

STRUFEST

**II NATJECANJE SENIORA I JUNIORA
U SPRAVLJANJU SAVIJAČA I ŠTRUKLJA
HRVATSKE, SLOVENIJE I ZEMALJA
BIVŠE JUGOSLAVIJE
16. LISTOPADA 2018. - HOTEL "WELL" TUHELJ**

P R A V I L N I K

JUNIORI

natjecanja mladih do 22 godine starosti u spravljanju savijača i štruklja po kategorijama

I

„STRUFEST“ je natjecanje svih ljubitelja savijača i štruklja, amatera, domaćica, mlađih, učenika, nastavnika i drugih, koje će se održati 16. listopada/oktobra 2018. godine u hotelu „Well“ Tuhelj. „STRUFEST“ preferira i intenzivira kreativnost, znanje, vještina i natjecateljski duh u njihovom spravljanju. Natjecati se mogu osobe iz Hrvatske i inozemstva.

II

Svaki natjecatelj priprema savijače i štruklje u svojem prostoru, donosi ih gotove na natjecanje uz obavezno osiguravanje adekvatnih uvjeta transportiranja. Svi radovi moraju biti postavljeni 16.10. 2018. do 13 sati u posebnom prostoru hotela gdje će ih žiri ocjenjivati. Savijače i štruklji moraju biti servirani na adekvatnom podlošku ili tacni koji natjecatelj donosi sa sobom.

III

KATEGORIJE NATJECANJA

JUNIORI

Natjecatelji su mlađi - juniori, odnosno osobe do 22 godine starosti.

I KATEGORIJA

Voćne savijače – lisnato tijesto (nadjevi su po izboru); jabuke, mak, maline, kupine, kruške, rogač, borovnice, maline, kupine, višnje, grožđe, grožđice, šumsko voće, dunje, smokve itd.

II KATEGORIJA

Orašaste savijače – lisnato tijesto; orasi i ostali orašasti plodovi, bademi, lješnjaci, pistaciji, itd.

III KATEGORIJA

Savijače dizano tijesto s kvascem; različite kombinacije; orehinjača, makovnjača, sir, mak, rogač, grožđice, razne kombinacije ovih sirovina (pekmez/sir, pekmez/mak, grožđice/pekmez itd.)

IV KATEGORIJA

Štruklji sa sirom – vučeno tijesto;

V KATEGORIJA

Vučeno tijesto - štruklji iz raznih krajeva Hrvatske sa; bućom, zeljem, heljdom, repom, makom, grožđem, šljivama, itd.

Natjecatelji su mlađi - juniori, odnosno osobe do 22 godine starosti.

IV

SAVIJAČE I ŠTRUKLJI

Savijače i štruklji ne smiju imati ispucalu koru.

Kora i nadjev (punjenje) moraju biti napravljeni u cijelosti od strane samog natjecatelja.

Zabranjena je uporaba gotovih pripravaka za bilo koji dio savijače (punjenje!).

Za štruklje se može koristiti domaći ili konzumni, svježi kravljii sir. U recepturi štruklja mogu se koristiti osim kravljeg sira i druge sirovine (kiselo ili slatko vrhnje, jaja, šećer, itd.)

V

KAKO SE NATJECATI?

Natjecatelj može sudjelovati u jednoj kategoriji ili sve četiri, ali samo s jednim proizvodom u kategoriji.

Preporučuje se natjecatelju da u pojedinoj kategoriji doneše jednu tepliju ili tacnu savijaču ili štruklju. Dakle može donijeti od 10-15 komada po želji. Ovaj višak će konzumirati posjetitelji kongresa.

Po tri komada (3) iste savijače i 3 štruklja u istoj kategoriji se daje žiriju na ocjenjivanje. Ta tri (3) komada trebaju biti servirani na podložak zajedno s ostalom količinom donesenih savijača ili štruklja.

Posebno se dostavljaju najmanje dva komada za snimanje (objava u časopisima). Ova dva komada treba izdvojiti i dati organizatoru kongresa prije kongresa.

