



VI NATJECANJE SENIORA - SLASTIČARA HRVATSKE
10. LISTOPADA/OKTOBRA 2017. HOTEL "WELL" TUHELJ

P R A V I L N I K

natjecanja u spravljanju torte

I

„INTERSLAST“ je natjecanje slastičara iz hotela, restorana, obrtničkih slastičarnica i drugih s područja Hrvatske koje će se održati 10. listopada 2017. godine u hotelu „Terme“ Tuhelj. „INTERSLAST“ preferira i intenzivira kreativnost, znanje, vještinu i natjecateljski duh među slastičarima.

II

Svaki natjecatelj može svoje radove donijeti pripremljene u svojem prostoru, a može ih raditi u prostoru kuhinje hotela. Ukoliko natjecatelj donosi gotove radove dužan je osigurati adekvatne uvjete transportiranja. Stručni žiri neće kontrolirati izradu radova u kuhinji, a za ocjenjivanje je najbitnije da svi radovi budu 10.10. 2017. izloženi do 10 sati u posebnom prostoru gdje će ih žiri ocjenjivati. Ukoliko natjecatelj treba korištenje kuhinje, mora o tome obavijestiti organizatora najkasnije 30 dana prije početka natjecanja.

III

Zadaci natjecanja; **Izrada i ukrašavanje torte**

Tema: **PLODOVI JESENI U MOJOJ TORTI**

IV

TORTA

Dimenzije torte su; promjera od 20 – 30 cm, visine od 10 – 20 cm

Natjecatelj može koristiti različite oblike kreiranja. Torta mora biti u jednom komadu, te po izboru natjecatelja imati oblik različitih geometrijskih oblika krug, kvadrat, trokut, pravokutna...

Konceptijski torta mora u svojem ukupnom slastičarskom izražavanju poštovati odredbe glavne teme; jesen.

Ukoliko natjecatelj planira dodatno izraditi figurice, težina jedne figurice može biti od 50 - 90 g. Dimenzije figurice moraju biti usklađene sa zadanim dimenzijama torte.

Izbor jesenskih plodova nije ograničen i po izboru je svakog natjecatelja.

V

1. torta se priprema za 15 osoba
2. torta ne smije biti obučena u rolani fondan (ticino), marcipan i slične mase za prekrivanje
3. torta mora biti razrezana u dva komada prezentirana na tanjuru a presjek mora biti vidljiv
4. na torti ne smiju biti nejestivi materijali (plastika, drvo, staklo, itd.)
5. natjecatelj mora imati nož za rezanje torte, a tanjure za prezentaciju daje hotel
6. natjecatelj odgovara za higijensku ispravnost torte

VI

GLAVNA NAGRADA

Kao prvonagrađeni određuju se tri prvoplasirana slastičara u glavnoj nagradi „Interslast 2017.“

Glavna nagrada sastoji se od novčanog dijela, medalja i diploma.

- | | |
|------------|----------|
| 1. nagrada | 200 eura |
| 2. nagrada | 100 eura |
| 3. nagrada | 50 eura |

Svaki nagrađeni dobiva medalju i diplomu;

1. medalja i diploma „Zlatni „Interslast 2017.“
2. medalja i diploma „Srebrni Interslast 2017.“
3. medalja i diploma „Brončani Interslast 2017.“

Svaka ekipa dobiva poklon-paket „Podravka“ d.d. Koprivnica

VII

OCJENJIVANJE:

Svaki član Ocjenjivačkog suda ocjenjuje na vlastitom ocjenjivačkom listiću i prema sljedećim kriterijima:

VANJSKI IZGLED	BROJ BODOVA
0 - 10 - Sklad boja	
0 - 10 - Kompozicija	
0 - 12 - Kreativnost	
SASTAV I OKUS	BROJ BODOVA
0 - 10 - Sklad okusa	
0 - 12 - Kreativnost	
0 - 12 - Receptura	
KOMBINACIJA SASTOJAKA	BROJ BODOVA
0 - 9 - Pravilan omjer sastojaka	
0 - 9 - Pravilna priprema	
OSTALO	
0 - 06 - Poštovanje propozicija	
0 - 10 - Složenost pripreme	
0 - 10 - Komercijalna primjenjivost rada	
TABLICA NEGATIVNIH BODOVA	BROJ NEGATIVNIH BODOVA
4 negativna boda: - ukoliko broj elemenata natjecateljskog rada ne odgovara propozicijama - ukoliko jedan od elemenata eksponata izgubi svoje predviđeno stanje (padne, pukne, otopi se itd.) za vrijeme rada Ocjenjivačkog suda	
UKUPAN BROJ BODOVA	

VIII

Ocjenjivanje svih izložaka će biti pod vodstvom stručnog ocjenjivačkog suda kojeg odabire organizator. Sve ocjene su konačne odlukom suda. Ocjenjivački sud sastoji se od 5 članova.

IX

Ukoliko to natjecatelj želi organizator može osigurati dio sirovina za izradu torte; šećer, vrhnje, mlijeko, maslac, dukatelu, (Dukat d.d.) bijelo pšenično brašno (MIP Sisak d.o.o.), čokoladu (UNIGRA), prašak za pecivo, šlag, program Dolcela (Podravka d.d.)...itd. Sve te potrebe mora organizatoru javiti 30 dana prije početka natjecanja.

X

PRIZNANJA ŽIRIJA DOMAĆIH I INOZEMNIH NOVINARA

Žiri sastavljen od novinara, urednika hrvatskih i inozemnih revija za slastičarstvo i revija za hranu, ocjenjivat će na temelju laičke i potrošačke prosudbe najbolja 3 rada. Najbolje plasiranima će se uručiti diplome.

JUNIORI:

I. Zlatna diploma "Press-Interslast 2017." II. Srebrna diploma "Press-Interslast 2017." III. Brončana diploma "Press-Interslast 2017."

XI

PRIZNANJE REDAKCIJE „ROBINSON“

Priznanje redakcije „Robinson“ i posebnog žirija sastavljenog od turističkih djelatnika, gastronomi, profesora, slastičara iz Hrvatske i inozemstva te djelatnika tvrtke Robinson. Diplome dobivaju 3 slastičara (ekipe).

1. Zlatna diploma „Robinson“

2. Srebrna diploma „Robinson“

3. Brončana diploma „Robinson“

XII

Svim natjecateljima organizator želi puno uspjeha

**Za organizatora:
Stjepan Odobašić, direktor**

ROBINSON

PUBLISHING HOUSE – CROATIA * FACHZEITSCHRIFTENVERLAG * NOVINSKO NAKLADNIČKO PODUZEĆE * NOVINARSKO ZALOŽNIŠKO PODJETJE Šubićeva 12 10000 ZAGREB

Mob: ++385 98 398 220 e-mail: robinson@robinson.hr; www.robinson.hr; www.interslast.eu;