

# Interplast



## Pastry CUP of Croatia

VII NATJECANJE SENIORA - SLASTIČARA HRVATSKE,  
SLOVENIJE I ZEMALJA BIVŠE JUGOSLAVIJE  
16. LISTOPADA/OKTOBRA 2018. HOTEL "WELL" TUHELJ

# P R A V I L N I K

## natjecanja Pastry queen of Croatia u spravljanju torte

### I

„PASTRY CUP OF CROATIA“ je natjecanje slastičara iz hotela, restorana, obrtničkih slastičarnica, udruga i društava žena, hobi-slastičara i drugih ljubitelja slastica s područja Hrvatske i Slovenije te zemalja bivše Jugoslavije koje će se održati 16. listopada/oktobra 2018. godine u hotelu „Terme“ Tuhelj. „PASTRY CUP OF CROATIA“ 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, ali ima to pravo na zahtjev) kontrolirati izradu radova. Za ocjenjivanje je najbitnije da svi radovi budu 16. listopada/oktobra izloženi do 10 sati u posebnom prostoru hotela „Well“ Tuheljske toplice 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: **ROĐENDANSKA TORTA**

### IV

#### TORTA

Svaki natjecatelj može prijaviti samo jednu tortu.

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, srce...

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

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 sirovina 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 i zdravstvenu ispravnost torte

### VI

#### GLAVNA NAGRADA

Kao prvonagrađeni određuju se tri prvoplasirana slastičara u glavnoj nagradi „PASTRY CUP OF CROATIA“.

Glavna nagrada sastoji se od, medalja, diploma i poklon paketa Podravke i Dukata.

1. Zlatna medalja i diploma „PASTRY CUP OF CROATIA 2018.“
2. Srebrna medalja i diploma „PASTRY CUP OF CROATIA 2018.“
3. Brončana medalja i diploma „PASTRY CUP OF CROATIA 2018.“

### VII

## OCJENJIVANJE:

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

### VANJSKI IZGLED

### BROJ BODOVA

0 - 8 - Sklad boja
0 - 8 - Kompozicija
0 - 8 - Kreativnost

### SASTAV I OKUS

### BROJ BODOVA

0 - 08 - Sklad okusa
0 - 10 - Kreativnost
0 - 10 - Receptura

### KOMBINACIJA SASTOJAKA

### BROJ BODOVA

0 - 8 - Pravilan omjer sastojaka
----------------------------------

### OSTALO

0 - 02 - Poštovanje propozicija
0 - 05 – Komercijalna primjenjivost rada

### TABLICA NEGATIVNIH BODOVA

### BROJ NEGATIVNIH BODOVA

<b>do 4 negativna boda:</b> - 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
<b>UKUPAN BROJ BODOVA</b>

#### 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 3-5 članova.

#### IX

Sve radove će posebno ocjenjivati ocjenjivački sud inozemnih i hrvatskih novinara te žiri redakcije Robinson. Riječ je o dodatnom ocjenjivanju.

#### 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 stručne i potrošačke prosudbe najbolja 3 rada. Najbolje plasiranima će se uručiti diplome.

- I. Zlatna diploma "Press-Interslast 2018." II. Srebrna diploma "Press-Interslast 2018." III. Brončana diploma "Press-Interslast 2018."**

#### XI

### PRIZNANJE REDAKCIJE „ROBINSON“

Priznanje redakcije „Robinson“ i posebnog žirija sastavljenog od turističkih djelatnika, gastronom, 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“**
- 2. Redakcija će podijeliti diplome za a) originalnost proizvoda b) za izvornost c) za izbor sirovina d) za umjetnički dojam**

#### XII

Svim natjecateljima organizator želi puno uspjeha

Za organizatora: **Stjepan Odošić, direktor**

# ROBINSON

PUBLISHING HOUSE – CROATIA \* FACHZEITSCHRIFTENVERLAG \* NOVINSKO NAKLADNIČKO PODUZEĆE \* NOVINARSKO ZALOŽNIŠKO PODJETJE Šubičeva 12 10000 ZAGREB Mob: ++385 98 398 220 e-mail: robinson@robinson.hr; www.robinson.hr; www.interslast.eu;

NAPOMENA: Organizator je ove godine odustao od novčanih nagrada smatrajući da prošlogodišnji financijski iznosi nisu bili adekvatni. Nažalost mogućnosti novčanog nagrađivanja su limitirane. U cilju razvijanja entuzijazma prema izvornom slastičarstvu smatramo da će medalje i diplome, koje će dobitnici priznanja staviti na vidno mjesto u svojem prostoru, biti najveća nagrada i priznanje za trud i umijeće. Zahvaljujemo na razumijevanju.