

V sklopu 3. Festivala slovenskih sirov razpisujemo kulinarično tekmovanje:



Tekmovanje **+Street food izziv 2022 – najboljše ulične jedi z okusi slovenskih sirov** razpisuje Združenje kmečkih sirarjev Slovenije. Namen tekmovanja je izbor najboljše ulične jedi, pripravljene iz slovenskih kmečkih sirov. Jed mora biti primerna za ulično pripravo in prodajo ter vključevati v primernem obsegu vsaj eno vrsto slovenskega kmečkenga sira. Razpis za predtekmovanje je odprt do 1. 6. 2022. Tekmovanje je razdeljeno na 2 dela:

1. del: PREDTEKMOVANJE NA DALJAVO

- Prijavljen kandidat se v predtekmovanje uvrsti s predstavitvenim videoposnetkom, kjer predstavi sebe, zgodbo jedi in kratko pripravo jedi ter recepturo jedi (oddaja do 1. 6. 2022).

2. del: FINALNO TEKMOVANJE V ŽIVO

- Trije najboljše ocenjeni tekmovalci predtekmovanja se pomerijo v pripravi ulične jedi na Festivalu slovenskih sirov v Brdu pri Kranju (4. oktober 2022).

SMERNICE ZA PRIPRAVO NA PREDTEKMOVANJE

- Jed, ki jo kandidat prijavi na predtekmovanje, mora imeti značilnosti ulične jedi (enostaven in hiter način priprave, dokončevanja), možnost stoječega uživanja.
- Jed vključuje vsaj 1 (eno) vrsto slovenskega kmečkega sira. Sir mora predstavljati vsaj 20 % teže jedi.
- Jed je lahko slana ali sladka.
- Nabavna cena sestavin za pripravo 1 porcije jedi ne sme presegati 2,50 EUR.
- Prijavljeni tekmovalec pošlje videoposnetek predstavitve in priprave ter postrežbe jedi in recepturo za pripravo jedi za 4 osebe do termina, določenega za predtekmovanje (do 1. 6. 2022).
- Dolžina videoposnetka ne sme presegati 180 sekund. Video naj bo posnet v pokončnem formatu.

SMERNICE ZA PRIPRAVO NA FINALNO TEKMOVANJE

Finalisti tekmovanja se v finalu pomerijo v pripravi jedi na osnovi prijavitelne recepture na Festivalu slovenskih sirov 2022. Vsak kandidat bo imel na voljo stojnico, kjer bo pripravil svojo jed za naključne obiskovalce. Porcija jedi naj tehta med 80 in 150 g. Vsak tekmovalec naj ima pripravljen mise en place za 150 porcij. Cena prigrizka znaša 5,00 EUR. Za vsako prodano porcijo prejme šola/podjetje 2,50 EUR.

POGOJI ZA SODELOVANJE

1. Na razpis se lahko prijavijo dijaki ali študenti srednjih ali višjih šol za gostinstvo, stari med 16 in 26 let ali poklicni kuharji do starosti 26 let.
2. Jed mora odražati inovativni pristop pri interpretiranju tradicionalnega recepta ter vključevanju lokalnih živil s poudarkom na slovenskih kmečkih silih.
3. Prijavljeni kandidati se v finale uvrstijo na osnovi predtekmovanja. V finale se uvrstijo 3 (trije) najboljše ocenjeni predtekmovalci.
4. Strokovna komisija izbere finaliste na osnovi prijavljenih receptur in videoposnetkov.

SESTAVA STROKOVNE KOMISIJE

- dr. Janez Bogataj, etnolog in strokovnjak s področja kulinarične dediščine
- Luka Jezeršek, kuharski mojster, sodnik MasterChef Slovenija
- Luka Košir, chef restavracije Grič (★ Michelinova zvezdica)
- Irena Orešnik, sirarka, avtorica knjig Obožujem sir in Kuhajmo s sirom
- Urška Cvilak, urednica kulinarične revije Pet zvezdic

STROKOVNA KOMISIJA BO OCENJEVALA

- senzorično in estetsko vrednost jedi,
- vrednost prehranske dediščine,
- turistično-promocijsko vrednost,
- izvirnost in animacijsko vrednost ter uporabnost.

Kandidati bodo o rezultatih tekmovanja obveščeni na razglasitvi na dan tekmovanja.

NAGRADNI SKLAD

- Vsi trije finalisti bodo prejeli personaliziran vrednostni bon za vikend na sirarski kmetiji ter praktične nagrade.
- Zmagovalec kulinaričnega izziva prejme naziv zmagovalec tekmovanja: +Street food izziv 2022.

Izpolnjene prijavnice za predtekmovanje (**Priloga 1**) pošljite na elektronski naslov mic@vsqt.si do vkjučno 1. junija 2022 do 15. ure.

Za dodatne informacije se obrnite na koordinatorico tekmovanja:

Mojca Polak (031 605 597) ali mojca.polak@vsqt.si

Priloga 1: PRIJAVNICA ZA KULINARIČNO TEKMOVANJE



Ime in priimek kandidata	
Ime in priimek mentorja	
Rojstni datum kandidata	
Stalni naslov kandidata	
Izobraževalna ustanova ali podjetje kandidata	
Elektronski naslov kandidata	
Kontaktna številka kandidata	
Naziv jedi in kratka opisna predstavitev jedi ----- Argumentacija krožnika, povezanost z vsebino natečaja	
Navedba vključenih lokalnih pridelovalcev (sirarjev) ter uporabljenih živil	
Promocijski video (priponka)	

