



III NATJECANJE SENIORA I JUNIORA U
SPRAVLJANJU MEDENJAKA I MEDENIH TORTI
HRVATSKE, SLOVENIJE I ZEMALJA
BIVŠE JUGOSLAVIJE
15. LISTOPADA 2019. - HOTEL "WELL" TUHELJ

P R A V I L N I K

SENIORI I JUNIORI

Natjecanja u spravljanju medenjaka i medenih torti

I

„CROMED“ je natjecanje slastičara, ljubitelja i majstora u spravljanju medenjaka i medenih pita, amatera, domaćica, mladih, učenika, nastavnika i drugih, koje će se održati 15. listopada/oktobra 2019. godine u hotelu „Well“ Tuhelj. „CROMED“ preferira i intenzivira kreativnost, znanje, vještinu i natjecateljski duh u njihovom spravljanju. Natjecati se mogu osobe iz Hrvatske i inozemstva.

II

Svaki natjecatelj priprema medenjake i medene pite u svojem prostoru, donosi ih gotove na natjecanje uz obavezno osiguravanje adekvatnih uvjeta transportiranja. Svi radovi moraju biti postavljeni 15.10. 2019. do 15 sati u posebnom prostoru hotela gdje će ih žiri ocjenjivati. Medenjaci i medene pite moraju biti servirani na adekvatnom podlošku ili tacni koji natjecatelj donosi sa sobom.

III

KATEGORIJE NATJECANJA

SENIORI

Natjecatelji su seniori, odnosno osobe starije od 22 godine.

JUNIORI

Natjecatelji su juniori, odnosno osobe mlađe od 22 godine.

I KATEGORIJA - MEDENJACI

Tema natjecanja su medenjaci spravljeni od različitih prehrambenih sastojaka, u različitim tehnikama izrade i različitim vizualnim kombinacijama, te nazivima. Poseban naglasak je na originalnosti i autorskoj kreativnosti. Medenjaci su kolači od meda, koji predstavljaju jednu od osnovnih tradicijskih slastica. Dakle, oni su dio naše prehrambene i pčelarske baštine. Među osnovnim oblicima obuhvaćeni su okrugli i pravokutni medenjaci, ili u obliku srca itd...koji su u prošlosti bili stalna ponuda na tradicionalnim sajmovima i na prodajnim mjestima medičara, licitara, slastičara i pekara. Ocjenjivanje medenjaka nismo organizirali po pojedinalnim kategorijama, dakle svi se ocjenjuju zajedno sa svojim različitostima. Natjecatelji mogu pripremiti **klasičan ili tradicijski medenjak** (replike kulturne baštine licitara ili sjećanje na neke već zaboravljene ili napuštene načine izrade i oblike medenjaka), **medenjake sa začинима i začinskim biljem i drugim prirodnim sastojcima** (medenjaci koji imaju široku paletu suvremene kreativnosti, smislene kombinacije okusa i mirisa), **medenjaci s nadjevima** (različiti oblici punjenja) i medenjaci koji predstavljaju kombinaciju prijašnjih triju vrsta medenjaka.

Osnovno polazište za izradu medenjaka je korištenje prirodnih sirovina i prehrambenih proizvoda. Oblik i veličina medenjaka prepušteni su vlastitoj prosudbi i kreativnosti sudionika natjecanja.

OCJENJIVANJE MEDENJAKA

BROJ BODOVA

do 10 bodova Oblik i izgled proizvoda
do 10 bodova Kora i vanjska površina
do 10 bodova Izgled sredine i poroznost
do 10 bodova Struktura sredine
do 10 bodova Okus
do 10 bodova Miris
do 10 bodova Značaj arome
do 10 bodova Kreativnost
UKUPAN BROJ BODOVA

II KATEGORIJA – MEDENE PITE

Medene pite su kolači koji nas vraćaju u djetinjstvo. Natjecatelji imaju široke mogućnosti spravljanja, odnosno izbora sirovina. Primjerice, to su medene pite s korama, pite s biskviitom, na vrhu mogu imati preljev od čokolade, šećera, slatkog vrhnja, marcipana, fondana, pekmeza itd., s mješavinama različitih posipa i glazura, s kremama od različitih sirovina, zatim s kremom od pudinga, pekmeza, linolade itd, različitih vrsta voća... Najvažnije je da se u pitama osjeti med i njegov dominantan okus. Dakle organizator natjecanja daje širok izbor u odabiru sirovina, oblika i okusa.

do 8 bodova Izgled proizvoda
do 8 bodova Kora i vanjska površina
do 8 bodova Okus kreme i ukupan dojam okusa
do 8 bodova Izbor sirovina
do 8 bodova Miris
do 8 bodova Značaj arome
do 8 bodova Kreativnost u izradi
UKUPAN BROJ BODOVA

IV

KAKO SE NATJECATI?

