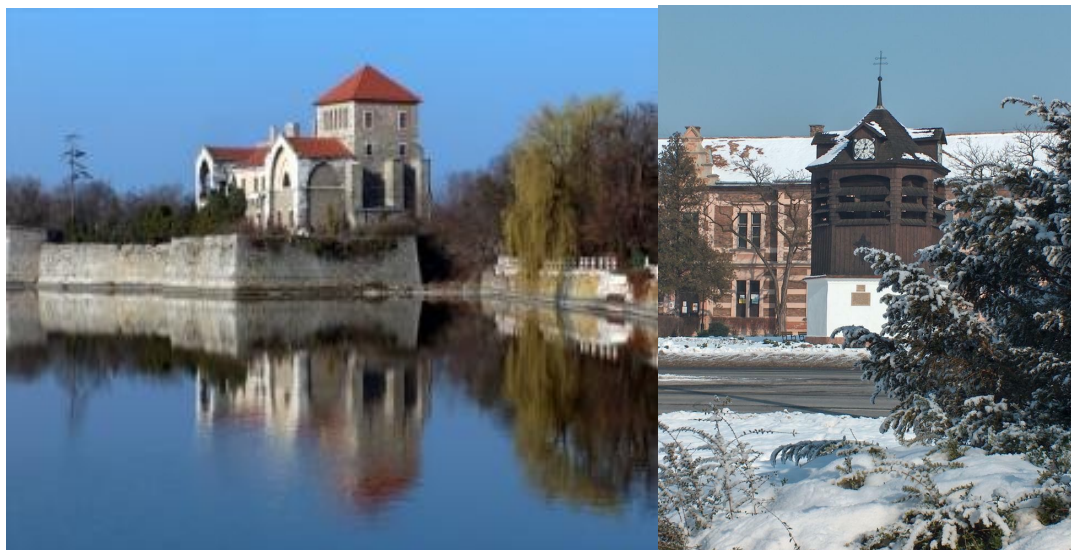


IPA

MAGYAR SEKCIÓ
EGYÜTTMŰKÖDŐ SZERVEZETEINEK

VIII.

*PÜNKÖSD KIRÁLYÁNAK SZAKÁCSA FŐZŐ-,
ÉS CUKRÁCSA SÜTEMÉNYSÜTŐ VERSENY*



ÖREG-TÓ KLUB HOTEL PARKJA
TATA, FÁKLYA U. 4.

2012. 05. 25 – 27.

VERSENY FELHÍVÁS

Verseny célja: Versenyzési lehetőségek biztosítása a főzés-sütés kedvelőinek a szabadban, illetve a családi és baráti kapcsolatok ápolása hagyományteremtő jelleggel.

Verseny fővédnökei: *Czerván György* Vidékfejlesztési Minisztérium, mezőgazdasági államtitkára
Mich József Tata város polgármestere, országgyűlési képviselő
Dr. Hatala József r. altábornagy, Országos Rendőrfőkapitány
Prof. Popper György IBSSA elnöke, KMFAP nagymesterének általános helyettese, Szuverén Ciprusi Rend ügyvezető nagykancellárja
Németh Lajos IPA Magyar Szekció Elnöke
Dr. Simon Tamás r. dandártábornok, Pest Megye Rendőrfőkapitánya
Dr. Dobozi József r. vezérőrnagy, Köztársasági Őrezred parancsnoka
Dr. Balogh János r. ezredes, Készenléti Rendőrség parancsnoka
Csizmadia Gábor r. ezredes Komárom-Esztergom megyei Rendőrfőkapitány

Védnökök és támogatóink: *Ments András* Magyar Termék Kereskedőház tulajdonosa
Kovács Tibor Fogaskerékgár kft. tulajdonos
Dr. Kocsis Endre Dunaszentmiklósi Rákóczi Vadásztársaság Elnöke
Soós Zoltán Soós Tészta kft.
Nyitrai Rita ügyvezető, Öreg-tó Club Hotel Kft.

