**Korespondenční soutěž vyhlášená Městem Frenštát pod Radhoštěm**

**a Hotelovou školou Frenštát pod Radhoštěm**

MARTINSKÁ HUSA 2022

Soutěžní úkol – originální receptura

**Téma: Martinská husa**

* zpracujte originální recepturu na téma „Martinská husa“ včetně kalkulace surovin   
  a technologického postupu pro přípravu 6 porcí pokrmu
* recepturu zašlete pořadateli v elektronické podobě:

[lenka.kresalkova@mufrenstat.cz](mailto:lenka.kresalkova@mufrenstat.cz) / Lenka Křesálková, tel.: 725 784 220

termín doručení receptury: do 17.10.2022

* recepturu zašlete pořadateli písemnou formou s označením „soutěž“ na adresu:

Město Frenštát pod Radhoštěm, kancelář Domu kultury, nám. Míru 1, 744 01 Frenštát p. R. termín doručení receptury: do 17.10.2022

* komise sestávající se z jednoho zástupce města a jednoho zástupce školy vybere s předstihem 3 top receptury
* přípravu soutěžních 3 top pokrmů dle vybraných receptur zajistí HŠ Frenštát pod Radhoštěm
* příprava soutěžních pokrmů proběhne v gastrocentru HŠ ve čtvrtek 3. 11. 2022 v čase od 7:00 do 11:00 hodin.

Autor receptu může být u přípravy pokrmu v Gastrocentru Hotelové školy přítomen nebo sám může pokrm vyrobit. Zároveň bude pozván na slavnostní oběd u příležitosti přípravy top receptů.

* připravené pokrmy vyhodnotí porota určená z jednoho zástupce města, jednoho zástupce profesních odborných organizací a jednoho zástupce Asociace kuchařů a cukrářů (AKC) ČR.
* vítězem soutěže „Martinská husa“ bude dne 12. 11. 2022 v rámci Martinských trhů vyhlášen autor receptury nejlepšího pokrmu a současně převezme cenu od starosty města.
* soutěžící souhlasí s uveřejněním své receptury, jména a města na webových stránkách a tiskových materiálech pořadatele. Ostatní údaje soutěžícího slouží pořadatelům pouze za účelem zkontaktování.
* výsledky soutěže a všechny přihlášené receptury budou zveřejněny na www.kulturafrenstat.cz

**Informace k soutěžnímu úkolu**

* zpracujte recepturu pokrmu včetně kalkulace surovin a technologického postupu na jeho přípravu (možno přiložit fotodokumentaci připraveného pokrmu - není podmínkou)
* hlavní surovinou je husa
* recepturu zpracujte na 6 porcí, včetně příloh
* pokrm by měl způsobem přípravy a podáváním odpovídat tradičnímu pojetí martinské husy (např. nádivka) s tradičními přílohami (knedlík, zelí, výpek či šťáva)
* jedna porce je určena k hodnocení (degustaci) porotě, druhá pro vystavení ukázkového talíře na prezentačním stole
* recepturu sestavte s ohledem na dobu přípravy tj. 4 hodiny

**Přihlašovací údaje autora receptury:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Jméno a příjmení:** |  |
| **Ulice:** |  |
| **Město:** |  |
| **PSČ:** |  |
| **Telefon:** |  |
| **e-mail:** |  |
| **Kontaktní osoba, e-mail:** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| MARTINSKÁ HUSA 2022 | **Jméno a příjmení autora receptury:** | |
| **Bydliště autora receptury:** | |
| **Evidenční číslo receptury:** | |
| **Název pokrmu:** | | |
|
| **Surovina** | **Měrná jednotka** | **Hmotnost / 6 porcí** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Technologický postup** | | |
|  | | |