



KAL  **CSAI**
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 utolsó sorban 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: Közzolgálati Közalapítvány Elnöke

Valka Károly: Vajdasági VMSZ tanácsának elnöke



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

tdmmunkatarsak@gmail.com _ vagy csajdacsarda@freemail.hu

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

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

Németh József - 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



Kalocsai és Térsége Turisztikai Nonprofit Kft., 6300 Kalocsa, Szent István király út 35.
tdmmunkatarsak@gmail.com vagy csajdacsarda@freemail.hu
 Horváthné Csörtán Krisztina - Ügyvezető: +36(30)500-84-98
 Aranyosi Petra - Adminisztratív segítség: +36(30)467-86-90
 Németh József - XVIII. Paprikás Ételek Főzőversenyének szervezője: +36(30)5549700

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 szabadtűzön, 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 irodába személyesen 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 rendelkező gázpalackot 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” paprikakrémet 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.



Kalocsai és Térsége Turisztikai Nonprofit Kft., 6300 Kalocsa, Szent István király út 35.
tdmmunkatarsak@gmail.com vagy csajdacsarda@freemail.hu
 Horváthné Csörtán Krisztina - Ügyvezető: +36(30)500-84-98
 Aranyosi Petra - Adminisztratív segítség: +36(30)467-86-90
 Németh József - XVIII. Paprikás Ételek Főzőversenyének szervezője: +36(30)5549700

- 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 Fehérszta Lovagrend különdíja /szakmai /*
- *Szabadtúzi Lovagrend Nagymesterének különdíja /szakmai/*
- *Magyar Grillszövetség különdíja*

Kalocsa, 2014. 08.07.

Török Ferenc

Kalocsa Város polgármestere

Németh József

Horváthné Csörtán Krisztina

Magyar Gasztronómiai Szövetség

Kalocsa és Térsége Turisztikai Nonprofit Kft.

Déli Régió elnök

ügyvezető



Kalocsai és Térsége Turisztikai Nonprofit Kft., 6300 Kalocsa, Szent István király út 35.
tmmunkatarsak@gmail.com _ vagy csajdacsarda@freemail.hu
 Horváthné Csörtán Krisztina - Ügyvezető: +36(30)500-84-98
 Aranyosi Petra - Adminisztratív segítség: +36(30)467-86-90
 Németh József - XVIII. Paprikás Ételek Főzőversenyének szervezője: +36(30)5549700