Zajednička izložba proizvoda je nakon ocjenjivanja žirija na isto mjestu gdje su izloženi proizvodi za ocjenjivanje, a svi ti proizvodi poslije su dostupni za konzumiranje sudionicima kongresa.
Ukoliko natjecatelj smatra da neke savijače i štruklji moraju biti u hladnjaku radi zdravstveno-higijenske ispravnosti iste može pohraniti u hladnjaku kuhinje hotela „Well“. Ovo se odnosi na natjecatelje dolaze iz udaljenijih krajeva Hrvatske te će ovdje noćiti. U hotelskoj kuhinji proizvodi se mogu i toplinski osvježiti, no nije nužno.
Duboko pothlađene i zamrznute savijače i štruklji su neprihvatljivi!

VI

KAKO SE PRIJAVITI?

Natjecatelj može prijaviti najviše jedan proizvod u kategoriji. Dakle, svaki natjecatelj se može natjecati u svih 5 kategorija. Svaki natjecatelj mora sam odrediti kategoriju proizvoda kod upisa u obrazac prijave.

Potrebno je priložiti obrazac za prijavu, detaljnu recepturu i popis sastojaka.

Receptura i popis sastojaka moraju biti napisani na papiru formata A4, Times New Roman slovima veličine 12. Na recepturi treba napisati natjecateljski broj. Svi recepti postaju vlasništvo organizatora, Novinsko nakladničke tvrtke Robinson. Prijavnicu pošaljite na mail: robinson@robinson.hr; ili poštom na Robinson d.o.o. Šubićeva 12 10000 ZAGREB Sve informacije mogu se dobiti na telefon 098 398 220. Za pozive iz inozemstva vrijedi broj +385 98 398 220. Svaki prijavljeni proizvod, odnosno prijava, moraju biti u ime osobe koja ju je izradila. Autor/ica savijače i štruklja ne mora biti fizički prisutna na natjecanju., te njihov proizvod može donijeti druga osoba.

Rok za prijavu je 10. 10. 2018. godine.

VII

GDJE PREDATI RADOVE?

Savijače i štruklji se predaju predsjedniku Organizacijskog odbora, za ocjenjivanje ŠTRUFESTA gospodinu Josipu Poljaku, voditelju natjecanja, koji će odrediti mjesto gdje će se rad postaviti i ocjenjivati.

Svaki rad dobiva natjecateljski broj, odnosno šifru i stalak. Na stalku će biti napisan naziv proizvoda i natjecateljski broj. Ocjenjivački sud neće imati uvid u ime i prezime natjecatelja, samo njego broj i šifru.

Poželjno je da naziv proizvoda bude vezan za vrstu nadjeva.

Ukoliko natjecatelj ima proizvode iz više kategorija, sve će ih izložiti pored istog stalka i natjecateljskog broja.

Podatke o natjecatelju će znati isključivo predsjednik Organizacijskog odbora ocjenjivanja

Radovi moraju biti servirani na adekvatnom jednokratnom, kartonskom podlošku ili papirnatim ili kartonskoj tacni koji natjecatelj donosi sa sobom.

Organizator neće vraćati spomenute podloške.

Ne upisujte svoje ime i prezime na podloške, jer će Vam prilikom prijave biti dodijeljen natjecateljski broj.

VIII

OCJENJIVANJE

1. Preporučujemo da komad proizvoda (savijače ili štruklja) ne bude veće dimenzije od 15 cm dužine i 10 cm širine. Visinu proizvoda određuje sam natjecatelj. No ukoliko receptura određuje drugačije dimenzije žiri će to uvažiti.
2. Preporučujemo da se radovi serviraju na papirnatom ili plastičnom podlošku te da natjecatelj za žiri i za sudionike (za kasniju degustaciju za posjetitelje) servira sve donesene količine proizvoda s kojima se natječe.
3. Pribor za jelo daje hotel „Well“ Tuheljske toplice
4. Natjecatelj odgovara za higijensku i zdravstvenu ispravnost proizvoda s kojim se natječe.

