



Meghívó

A XXIII. Paprikás Ételek Főzőversenyére Kalocsa 2019. szeptember 14.

Meghívó

A XXIII. Paprikás Ételek Főzőversenyére

Kalocsa, 2019. szeptember 14.

Tisztelt Hölgységem/ Uram!

A gasztronómiai verseny célja:

Ebben az évben XXIII. alkalommal kerül megrendezésre a Paprikás Ételek Főzőversenye, melynek alap ötlete a kalocsai fűszerpaprika népszerűsítéséből ered.

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 kerül, ahogy étkezési kultúránk fejlődött, igényesebb lett, úgy a fűszerpaprika minősége, íze - zamata, színe is jó irányba változott. A Paprika fővárosában 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:

Dr. Nagy István: agrárminiszter

Font Sándor: országgyűlési képviselő, az Országgyűlés Mezőgazdasági Bizottságának elnöke

Bálint József: Kalocsa város polgármestere

Dr. Helik Ferenc: igazgató, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Kiemelt Ügyek Igazgatósága

Dr. Szabó Enikő: helyettes országos tisztifőorvos

Krivács András: Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség elnöke

Dr. Simon Tamás: Szabadtúzi Lovagrend Nagymester

Védnökök:

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség

Paprika ZRT. Kalocsa

Chili- Trade Kft. Bátya

Szabadtúzi Lovagrend

Rendező:

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Déli Régiója

Kalocsa Város Önkormányzata

Kalocsa Kulturális Központ és Könyvtár

Kalocsa Kulturális Központ és Könyvtár

Székhely: 6300 Kalocsa, Szent István kir. út 2-4.

Levelezési cím: 6300 Kalocsa, Szent István kir. út 36-38.

Telefonszám: +36-78/600-777; E-mail: kalokultura@kalocsa.hu

XXIII. Paprikás Ételek Főzőversenyének szervezője, Németh József: Tel.: +36(30)5549700 ;E-mail: csajdacsarda@freemail.hu

Szakmai lebonyolításért felelős:

Németh József a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Déli Régió Elnöke

Rendezvény helyszíne:

6300 Kalocsa, Érsekkert utca

Tudnivalók:

1. Megérkezés, sátorhely elfoglalás:

2019. szeptember 14. (szombat) 6:00 - 9:00 óráig.

2. *A verseny megnyitója és köszöntők:*

2019. szeptember 14. (szombat) 10:00 órakor a Bogrács színpadon a főzőverseny helyszínén.

(Kérjük személyes megjelenésüket az eseményen.)

3. *A verseny helyszíne:*

6300 Kalocsa, Érsekkert utca

4. **Szervezési hozzájárulás:**

Egységesen 7000,- Ft benevezett étel fajtánként vagy ételsoronként, mely a helyszínen készpénzben rendezhető számla ellenében, illetve átutalással a **OTP Bank 11732040-15542054** számú bankszámlaszámra, 2019. szeptember 12-i határidővel. Kérjük, hogy **átutalás esetén a főzőcsapat nevét tüntessék fel a közlemény rovatban.** (Szeptember 12. után csak a helyszínen készpénzben lehet a nevezési díjat rendezni.)

5. **Feltételek:**

- a. Legalább 25-30 adag lefőzése szabad tűzön, örölt kalocsai fűszerpaprika hozzáadásával. A helyszínen készült ételek szabadon választhatók.
- b. A versenyző - lehetőségéhez mérten - felajánl legalább 20 adagot a szervezőknek kóstolásra, a tájleltető étkek népszerűsítése céljából 750 Ft/ adag áron, melyből 450 Ft-ot adagonként, a támogatói jegy eladása alapján kézhez kap, aznap 15:00 óráig, az értékesítési sátorhelyen.
- 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. **Külön árusítást a szakhatóság tiltja és a versenyből való kizárást vonja maga után!**
- 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 hozza magával a rendezvényre, vagy postai úton juttassa el a jelentkezési lappal együtt, vagy e-mail-en a kalokultura@kalocsa.hu és a csajdacsarda@freemail.hu címre. **(Kérjük mindkét e-mail címre eljuttatni!)**
- g. **A versenyző katasztrófavédelmi előírások miatt csak biztonsági szeleppel ellátott és érvényes műbizonylattal rendelkező tüzelőberendezést használhat a főzéshez. Kérjük, ezeket a bizonylatokat feltétlenül hozzák magukkal, vagy igénylés alapján a főzőverseny helyszínén a FLAGA Gáz Kft. által biztosított gázpalackot vehet át költségtérítés ellenében!**

6. Zsűrizés:

Az étel készítését úgy kell időzíteni, hogy a kész produktumot legkésőbb 13:45 óráig folyamatosan, az előre kihirdetett sorszámozás alapján a zsűrinek bírálatra bemutathassa. A benevezett ételfajtaként 5 db kóstoló jegyet kell leadni a zsűrinek.

