



КАТЕГОРИЯ ПАСТА  
ИНДИВИДУАЛНА ДИСЦИПЛИНА

# Регламент

## Категория „Паста“ за купата на Делита Трейд

**Тема: ПРЯСНА ПАСТА, приготвена с брашно....., ЗА КУПАТА НА ДЕЛИТА ТРЕЙД ООД със задължителен продукт коприва и охлюви.**

Участие в надпреварата „Паста за купата на Делита Трейд“ ще вземат само първите 10 претендента по реда на тяхното записване.

Състезателите трябва да изготвят и презентират най-креативна рецепта по зададената тема:

Брашната за замесване на пастата се подсигуряват от фирма Делита Трейд и са следните видове:

- БРАШНО ОТ ТВЪРДА ПШЕНИЦА SEMOLA „REGGIO DI FARINA“
- БРАШНО ОТ ТВЪРДА ПШЕНИЦА ДВОЙНО СМЛЯНО (SEMOLA RIMACINATA) „REGGIO DI FARINA“
- ИНТЕГРАЛНО БРАШНО/ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ПШЕНИЧНО БРАШНО/ Grandi Molini Italiani „GMI“LINEA –PRIMO INGREDIENTE

Всеки състезател, ще получи нужното му количество брашно за замесване на тестото в състезателния бокс.

Всеки участник ще подсигури необходимите си допълнителни продукти сам, по предварително направено от него меню.

Не се позволява внасянето на заготовки, ако те не са включени в предварително предоставената рецепта и одобрена от организационния комитет и Техническото жури.

Никаква предварителна подготовка не ще бъде разрешена.

Освен долу изброените продукти:

- Зеленчуци, плодове – почистени, но не нарязани;
- Картофи – измити и обелени, но не нарязани;
- Лук – обелен, но не нарязан;
- Основните съставки могат да бъдат претеглени и измерени;
- Позволено е да се махнати люспите и костите на рибата;
- Позволено е да са махнати костите от месото.

Приготвят се 2 порции паста (в две чинии), една за оценка от журито и една за официална снимка и презентация пред публиката.

Всеки участник има право точно на 60 минути за приготвяне на ястието си, и 5 минути за влизане и 10 за почистване и излизане от бокса, както следва:

- 5 минути за подготовка на работното място
- 60 минути за приготвяне на ястията
- 10 минути за почистване на работното място

Излизане от времето ще бъде санкционирано от организационния комитет и журито.



КАТЕГОРИЯ ПАСТА  
ИНДИВИДУАЛНА ДИСЦИПЛИНА

# Регламент

---

Основен критерий за оценка от журито за всички ястия са използваните продукти и метода на работа. Ястията трябва да бъдат авторски, креативни, професионално презентирани и с кратко описание.

Не се позволява внасянето на заготовки, ако те не са включени в предварително предоставената рецепта и одобрена от Организационния комитет и Техническото жури. Основния продукт, брашно за паста се подсигурява от организаторите. Не се допуска внасяне на друг вид паста за тази категория. Забранено е използването на не ядливи продукти!

Кандидатите ще трябва да представят своите продукти пред Отговарящите за кухнята комитет преди започване на състезанието. В случай на несвършване на тази задача организаторите си запазват правото да предприемат допълнителни мерки в съответствие с характера на нарушението.

Промени в менюто могат да се правят, но само в писмен вид до организаторите и техническото жури. Всеки участник ще получи потвърждение.

Всеки състезател трябва да донесе със себе си необходимия набор и асортимент от инструменти и нужната му за участието и презентацията посуда.

Участника се състезават самостоятелно по време на цялото състезание, като няма право да ползва помощници освен „стюард“ – хигиенист. Препоръчваме да си подсигури свой „стюард-хигиенист“.

Критерии за оценка:

1. Процес на приготвяне и почистване на работното място, когато работата приключи - 10 точки.
2. Правилния и професионален начин на готвене придружен с модерни технологии – 20 точки.
3. Презентиране и сервиране - 30 точки.
4. Вкусови качества – характеристика (вкус, цвят, визия) - 40 точки.

Максимум точки - 100 за всеки курс. Половин точки не се използват.

Сертификат за участие ще бъде даден на всички участници.

1во място Златен медал, Диплома, предметни награди и Парична награда

2ро място Сребърен медал, Диплома, предметни награди

3то място Бронзов медал, Диплома, предметни награди