Rendező Szervezetek: IPA MSZ Köztársasági Őrezredi Szervezete
Készenléti Rendőrség IPA Szervezete
IPA MSZ Közép-Magyarországi Szervezete
IPA MSZ Komárom-Esztergom Megyei Szervezet

Lebonyolításért felelős: Lisoczki László – IPA Köztársasági Őrezredi Szervezet Elnöke
Juhász Ferenc – KR IPA Szervezetének Elnöke
Lovasi József – IPA MSZ Közép-Magyarországi Szervezet Elnöke
Horváth Attila – IPA MSZ Komárom-Esztergom Megyei Szervezet elnöke

Zsűri tiszteletbeli elnöke: **Pető István** MNGSZ Tiszteletbeli Elnöke, Ügyvezető Elnök

Zsűritagok:

Skach Béla Venesz József díjas Nemzetközi zsűri jogú mesterszakács, Első Magyar Fehérszta! Lovagrend Lovagja
Wenzelné Vigh Maya Venesz díjas Mester Cukrász, az Első Fehérszta! Lovagrend Mestere
Petrezselyem Antalné, mestercukrász. Tatai Régió Elnöke, MNGSZ Cukrász Mesterbizottság tagja, WACS Arany fokozatú Emlékérem tulajdonosa
Dr. Simon Tamás r. dandártábornok, Pest Megye Rendőrfőkapitánya
Ments András MNGSZ Fesztivál Szövetség elnöke, Első Magyar Fehérszta! Lovagrend Lovagja
Szikora Zoltán MNGSZ Somalier Bizottság Elnöke, borász
Galovtsik Erik a Nemzetközi Protokoll Egyesület „Protokoll Nagylánc” kitüntetettje, Ordo Hungariae lovagja, Magyar Protokollósok Országos Egyesületének alelnöke
Nyitrai Rita ügyvezető Öreg-tó Club Hotel Kft.

A verseny jellege: szabad tűzön megvalósítható ételek készítésével csapat és egyéni verseny.

Csapat összetétele:

- a főzőcsapat 1 fő vezető „szakácsból” és 2 fő segítőből, „kuktából” áll
- sütemény készítés esetén a benevező dönti el, hogy kollektív, vagy egyéni alkotás amit a zsűri elé visz.

A verseny kategóriái:

- I. A szervezők által biztosított mangalica húsból készített ételek
- II. A szervezők által biztosított vadhúsból készített ételek
- III. nem húsalapanyagú ételek, melyet bográcsban, grillen vagy tárcsán készítettek a helyszínen

Az állati eredetű nyersanyagok eredetét, származási helyét igazolni kell!

- IV. Háziasszonyok és sütni szerető férfiak részére:** Lehetőséget biztosítunk arra, hogy az általuk készített süteményeket benevezzék a versenyre. Mivel nem tudunk mindenki számára sütőhelyet biztosítani, ezért az otthon elkészített süteményeket is lehet nevezni a versenyre 5 szelet vagy darab sütemény, torta, vagy látványnak is kiváló sütemény esetén egészben kell a zsűri elé vinni.

Az ételek elkészítési lehetőségei: Nyílt tűzön (gáz, vagy fa), bográcsban, faszénparázszen vagy elektromos grillen. Kérjük, amennyiben lehetséges, saját eszközöket mindenki hozzon magával (gázpalackot, gázégő fejet is). Fával tüzelés esetén lemez alátét használata kötelező!

A helyszínen tűzifát biztosítunk !!

Főzési adagszám: Minimum 10 fő részére (1 adag a zsűrinek)
Elkészítési időtartam: **09⁰⁰ – 12⁰⁰ óra, a Zsűrinek 12.00-14.00 óra között lehet bemutatni**
Elkészíthető ételek: Nemzeti vagy tájjellegű ételkülönlegességek
Nevezési határidő: 2012. április 20-ig **nevezési lappal!**
Levélben: IPA Magyar Szekció Közép-Magyarországi Szervezet 2234 Maglód Wodiáner u.20.
Futárban: Lisoczki László – IPA Köztársasági Örezredi Szervezet Elnöke
E-mailen: ipajozsi@vipmail.hu, vagy lovasiv@gmail.hu

A határidő után érkező nevezések estén szállást csak magasabb árfekvésű szállodai elhelyezésben tudunk biztosítani!

Nevezési díj: 10.000,- Ft (35 EUR) / csapat (Befizetés a helyszínen!)

Kérjük a csapatokat, hogy hozzanak magukkal ajándékot és járuljanak hozzá a versenyszámok díjazásához!

