz bográcsdíj (kategóriánként 5-5 db.)/ szakmai/
- Aranyozott porcelánkorona jogarral és almával /szakmai /
- A borlovagok paprikás ételeinek külön díjazása és elismerése/ szakmai/
- Lovagrendek főző csapatainak külön díjazása/Mártott díszes oklevelek-Arany Fakanál-díj/
- Értékes tárgyi ajándékok- különdíjak
- Díszes mártott oklevelek, emléklapok
- Paprikás Ételek Ínyencmestere különdíj / szakmai /
- Kalocsa Város Polgármesterének 2014. évi különdíja
- Első Magyar Fehérszital Lovagrend különdíja /szakmai /
- Szabadtűzi Lovagrend Nagymesterének különdíja /szakmai/
- Magyar Grillszövetség különdíja

Kalocsa, 2014. 08.07.

Török Ferenc

Kalocsa Város polgármestere

Németh József

HorváthnéCsortán Krisztina

Magyar Gasztronómiai Szövetség

Kalocsa és Térsége Turisztikai Nonprofit Kft.

Déli Régió elnök

ügyvezető