



HUSZÁRKONYHA SÜTŐ-FŐZŐVERSENY A POMÁZI MAGYAR VÁRBAN

2020. AUGUSZTUS 29-én 12.30-tól 16.00-ig

A Huszárkonyha főzőverseny „új magyar ételek, új magyar elnevezéssel, hagyományörző vagy egyenruhás megjelenésben, hagyományörző külsőségek között, saját főző felszereléssel és saját alapanyag felhasználásával zajlik, a Magyar Várban most „új magyar egytálételek” kiírásban.

A magyar ételek koronként változtak, ezért egy adott kor (pl. reneszánsz kora vagy XIX-XX. század) képzelte magyar ízvilágához szükséges alkalmazkodni ízvilágban és hagyományörző külsőségekben, így ruházatban és sütő-főző felszerelésben is. A tálalás külön értékelendő alkotás.

(Természetesen, akik nem magyar nemzetiségűek, azok saját hagyományaik talaján gondolkodnak.) A határidőig (augusztus 25-ig) bejelentkező csapatok részleges alapanyag költséghozzájárulásban részesülnek utólag és számla ellenében.

Amit a bíráló bizottság értékeli:

1. hagyományörző külsőség (ruházat, felszerelés)
2. az étel leleményes, hangzatos és egyben könnyen megjegyezhető elnevezése
3. ízvilág
4. az ételhez és a hagyományörző külsőségekkel összhangot mutató tálalás

(A 2-es, 3-as és 4-es pont esetében nagy jelentősége van a leleményességnek)

A Huszárkonyha főzőversenyen résztvevőknek legalább 8-10 főre szükséges főzni vagy sütni 1-3 fős hadtápegységekben. Minden résztvevő oklevelet kap és a legeredetibb receptek bekerülnek a Demokrata Huszárkonyha rovatába. Az első 3 helyezett díjat kap. A szervezők biztosítják a vizet, a fát, az okleveleket, a díjakat, a szervezést, a lebonyolítást és a helyszínt.

A főzés lehetséges fával és gázzal egyaránt. Elképzelhető, hogy sok étel megmarad, ezért ajánlatos zárható edényeket is hozni, hogy a megmaradt és még ehető ételeket el lehessen vinni!



Az értékelő bizottság tagjai:

Csányi Sándor elnök, Éva Ilona és Waszlavik „Gazember” László bizottsági tagok

Bejelentkezés legkésőbb 2020. augusztus 25-ig:

Fülöp Tibor Zoltán 30 371 4410; Villanylevél: fuloptiborz@gmail.com