Szálláslehetőségek: Tata területén a 2. számú melléklet szerint

A szállásdíj felét a nevezéssel egy időben kérjük átutalni az UniCredit : 10918001-00000077-59120009 bankszámlára (IBAN : HU65 1091 8001 0000 0077 5912 0009)

Étkezések és program költségei: (2. számú mellékletben felsoroltak szerint)

2012.05.25. vacsora 2.500 Ft (9 EUR)/fő

2012.05.26. vacsora 2.500 Ft (9 EUR)/fő

A szálláselosztás érdekében kérjük, hogy családi részvétel esetén a mellékletben feltüntetni feleség, férj, gyermek, valamint az igényelt éjszakák számát a jelentkezési lapon!

Díjazás:

Vándorserleg: Az összbenyomás alapján kerül kiadásra (2010. évi győztes hozza magával)

- 1. kategória:** **I-III.** Serleg, oklevél, érem (a szervezők által biztosított nyersanyagból készült ételekre vonatkozik)
- 2. kategória:** **I-III.** Serleg és érem „Az Első Magyar Fehérszta Lovagrend” (a versenyzők által hozott nyersanyagból készült ételek)
- 3. kategória: (egyéb)** **I-III.** Serleg, oklevél, és érem
- 4. kategória: (sütemények)** **I-III.** serleg, oklevél, különdíjak

Küldöndíj: a zsűri által a helyezetteken kívül ara érdemesnek ítélt, valamint Dr. Simon Tamás felajánlásával a népi hagyományokat leginkább ápoló csapat részére

Főzőhely kijelölése:

A nevezések sorrendjében a csapatok sorszámot kapnak, amely egyben a főzőhely számát is jelenti majd. Az egy szervezethez tartozó csapatok természetesen egymás mellett foglalhatnak helyet.

A szervezeteknek lehetősége nyílik a bemutatkozásra szóban, illetve a főzőhelyen kialakított ismertető anyagok segítségével.

A részvétel feltétele az érvényes IPA, vagy Baráti kör igazolvány a csapaton belül legalább egy tagnak!

Rendezvény és kísérő szabadidős lehetőségek:

2012. 05. 25.

10.00 – 17.00 csoportok érkezése, regisztráció

Szabadidős program lehetőségek: előzetes igény alapján horgászási lehetőség, látogatás a Vértesszőlősi Ősember barlanghoz, séta a Tata Őreg-tó partján, és az Edzőtábor területén.

17.30 – 18.30 technikai értekezlet – rendezőség, zsűritagok, csapatvezetők részvételével
19.00 vacsora az Őreg-Tó Éttermében
20.00 zenés ismerkedési est **az Őreg-Tó Éttermében**

2012. 05. 26.

06.30 zenés ébresztő

07.00 reggeli

07.30 – 08.30 Regisztráció, nyersanyagok kiosztása

08.30 – 09.00 felkészülés a versenyre

09.00 A rendezvény ünnepélyes megnyitója, díszőrök bevonulásával

09.10 a főzőverseny kezdete – ágyúlövessel Bicskei 1948-49-es hagyományőrzők

közben: 09.15 Bálint Emese harmonika művész fellépése

10.00-tól óránként 20 fős csoportokban Tata Város látogató program kisvonattal (igény esetén sétahajókázás a tatai tavon) és látogatás a Sjáli Lovas parkba

10.00 RKSZ bemutató (Györki Géza RKSZ igazgatója, irányításával)

10.20 Pannon Vitézlő Oskola Történelmi Vívó és Hadi Hagyományőrző Egyesület bemutatója

10.00 – 10.30 sütemények leadása

11.00 – 12.00 sütemények zsűrizése

12.00 – 14.00 az elkészített ételek bemutatása a zsűrinek

15.00 Íjász bemutató

16.00 Eredményhirdetés a főző és sütőversenyben

17.00 – 19.00 szabadprogram, felkészülés a vacsora estre

19.00 vacsora az Őreg-Tó Éttermében (Rendezvény terem)

20.00 zenés, műsoros est az Őreg-Tó Éttermében (Rendezvény terem)

2012. 05. 27.

08.00 reggeli (mindenkinek) az Őreg-Tó Étteremben

Szabadidős program lehetőségek: előzetes igény alapján horgászási lehetőség, látogatás a Vértesszőlősi Ősember barlanghoz, séta a Tata Őreg-tó partján, és az Edzőtábor területén.

A szabadidős programok részletes ismertetése a helyszínen, illetve az igényeknek megfelelően kerül kialakításra!

