

Pod pokroviteljstvom Ministarstva turizma



Pokaži da je domaća štrudla „in“ – zamijesi ju na ŠtrudlaFestu!

Poziv svima Vama koji volite raditi štrudlu: pokažite svoje znanje i ljubav prema tradicionalnoj gastronomiji i prijavite se na natjecanje i izbor najbolje štrudle Hrvatske!

ŠtrudlaFest će biti održan 08.09.2019. u Jaškovu, selu štrudle, u kojem je 06.09.2015. postavljen svjetski Guinnessov rekord u dužini štrudle od 1.479,38 metara. Štrudle će ocjenjivati stručni žiri sastavljen od gastronomskih znalaca. Cilj natjecanja je, osim pobjede na izboru najbolje štrudle, populariziranje izrade domaće štrudle među mladim generacijama, a prema starinskih tehnikama kojima su nas učile naše bake.

Predstavljanje timova: 13:00

Početak natjecanja: 13:10 h

Svečano proglašenje pobjednika i uručenje nagrada: 15:10h

Tema: "štrudla bez granica" - punjenje štrudle nije zadano i nema ograničenja, nego se veselimo probati Vaše kreativne okuse i saznati tajne sastojke koji baš Vašu štrudlu čine najboljom

Definicija štrudle: Štrudla je tradicionalna slastica koja se priprema isključivo od vučenog tijesta, a koje se razvlači ručno tradicionalnom tehnikom, puni nadjevom koji može biti sladak ili slan, od raznih vrsta voća i ostalih namirnica te se potom rola i peče. Tijesto se izrađuje od brašna, ulja, soli i vode.

Pravila za natjecanje:

1. *Natjecati se mogu svi zainteresirani stariji od 7 godina (u timu mora biti minimalno jedna punoljetna osoba). Nema propisane gornje dobne granice natjecatelja.*
2. *Natjecateljski tim može imati 2 ili 3 člana. Natjecati se može i jedna osoba samostalno.*
3. *Natjecanje se odvija na otvorenom uz centralnu pozornicu ŠtrudlaFesta.*
4. *Svi natjecatelji moraju imati uredne i čiste uniforme.*
5. *Tijesto štrudle mora biti vučeno tijesto izrađeno od brašna, ulja, soli, vode.
U punjenju štrudle nema ograničenja.*
6. *Štrudla se peče u numeriranim plehovima u sklopu kuhinje restorana Žganjer pod budnim okom žirija. Plehove jednake veličine i izgleda osigurava organizator.*
7. *Vrijeme pripreme štrudle do trenutka serviranja ukrašenog tanjura pred žiri je 1 sat i 20 minuta.*

8. Štrudle moraju biti zdravstveno ispravne.
9. Tijesto štrudle se donosi gotovo na natjecanje.
10. Sve potrebne namirnice donose natjecatelji. Korišteno voće/povrće/sir moraju biti domaći.
11. Ocjenjuje se jedna porcija štrudle (za jednu osobu) na ukrašenom tanjuru kojeg donose natjecatelji. Na tanjuru ne smiju biti istaknuta obilježja tima.
12. Priprema se štrudla **za 6 porcija** – jedna porcija se ocjenjuje, jedna porcija se ukrašena postavlja na izložbeni stol pored centralne pozornice, a ostatak porcija se prodaje u humanitarne svrhe. Prihod od prodaje humanitarne štrudle ide za Udrugu Jak kao Jakov koja pomaže djeci oboljeloj od malignih bolesti.
13. Štrudle ocjenjuje stručni žiri sastavljen od gastro stručnjaka. Za vrijeme natjecanja, žiri može obilaziti natjecatelje, postavljati pitanja i isprobavati smjese.
14. Za svaki tim će biti pripremljen stol i stolnjak za razvlačenje, posude, valjak, pleh za pečenje, dodatni prostor za odlaganje namirnica. Ukoliko želite, možete donijeti svoje posude i valjak.
15. Natjecatelji moraju biti spremni za natjecanje u uniformama i kod stolova u 12:45.

16. *Dodatak za navijače timova: Nema ograničenja vezano za navijanje za najdraži tim (u okviru pristojnih pravila ponašanja i navijanja, dozvoljeno je pjevanje, navijanje, donošenje transparentata, a zabranjene su bilo kakve uvrede, ometanje natjecatelja i nedolično ponašanje).*

*Za natjecatelje iz udaljenih županija, smještaj osigurava organizator. Prijevoz plaćaju natjecatelji.

OCJENJUJE SE:

1. Okus štrudle- omjer tijesta i punjenja, okus punjenja.
 2. Tijesto - hrskavost ili žilavost tijesta, debljina- tehnika razvlačenja.
 3. Boja korice štrudle, je li dovoljno pečena ili prepečena.
 4. Miris štrudle.
 5. Opći dojam prezentacije - usklađenost štrudle s tradicijom. Boje, kreativnost – odstupanje od klasične prezentacije, ali u skladu s tradicionalnim elementima. Normativ štrudle prilagođen jednoj porciji.
 6. Dodatni bodovi će se dobivati za kreativnost i originalnost u odabiru imena tima, vizualnoj prezentaciji tima i uređenosti natjecateljskog stola.
-

Nagrade:

1.mjesto:

- **pobjednička statua ŠtrudlaFesta** izrađena u **Keramici Ilovac**
- **SPA vikend u Opatiji u Grand hotelu 4 opatijska cvijeta, 4***



Vašu pobjedu na ŠtrudlaFestu nagrađuje vodeća opatijska hotelska kuća – Amadria Park. U U nagrađivanom opatijskom Grand hotelu 4 opatijska cvijeta, proslavite sa članovima tima svoju pobjedu u wellnessu na 2 etaže, večeri, doručku i noćenju u superior sobi. (<http://www.milenijhoteli.com/opatija/>)



- poklon paket **vinarije Barundić, Krašić**

2. mjesto:

- „srebrni“ **tanjur** izrađen u **Keramici Ilovac**
- **Vervita** sokovnik XXL za hladno prešanje, 3u 1
<https://vervita.com/shop/cijena/vervita-xxl-sokovnik-bijeli>
- poklon paket **vinarije Barundić, Krašić**

3.mjesto:

- „brončani“ **tanjur** izrađen u **Keramici Ilovac**
- **Vervita** keramički tuš <https://vervita.com/shop/cijena/keramicki-tus>
- cjelodnevna ulaznica (za članove tima i pratnju) za najveći kompleks zatvorenih bazena u Hrvatskoj - **Aquae Vivae, Krapinske toplice**
- poklon paket **vinarije Barundić, Krašić**

Svi timovi dobivaju poklon sponzora **Jane, vinarije Barundić.**

Broj timova je ograničen te se prijave primaju do popunjavanja mjesta, a završno sa 28.08.2019.

U prijavi navesti ime time, imena članova te mjesto iz kojeg dolaze, dosadašnje iskustvo u izradi štrudle, zanimanje, kontakt podatke (e mail adresu, mobitel)

Kontakt osoba: Lidija Žganjer Gržetić, lidija.zganjer@gmail.com, 098 303 408