Natjecatelj može sudjelovati u jednoj kategoriji ili obje, ali samo s jednim proizvodom u kategoriji.

Preporučuje se natjecatelju da u pojedinoj kategoriji donese jednu tepsiju ili tacnu medenjaka i medenih pita. Dakle može donijeti od najmanje 10 do najviše 15 komada po želji. Ukoliko nakon ocjenjivanja žirija ostane višak, rado će ga konzumirati posjetitelji kongresa.

Po tri komada (3) ista medenjaka i 3 medene pite u pojedinoj kategoriji daje se žiriju na ocjenjivanje, ali za svaki žiri posebno. Ta tri (3) komada trebaju biti servirani na podložak ili tacnu.

Posebno se dostavljaju najmanje dva komada za snimanje (objava u časopisima). Ova dva komada treba izdvojiti i dati organizatoru kongresa prije kongresa.

Zajednička izložba proizvoda je nakon ocjenjivanja žirija na istom mjestu gdje su izloženi proizvodi za ocjenjivanje, a svi ti proizvodi poslije su dostupni za konzumiranje sudionicima kongresa.

Ukoliko natjecatelj smatra da neki medenjaci ili medene pite moraju biti u hladnjaku radi zdravstveno-higijenske ispravnosti iste može pohraniti u hladnjaku kuhinje hotela „Well“. Ovo se odnosi na natjecatelje dolaze iz udaljenijih krajeva Hrvatske te će ovdje noćiti. Duboko pothlađeni i zamrznuti medenjaci i pite nisu prihvatljivi!

V

KAKO SE PRIJAVITI?

Natjecatelj može prijaviti najviše jedan proizvod u kategoriji. Dakle, svaki natjecatelj se može natjecati u obje kategorije. Svaki natjecatelj mora sam odrediti kategoriju proizvoda kod upisa u obrazac prijave.

Potrebno je priložiti obrazac za prijavu, detaljnu recepturu i popis sastojaka.

Receptura i popis sastojaka moraju biti napisani na papiru formata A4, Times New Roman slovima veličine 12.

Na recepturi treba napisati natjecateljski broj. Svi recepti postaju vlasništvo organizatora, Novinsko nakladničke tvrtke Robinson. Prijavnicu pošaljite na mail: robinson@robinson.hr; ili poštom na Robinson d.o.o. Šubićeva 12 10000 ZAGREB. Sve informacije mogu se dobiti na telefon 098 398 220. Za pozive iz inozemstva vrijedi broj +385 98 398 220. Svaki prijavljeni proizvod, odnosno prijava, moraju biti u ime osobe koja ju je izradila. Autor/ica medenjaka ili medene pite ne mora biti fizički prisutna na natjecanju, te proizvod može donijeti druga osoba.

Rok za prijavu je 10. 10. 2019. godine.

VI

GDJE PREDATI RADOVE?

Proizvodi se predaju predsjedniku Organizacijskoj odbora, za ocjenjivanje CROMEDA gospodinu **Josipu Poljaku**, voditelju natjecanja, koji će odrediti mjesto gdje će se rad postaviti i ocjenjivati.

Svaki rad dobiva natjecateljski broj, odnosno šifru i stalak. Na stalku će biti napisan naziv proizvoda i natjecateljski broj. Ocjenjivački sud neće imati uvid u ime i prezime natjecatelja, samo njego broj i šifru.

Ukoliko natjecatelj ima proizvode iz obje kategorije, sve će ih izložiti pored istog stalka i natjecateljskog broja.

Podatke o natjecatelju će znati isključivo predsjednik Organizacijskoj odbora ocjenjivanja.