A zsűri a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség és az Első Magyar Fehérasztal 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 és a versenyzők előre jelzésük alapján a zászlós borukhoz illő paprikás ételt főznek, melyeket 14:00-ig zsűriztetnek.

7. A verseny eredményhirdetése:

2019. szeptember 14. (szombat) 17:00 órától a Bogrács színpadon.

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.
- 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 db) / szakmai/
- Aranyozott porcelánkorona jogarral és almával /szakmai /
- A borlovagok paprikás ételeinek külön díjazása és elismerése/ szakmai/
- Értékes tárgyi ajándékok- különdíjak
- Díszes mártott oklevelek, emléklapok
- Paprikás Ételek Ingyencmestere különdíj / szakmai /
- Kalocsa Város Polgármesterének 2019. évi különdíja
- Szabadtűzi Lovagrend Nagymesterének különdíja /szakmai/
- Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség – különdíj /szakmai/

Kalocsa, 2019. 08. 09.



Dr. Bálint József
Kalocsa Város polgármestere megbízásából
Lakatos Melinda
alpolgármester



Németh József
Magyar Gasztronómiai Szövetség
Déli Régió elnök

dr. Magóné Tóth Gyöngyi

dr. Magóné Tóth Gyöngyi
Kalocsa Kulturális Központ és Könyvtár
igazgató



ÚTMUTATÓ A XXIII. PARIKÁS ÉTELEK FŐZŐVERSENYÉN RÉSZTVEVŐ VENDÉGEINK RÉSZÉRE

Köszöntöm Önöket Németh József és a magam nevében. Bízom benne, hogy jól érzik majd magukat városunkban, s finom ételekkel örvendeztetnek meg minket.

Néhány tudnivalót szeretnék megosztani Önökkel:

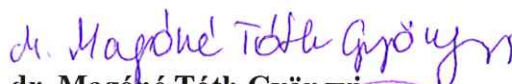
1. A megújult Érsekkertben harmadszor kerül megrendezésre a XXIII. Paprikás Ételek Főzőversenye, igaz, a közlekedési nehézségek miatt a kert másik részén, az Érsekkert utcában.
2. Önöknek a beállítás az Asztrik tér felől történik szeptember 14-én reggel 6.00 órától. A távozás erről a helyről a Parkgondozó Kft. területén keresztül. Így körforgalmat képezünk, segítve a ki- és bepakolást.
3. Érkezés után elfoglalja a kijelölt és berendezett főzőhelyet. A leadott jelentkezési lap alapján kitesszük a sátorra csapatának nevét. Németh József, mint a főzőverseny felelőse fogadja Önt. A sátor berendezése: 1 db iskolapad, 1 db sörgarnitúra.
4. Kérem, hogy 9:00 óráig hagyja el a főzőverseny területét autójával, s álljon ki az Önök számára kijelölt parkolóba, amely a sportcsarnok mellett található. Itt közterület felügyelő és polgárőr kollégáink segítik a parkolást.
5. A helyszínen (az Érsekkertben) kollégámtól Flaga biztonsági gázpalackot vásárolhat, hiszen a katasztrófavédelem csak ezzel engedélyezi a főzést.
6. Az étel elkészítése, majd a Bogrács színpadon 17:00 órakor történő eredményhirdetés után legkorábban 18:00 órakor állhat vissza az autójával összepakolás céljából.
7. Örülünk, ha boldog díjazottként a későbbiekben is nálunk marad, de ha a távolság miatt útra kell kelni, akkor elköszönünk Öntől.

Köszönjük, hogy részt vett rendezvényünkön. Jövőre is visszavárjuk!

Kalocsa, 2019. augusztus 9.

Tisztelettel:


Németh József mesterszakács,
a verseny szervezője


dr. Magóné Tóth Gyöngyi
fesztiváligazgató

