



## Pastry CUP of Croatia

VIII NATJECANJE SENIORA - SLASTIČARA HRVATSKE,  
SLOVENIJE I ZEMALJA BIVŠE JUGOSLAVIJE  
15. LISTOPADA/OKTOBRA 2019. HOTEL "WELL" TUHELJ

# P R A V I L N I K

natjecanja Pastry queen of Croatia u spravljanju torte

I

„**PASTRY CUP OF CROATIA**“ je natjecanje slastičara iz restorana, obrtničkih slastičarnica, hotela, udruga i društava žena, hobi-slastičara i drugih ljubitelja slastica s područja Hrvatske i Slovenije te zemalja bivše Jugoslavije, koje će se održati 15. listopada/oktobra 2019. godine u hotelu „Terme“ Tuhelj. „**PASTRY CUP OF CROATIA**“ preferira i intenzivira kreativnost, znanje, vještinu i natjecateljski duh među slastičarima.

„**PASTRY CUP OF CROATIA**“ od 2019. godine ima natjecanje u 2 kategorije:

1. **PROFESIONALNI SLASTIČARI**
2. **HOBISTI I AMATERI**

II

Svaki natjecatelj može svoje radove donijeti pripremljene u svojem prostoru, a može ih doraditi u prostoru kuhinje hotela. Ukoliko natjecatelj donosi gotove radove dužan je osigurati adekvatne uvjete transportiranja. Za ocjenjivanje je najbitnije da svi radovi budu 15. listopada/oktobra izloženi do 10 sati u posebnom prostoru hotela „Well“ Tuheljske toplice gdje će ih žiri ocjenjivati.

III

Zadaci natjecanja; **IZRADA I UKRAŠAVANJE TORTE**

Tema: **TORTA S MEDOM I MEDENIM MOTIVIMA**

IV

### TORTA

Svaki natjecatelj može prijaviti samo jednu tortu.

Dimenzije torte su; promjera od 20 – 30 cm, visine od 10 – 20 cm

Natjecatelj može koristiti različite oblike kreiranja. Torta mora biti u jednom komadu, te po izboru natjecatelja imati oblik različitih geometrijskih oblika; krug, kvadrat, trokut, pravokutna, srce...

Konceptijski torta mora u svojem ukupnom slastičarskom izražavanju poštovati odredbe glavne teme; MED U SLASTIČARSTVU.

Med se mora osjetiti u okusu torte i biti vizualno izražen u ukrasnim segmentima na torti. Ukoliko natjecatelj planira dodatno izraditi figurice, težina jedne figurice može biti od 50 - 90 g. Dimenzije figurice moraju biti usklađene sa zadanim dimenzijama torte.

Izbor sirovina nije ograničen i po izboru je svakog natjecatelja.

V

### PROPOZICIJE ZA PROFESIONALNE SLASTIČARE

1. torta se priprema za 15 osoba
  2. torta **ne smije biti obučena u rolani fondan (ticino), marcipan i slične mase za prekrivanje**
  3. torta mora biti razrezana u šest komada prezentirana na tanjuru a presjek mora biti vidljiv
  4. na torti ne smiju biti nejestivi materijali (plastika, drvo, staklo, itd.)
  5. natjecatelj mora imati nož za rezanje torte, a tanjuru za prezentaciju daje hotel
  6. natjecatelj odgovara za higijensku i zdravstvenu ispravnost torte
  7. tortu će ocjenjivati 3 žirija
- a) **žiri Sekcije ocjenjivača Hrvatskog kuharskog saveza**  
b) **žiri profesionalnih slastičara**  
c) **žiri inozemnih i hrvatskih novinara**

### PROPOZICIJE ZA HOBISTE I AMATERE

1. torta se priprema za 15 osoba
2. torta **smije biti obučena u rolani fondan (ticino), marcipan i slične mase za prekrivanje**
3. torta mora biti razrezana u šest komada prezentirana na tanjuru a presjek mora biti vidljiv
4. na torti ne smiju biti nejestivi materijali (plastika, drvo, staklo, itd.)
5. natjecatelj mora imati nož za rezanje torte, a tanjuru za prezentaciju daje hotel
6. natjecatelj odgovara za higijensku i zdravstvenu ispravnost torte

