



## OBEC LIPOVÁ

**pořádá v sobotu 22.06.2024 od  
9 hodin v areálu „Na Zábrani“**

### Lipovský kotlík 2024

Zveme všechny zájemce z řad amatérských kuchařů k účasti v soutěži o nejlepší kotlíkový guláš, jehož základem je jakékoliv maso.

Do soutěže se mohou přihlásit jednotlivci či skupiny nebo členové zájmových spolků. Maximální velikost týmu je stanovena na 7 členů.

Počet družstev je limitován na 12. Prosím, přihlaste se včas. Jakmile bude kapacita naplněna, nebude vám umožněno se soutěže zúčastnit.

**Zájemci se mohou hlásit od 15.5. 2024 na telefonním čísle 581 711 113 (OÚ Lipová), e-mailem [obeclipova@cmail.cz](mailto:obeclipova@cmail.cz) nebo osobně na OÚ Lipová.**

#### Organizace dne

Prezence soutěžících bude 22.06.2024 od 8:00 hodin, poté bude soutěžícím přiděleno soutěžní místo. Po přidělení místa můžete začít s přípravou stánku.

Zahájení soutěže bude v 9:00 hodin a je pro všechny týmy povinné. Před zahájením se nesmí krájet cibule ani zelenina a nesmí se začít vařit. Týmy si mohou pouze nazdobit stánky, připravit pracoviště a roztopit oheň.

#### Soutěžní úkol a podmínky:

- Budete vařit guláš v kotlíku na přírodním ohni (ne plyn nebo el. proud). Hodnotí se nejen kvalita hotového guláše, ale také kultura a profesionalita přípravy, čistota na pracovišti, včetně nazdobení stánku a celková prezentace týmu.
- Soutěžící si zajistí kotel, přístřešek, maso a všechny další ingredience k vaření, nádoby na vodu a další příslušenství (naběračky, vařečky apod).
- Pořadatel zajistí každému týmu dříví, misky na guláš, lžíce, pivní set, vodu.
- Časový limit na vaření jsou 4 hodiny.
- Úkolem soutěže bude uvařit guláš v kotlíku vytápěném ohněm, minimálně z 5 kg masa.
- Maso může být předem nakrájené i naložené, avšak tepelně neupravené. Zelenina může být očištěná a omytá, avšak nenakrájená.
- Je možno mít předem uvařený čirý vývar.

- Soutěžící nahlásí při prezentaci druh či druhy masa, ze kterého bude guláš připravován, jeho stručnou charakteristiku a název guláše, pod kterým bude prezentován veřejnosti a odborné porotě.

## Hodnocení gulášů

**Odborná porota** bude hodnotit dle těchto kritérií:

### Hodnocení gulášů

- Vzhled, barva (0 až 5 bodů)
- Konzistence šťávy (0 až 5 bodů)
- Křehkost a chuť masa (0 až 5 bodů)
- Dekorace při expedici (0 až 5 bodů)

### Hodnocení veřejnosti

Při vstupu do areálu si každý dospělý zakoupí vstupenku v hodnotě 50 Kč.

Tato *vstupenka* bude současně sloužit jako hlasovací lístek pro cenu veřejnosti o nejlepší guláš.

Od 13 h bude probíhat výdej degustačních porcí i prodej gulášů. Ve 14 h bude prodej degustačních porcí ukončen. Poté bude provedeno vyhodnocení soutěže veřejnosti i odborné poroty.

První tři týmy vyhodnocené odbornou porotou i ze soutěže veřejnosti budou odměněny.

**Každé soutěžní družstvo si určí velikost a cenu obou porcí samo.**