Radovi moraju biti servirani na adekvatnom jednokratnom, kartonskom podlošku ili papirnatom ili kartonskoj tacni koji natjecatelj donosi sa sobom.

Organizator neće vraćati spomenute podloške.

Ne upisujte svoje ime i prezime na podloške, jer će Vam prilikom prijave biti dodijeljen natjecateljski broj.

VII

OCJENJIVANJE

1. Natjecatelji ne mogu biti fizički prisutni pri ocjenjivanju, no nakon ocjenjivanja mogu dobiti stručno mišljenje žirija.
2. Pribor za jelo daje hotel „Well“ Tuheljske toplice
3. Natjecatelj odgovara za higijensku i zdravstvenu ispravnost proizvoda s kojim se natječe.

VIII

OCJENJIVAČKI SUD

Ocjenjivački sud sastoji se od profesionalnih ocjenjivača Hrvatskog kuharskog saveza, Saveza slastičara Hrvatske, profesionalnih slastičara iz Hrvatske i Slovenije i stručnjaka iz Krapinsko-zagorske županije. Postoji mogućnost dolaska ocjenjivača iz drugih zemalja, a o tome će natjecatelji biti naknadno obaviješteni.

Ocjenjivači će ocjenjivati cjelokupnu prijavu (od prijave, recepture do proizvoda). Sve odluke ocjenjivača su konačne.

Bodovanje: Svaki ocjenjivač će dodijeliti numeričku vrijednost u svakoj kategoriji po zadanom broju bodova za pojedine segmente, bez rasprave među sucima. Rad koji osvoji najviše bodova u svojoj kategoriji bit će pobjednik u kategoriji. U slučaju izjednačenosti rezultata, suci će ponoviti pregled i raspraviti o njima prije drugog glasovanja.

Nema dijeljenja pojedinog nagrađenog mjesta. Samo je jedan pobjednik.

IX

NAGRADE

Posebno se nagrađuju radovi seniora, a posebno juniora. Za seniore vrijede posebne medalje i diplome a za juniore također posebne. U ovom natjecanju ne ocjenjuju se posebno radovi profesionalnih slastičara i posebno hobista i amatera nego svi zajedno.

I. KATEGORIJA - MEDENJACI

1. nagrada diploma i zlatna medalja „Zlatni CROMED 2019“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica
2. nagrada srebrna medalja „Srebrni CROMED 2019“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica
3. nagrada brončana medalja „Brončani CROMED 2019“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica

II KATEGORIJA – MEDENE PITE

1. nagrada diploma i zlatna medalja „Zlatni CROMED 2019“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica
2. nagrada srebrna diploma i medalja „Srebrni CROMED 2019“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica
3. nagrada brončana medalja „Brončani CROMED 2019“. + poklon paket Podravka d.d. Koprivnica

X

OCJENJIVANJE:

Svaki član Ocjenjivačkog suda ocjenjuje na vlastitom ocjenjivačkom listiću i prema sljedećim kriterijima: vanjski izgled, originalnost proizvoda, kreativnost u izradi, sastav i okus, složenost izrade, originalnost odabira sirovina, kvaliteta izrade, značaj arome, miris, presjek, mrvljivost, komercijalna upotrebljivost proizvoda, itd...

XI

Ocjenjivanje svih izložaka će biti pod vodstvom stručnog ocjenjivačkog suda kojeg odabire organizator. Sve ocjene su konačne odlukom suda. Ocjenjivački sud sastoji se od 3 člana.

XII

PROGLAŠENJE REZULTATA

Pobjednici će biti objavljeni nakon završetka suđenja u svim kategorijama.

Svečana podjela nagrada biti će 15. 10. 2018. na kraju kongresa za; PASTRY CUP OF CROATIA, CROMED i ARTSLAST.

Svim natjecateljima organizator želimo puno uspjeha

Za organizatora:
Stjepan Odobašić, direktor

ROBINSON

PUBLISHING HOUSE – CROATIA * FACHZEITSCHRIFTENVERLAG * NOVINSKO NAKLADNIČKO PODUZEĆE * NOVINARSKO
ZALOŽNIŠKO PODJETJE * Šubićeva 12 10000 ZAGREB Mob: 098 398 220
e-mail: robinson@robinson.hr; www.robinson.hr; www.interslast.eu;