

# ŠTRUFEST

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

### SENIORI

Natjecanja seniora starijih od 22 godine u spravljanju savijača i štruklja po kategorijama

I

„ŠTRUFEST“ je natjecanje svih ljubitelja savijača i štruklja, amatera, domaćica, mladih, učenika, nastavnika i drugih, koje će se održati 16. listopada/oktobra 2018. godine u hotelu „Well“ Tuhelj. „ŠTRUFEST“ preferira i intenzivira kreativnost, znanje, vještinu 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

#### SENIORI

Natjecatelji su seniori, odnosno osobe starije od 22 godine.

#### I KATEGORIJA

**Voćne savijače – lisanato 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 – lisanato tijesto**; orasi i ostali orašasti plodovi, bademi, lješnjaci, pistaciji, itd.

#### III KATEGORIJA

**Savijače dizano tijesto s kvascem**; različite kombinacije; orehnjača, 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.

**VAŽNO: Natjecatelji su seniori, odnosno osobe starije od 22 godine.**

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 kravljji sir. U recepturi štruklja mogu se koristiti osim kravljjeg 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 donese jednu tepsiju ili tacnu savijača ili štruklja. Dakle može donijeti od 10-15 komada po želji. Ovaj višak će konzimirati 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 Organizacijskoj 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 Organizacijskoj odbora ocjenjivanja

Radovi moraju biti servirani na adekvatnom jednokratnom, kartonskom podlošku ili papirnatom 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

Ocjenjivački 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.

Ocjenjivači 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 Ocjenjivački sud i tražiti mišljenje o svojem radu.

## X

### NAGRADE

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 – mladi 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 – mladi 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

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

UKUPAN BROJ BODOVA

## XII

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 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 Odošić**, 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.