AZ IPA PÜNKÖSD KIRÁLYA „PÜNKÖSD KIRÁLYÁNAK SZAKÁCSA ÉS CUKRÁCSA” FŐZŐ- ÉS SÜTŐVERSENY RÉSZLETES KÍRÁSA

BEVEZETŐ

Minden nemzetnek csodálatos hagyományai vannak, így nekünk, magyaroknak is. Ezeket a hagyományokat őrizni kell, meg kell becsülni, nem szabad a feledés homályában elbújtatni. Alázattal és tisztelettel kell a múlt emlékeit védeni, mert sok olyan dolog jött létre, amikre büszkék lehetünk. Tegyük félre minden intrikát, és közösen vigadjunk, ünnepeljünk Pünkösdkor. Pünkösdkor királyt illik választani, aki egy évig viselheti címét és élvezheti az adományozott kiváltságokat. Mint minden király és udvartartása szereti a gyomrát étkekkel, italokkal megtölteni, ezért azokat el kell készíteni. A húsvétot követő 50-ik nap megünneplésének tiszteletére a *Pünkösd királyának szakácsa* cím elnyerésére az IPA égisze alatt országos versenyt hoztunk létre, mely minden évben Pünkösdkor kerül megrendezésre. Hazánkból és a környező országokból hívjuk, illetve várjuk a szakácsokat és szakácsnőket, háziasszonyokat és főzni tudó férfiakat. Erre a versenyre várunk minden IPA tagot, családtagját és jó barátját, valamint valamennyi velünk együtt érző, és dolgozó munkatársat – nyugdíjasokat is. A rendezvényünk helyszínét minden évben a versenykiírásban ismertetjük, mert szeretnénk az ország több régiójában is bemutatkozni. Így lehetőség nyílik arra, hogy egy-egy csapat ne tegyen meg nagy távolságokat minden évben. Mindég olyan helyszínt keresünk, ahol az érdeklődés és az alkalom okán idővel idegenforgalmi látványossággá nőheti ki magát rendezvényünk.

VERSENYKIÍRÁS

Pünkösd királyának szakácsa címért amatőr kategóriában megméretik meg magukat a jelentkezők.

A kategóriák győztesei „a Pünkösd királyának szakácsa” címet nyerik el, mely cím viselésére egy évig jogosultak, így a következő évben ők lesznek a kihívók és újból meg kell küzdeniük a cím viseléséért. Amennyiben a következő évben nem indul a versenyen, úgy az adományozott címet vissza kell adni, a vándorserleget vissza kell juttatni a következő versenyre és az új versenykiírásakor szervezőként is közre kell működnie. Amennyiben háromszor elnyeri a megtisztelő címet, úgy ő az *örökös királyi főszakácsi* cím kizárólagos viselője.

A RÉSZVÉTEL FELTÉTELEI

A verseny-ételeket bográcsban főzve, vagy grillezve lehet elkészíteni, melyhez fatüzelés, vagy saját tulajdonú gázégő használható. Tüzelő berendezés alá a tűzvédő lemez használata kötelező, melyet a helyszínen 500 Ft ellenében biztosítunk.

Csapatok összetétele: egy fő csapatvezető (a főző), kettő vagy három segítő. Pünkösd királyának szakácsa kategóriában vendéglátós végzettségű személy nem vehet részt, ez kizárást von maga után.

Érvényes IPA, vagy Baráti kör igazolvány

NEVEZÉS

A mellékelt jelentkezési lap kitöltésével és eljuttatásával történik.

A versenyhez szükséges eszközökről a csapat gondoskodik (bogrács, rostsütő, állványok, vágódeszkák, kések, grill eszközök, illetve a higiénia betartásához szükséges mosogatószer és mosogatóeszközök). Víz és a fát a rendezőség biztosítja.

Villanyáram vételezésre lehetőség van, amire az igényt a nevezésnél kérjük jelezni, ha gázzal akar dolgozni azt a versenyzőnek kell biztosítania.

A megadott nevezési határidő után nevezést nem tudunk elfogadni, illetve ez nagyon indokolt esetben lehetséges.

VERSENY RÉSZLETEZÉSE

A megjelölt napon a versenyző csapatok egy-egy képviselője reggel – a program tervben meghatározott időben – találkozik a szervezőkkel. Ekkor kapják meg az ételek elkészítéséhez szükséges húst (mindenki azonos állatból származó húsból készíti az ott helyszínen általa megálmodott ételféleséget). Másfajta húsokból is lehet készíteni ételeket a versenyre, de az ahhoz szükséges húsokat és anyagokat a versenyző biztosítja, igazolva az eredetet, származási helyet. A szervezők által biztosított nyersanyagokat fel kell használni, illetve zsúrizendő ételt kell készíteni. A versenynap reggelén történik a megküldött jelentkezési lapok alapján a csapatok regisztrálása, amikor közölni kell a készítendő étel elnevezését, illetve ekkor kerül sor a főzési helyek kisorsolására is.