IX

OCJENJIVANJE

Ocjenvivački sud sastoji se od profesionalnih ocjenjivača Hrvatskog kuharskog saveza, Saveza slastičara Hrvatske, profesionalnih slastičara iz Hrvatske i Slovenije i stručnjaka iz Krapinsko-zagorske županije. Postoji mogućnost dolaska ocjenjivača iz drugih zemalja, a o tome će natjecatelji biti naknadno obaviješteni.

Ocjenvivači će ocjenjivati cjelokupnu prijavu (od prijave, recepture do proizvoda).

Sve odluke ocjenjivača su konačne.

Bodovanje: Svaki ocjenjivač će dodijeliti numeričku vrijednost u svakoj kategoriji po zadanom broju bodova za pojedine segmente, bez rasprave među sucima. Rad koji osvoji najviše bodova u svojoj kategoriji bit će pobjednik u kategoriji. U slučaju izjednačenosti rezultata, suci će ponoviti pregled i raspraviti o njima prije drugog glasovanja.

Nema dijeljenja pojedinog nagrađenog mjesta. Samo je jedan pobjednik.

Svaki natjecatelj poslije objave rezultata može kontaktirati Ocjenvivački sud i tražiti mišljenje o svojem radu.

X

NAGRADA

U svakoj kategoriji moraju biti najmanje 3 prijavljena natjecatelja kako bi se osvojile nagrade.

I. KATEGORIJA

1. nagrada diploma i zlatna medalja „Zlatni ŠTRUFEST 2018“ . + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica
2. nagrada srebrna medalja „Srebrni ŠTRUFEST 2018“ . + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica
3. nagrada brončana medalja „Brončani ŠTRUFEST 2018“ . + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica

II KATEGORIJA

1. nagrada diploma i zlatna medalja „Zlatni ŠTRUFEST 2018“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica
2. nagrada srebrna diploma i medalja „Srebrni ŠTRUFEST 2018“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica
3. nagrada brončana medalja „Brončani ŠTRUFEST 2018“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica

III KATEGORIJA

1. nagrada diploma i zlatna medalja „Zlatni ŠTRUFEST 2018“.
2. nagrada srebrna diploma i medalja „Srebrni ŠTRUFEST 2018“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica
3. nagrada brončana diploma i medalja „ŠTRUFEST 2018“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica

IV KATEGORIJA

1. nagrada diploma i zlatna medalja „Zlatni ŠTRUFEST 2018“.
2. nagrada srebrna diploma i medalja „Srebrni ŠTRUFEST 2018“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica
3. nagrada brončana diploma i medalja „ŠTRUFEST 2018“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica

V KATEGORIJA – mlađi do 22 godine

1. nagrada diploma i zlatna medalja „Zlatni ŠTRUFEST 2018“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica
2. nagrada srebrna diploma i medalja „Srebrni ŠTRUFEST 2018“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica
3. nagrada brončana diploma i medalja „ŠTRUFEST 2018“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica

VI KATEGORIJA – mlađi do 22 godine

1. nagrada diploma i zlatna medalja „Zlatni ŠTRUFEST 2018“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica
2. nagrada srebrna diploma i medalja „Srebrni ŠTRUFEST 2018“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica
3. nagrada brončana diploma i medalja „Brončani ŠTRUFEST 2018“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica

XI

OCJENJIVANJE:

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

BROJ BODOVA

0 - 06 – Ukupan izgled proizvoda (oblik i izgled itd.)
0 - 10 - Sklad okusa (miris i okus)
0 - 06 – Izgled sredine (presjek i struktura)
0 - 08 - Kreativnost
0 - 06 – Kora i vanjska površina
0 - 04 - Receptura

UKUPAN BROJ BODOVA

XII

Ocenjivanje svih izložaka će biti pod vodstvom stručnog ocjenjivačkog suda kojeg odabire organizator. Sve ocjene su konačne odlukom suda. Ocjenjivački sud sastoji se od 3 člana.

XIII

PROGLAŠENJE REZULTATA

Pobjednici će biti objavljeni nakon završetka suđenja u svim kategorijama.

Svečana podjela nagrada biti će 16. 10. 2018. na kraju kongresa za; ŠTRUFEST, ARTSLAST i PASTRY CUP OF CROATIA.

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: 098 398 220
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.