7. tortu će ocjenjivati 2 žirija
- d) žiri profesionalnih slastičara
- e) žiri inozemnih i hrvatskih novinara

## VI

### GLAVNA NAGRADA

Kao prvonagrađeni određuju se tri prvoplasirana slastičara u glavnoj nagradi „PASTRY CUP OF CROATIA“. Glavna nagrada sastoji se od, medalja, diploma i poklon paketa Podravke i Dukata.

1. Zlatna medalja i diploma „PASTRY CUP OF CROATIA 2019.“.
2. Srebrna medalja i diploma „PASTRY CUP OF CROATIA 2019.“
3. Brončana medalja i diploma „PASTRY CUP OF CROATIA 2019.“

## VII

### OCJENJIVANJE:

Svaki član Ocjenjivačkog suda ocjenjuje na vlastitom ocjenjivačkom listiću i prema sljedećim kriterijima:

VANJSKI IZGLED	BROJ BODOVA
do 10 bodova <b>Sklad boja</b>	
do 10 bodova <b>Kompozicija</b>	
do 10 bodova <b>Kreativnost</b>	

  

OKUS	BROJ BODOVA
do 10 bodova <b>Sklad okusa</b>	

  

OSTALO
do 2 boda - <b>Poštovanje propozicija</b>
do 2 boda – <b>Komercijalna primjenjivost rada</b>

  

TABLICA NEGATIVNIH BODOVA	BROJ NEGATIVNIH BODOVA
<b>do - 4 negativna boda:</b> - ukoliko broj elemenata natjecateljskog rada ne odgovara propozicijama - ukoliko jedan od elemenata eksponata izgubi svoje predviđeno stanje (padne, pukne, otopi se itd.) za vrijeme rada Ocjenjivačkog suda	
<b>UKUPAN BROJ BODOVA</b>	

## VIII

Ocjenjivanje svih izložaka će biti pod vodstvom stručnog ocjenjivačkog suda kojeg odabire organizator. Sve ocjene su konačne odlukom suda. Ocjenjivački sud sastoji se od 3-5 članova.

## IX

Sve radove će posebno ocjenjivati ocjenjivački sud inozemnih i hrvatskih novinara te žiri redakcije Robinson. Riječ je o dodatnom ocjenjivanju.

## X

### PRIZNANJA ŽIRIJA DOMAĆIH I INOZEMNIH NOVINARA

Žiri sastavljen od novinara, urednika hrvatskih i inozemnih revija za slastičarstvo i revija za hranu, ocjenjivat će na temelju radove i izabrati najbolja 3 rada. Najbolje plasiranima će se uručiti diplome.

**Zlatna diploma “Press - Interplast 2019.“ II. Srebrna diploma “Press - Interplast 2019.“ III. Brončana diploma “Press - Interplast 2019.“**

## XI

### PRIZNANJE REDAKCIJE „ROBINSON“ ZA NAJKREATIVNIJI RAD

Priznanje redakcije „Robinson“ i posebnog žirija sastavljenog od turističkih djelatnika, gastronomi, profesora, slastičara iz Hrvatske i inozemstva te djelatnika tvrtke Robinson. Diplome dobivaju 3 slastičara (ekipe).

**1. Zlatna diploma „Robinson“ 2. Srebrna diploma „Robinson“ 3. Brončana diploma „Robinson“**

Svim natjecateljima organizator želi puno uspjeha

Za organizatora:  
**Stjepan Odobašić, direktor**

# ROBINSON

PUBLISHING HOUSE – CROATIA \* FACHZEITSCHRIFTENVERLAG \* NOVINSKO NAKLADNIČKO PODUZEĆE \*  
NOVINARSKO ZALOŽNIŠKO PODJETJE Šubićeva 12 10000 ZAGREB Mob: ++385 98 398 220 e-mail:  
robinson@robinson.hr; www.robinson.hr;