A tűzgyújtás idejét egy harsonaszó – vagy más hangot adó eszköz - jelzi majd a programtervben meghatározott időpontban. A start jel elhangzása előtt az alapanyag átvizsgálására, tisztítására és a kiegészítő anyagok kihelyezésére, előkészítésére van lehetőségük a versenyző csapatoknak. Amennyiben a startjel elhangzása előtt valamelyik csapat tüzet gyújt a versenybogrács alá, kizárja saját magát a versenyből

Zsűrizésre az elkészült ételeket az eligazításon elhangzott időpontban lehet a zsűri asztalán elhelyezni. Az étel leadáskor minden csapat **a zsűri felé a kínálást megerősítheti egy rövid produkcióval**. A meghatározott időbe a zsűri elé tált, az asztalon elhelyezett elkészült ételek vesznek részt a versenyben.

A zsűri részére minden csapat egy adagot az általa elkészített étel (ételekből) kitálalva tányéron adja le. A verseny ételek bírálatát két zsűri (páratlan és páros zsűri végzi).

A zsűrinek leadott ételtároló edényét a zsűri munkájának befejezését követően vihetik el a csapatok.

Zsűrizés és a készített ételek elfogyasztása után minden csapat köteles a saját területét rendbe rakni, a kölcsönzött eszközöket visszaadni, melyekért anyagiilag felelősek.

NYERSANYAG

A helyszínen biztosított segítséggel mindenki egyforma vágóállat húsát kapja, mellé fűszereket, őrölt borsot, pirospaprikát, ételízesítőt, zsírt, sót a helyszínen biztosítunk. Az elkészítéshez szükséges egyéb ízesítőkről és nyersanyagokról a versenyző gondoskodik.

ZSŰRIZÉS

A „Pünkösdi királyának szakácsa” címért az előírások szerinti nemzetközileg elfogadott zsűrizési szempontok alapján lesz az értékelés. A zsűritagok egyenként pontozzák-értékelik a csapatokat, majd az általuk adott pontszámok összesítésével határozzák meg az adott csapat helyezését, a végeredményt.

A zsűri a főzés megkezdésétől a tálalásig végig pontoz! (Szempontok: megjelenés, tisztaság, ésszerűség, csapatmunka, tálalás, hőfok, íz, stb.)

A készételből egy adagot kitálalva a zsűrinek kell biztosítani a bíráláshoz. Az elkészült ételeket kérjük majd a zsűrizés végéig meghagyni és melegen tartani, mert így az esetleges viták elkerülhetők.

A zsűri végeredménye alapján kerül kihirdetésre az **„ÉV PÜNKÖSDI KIRÁLYÁNAK SZAKÁCSA”** cím viselésére jogosult személy és csapat megnevezése, a második és a harmadik helyezett a **„PÜNKÖSDI KIRÁLY KUKTÁJA”** címet kapja, így a következő évben is köteles újból indulni (megvédeni címét).

Különdíjak esetében a különdíjat adó cég, a zsűri és független 3 fős bizottság (tagjai a rendező csapatok delegáltjai) dönti el, hogy kinek ítélik oda.

SÜTŐVERSENY

A versenyben csak amatőr „cukrászok” vehetnek részt.

A süti versenyre benevezőknek a saját maguk által készített süteményekből 5 szelet süteményt, illetve torta vagy más látványában egész készítmény esetén egy egészben kell leadni a zsűrizésre. A visszamaradt sütemények a készítő a saját csapatuk helyén bemutatathatják, illetve közfogyasztásra kiállíthatják.

A zsűri a készítmények formáját, hagyományosságát, munkaigényét, látványát és ízét veszik figyelembe.

A zsűri döntése alapján az 1-3 helyezett oklevél, serleg és különdíjazásban részesül. Esetlegesen a díjazottakon kívül a zsűrinek lehetősége van különdíj odaítélésére.

A legjobb süteménykészítő egy évre az **„ÉV PÜNKÖSDI KIRÁLYÁNAK CUKRÁCSA”** cím viselésére jogosult.

Szervező Bizottság