

Propozície súťaže vo varení klasického hovädzieho gulášu
Cibuľové hody, Zohor, 2019

- Termín:** 28. 09. 2019
- Prihlášky:** Do súťaže sa možno prihlásiť osobne vo vinotéke v Zohore alebo cez internet cez rezervačný portál: gulas.ozzo.sk
Rezervácie možno zaplatiť:
u p. F. Grelika: +421 905 441287 - Na dieloch 6, Zohor
u p. I. Mackoviča: +421 905 306660 - Stupavská 11, Zohor
u p. Kuchára: +421 918 614837 - vo Vinotéke v Zohore
Termín uzávierky prihlášok je 23. 9. 2019
Maximálny počet súťažiacich družstiev je 25.
- Prezentácia:** 28. 9. 2019 o 8:30 za hlavnou tribúnou futbalového areálu v Zohore.
- Družstvá:** Počet členov v družstve ľubovoľný.
- Štartovné:** 30 EUR
Platí sa vopredom, najneskôr 3 dni po rezervácii. Nezaplatená rezervácia sa automaticky vymaže. Pri neúčasti na súťaži sa peniaze nevracajú, môžete si však prísť pre zaplatené mäso.
- Materiál:** Každé družstvo dostane 4 kg hovädzieho mäsa, peceň chleba, primerané množstvo cibule, stôl na prípravu, ekologické jednorázové misky na guláš a lyžičky. Ostatné veci si družstvo zabezpečí samo. Jednu uzatvárateľnú misku dostanete na vzorku pre komisiu.
- Organizačné pokyny:** do areálu ihriska si môžete priviesť vaše veci aj autom, prístup bočnou bránou z Požiarnickej ulice. Autá po vyložení vecí zaparkujte pred touto bočnou bránou. Na rezervovaných súťažných miestach o rozmere 3 x 3 m je možné postaviť iba prístrešky, nič iné. **Guláš sa môže variť IBA v uzavretých kontlinkách, nie na otvorenom ohni.**
Začiatok varenia gulášu je na vás, ale guláš musí byť uvarený do 13:30 hod.
- Rámcové súťaže:**
- | | |
|---------------------------------|--|
| Krájanie cibule: | Jeden člen družstva sa na začiatku zúčastní súťaže v krájaní cibule. Začiatok súťaže o 9:00. |
| Pitie piva na čas. | Začiatok súťaže – včas ohlási náš moderátor. |
| Hod bagančom pod nohami. | Začiatok súťaže – včas ohlási náš moderátor. |
| Cibuľové hody: | hádzanie cibuľou do koša. Začiatok súťaže – včas ohlási náš moderátor. |
- Vyhodnotenie:** Porota začína hodnotenie gulášu o 13:30 hod. Do tohto času musí byť varenie gulášu ukončené! Organizátori odoberú vzorku gulášu do uzatváracej misky na hodnotenie pre porotu.
Vyhodnotenie kvality vykoná odborná porota. Ocenia sa prvé tri družstvá.

Propozície súťaže vo varení klasického hovädzieho gulášu
Cibuľové hody, Zohor, 2019

Predaj: Na záver si každé družstvo môže uvarený guláš, ak vám zostane, predať alebo rozdať divákovi.

Ceny: Súťažné družstvá, ktoré budú odbornou porotou vyhlásené ako tri najlepšie, získajú vecnú cenu. Všetky družstvá získajú pamätný diplom.

Od tohto roku začneme používať kompostovateľné poháre, tácky, lyžičky, taniere a tak chceme prispieť k ochrane životného prostredia

