



**Pirmo reizi Latvijā
profesionālās meistarības konkurss
„Eiropas Aizsargātie
Latvijas īpašie produkti cienastā ārzemju viesiem”**



NOLIKUMS

Organizē: biedrība „Siera klubs”

Atbalsta: Zemkopības ministrija

Kooperatīvā sabiedrība „Latvijas Piensaimnieku centrālā savienība”

Biedrība „Lauksaimniecības organizāciju sadarbības padome”

SIA „Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs”

Latvijas Maiznieku biedrība

AS "Jaunpils pienotava

Rucavas tradīciju klubs

Ogres tehnikums

AS „Latvijas Mediji”

1.Konkursa mērķis:

1.1. popularizēt Eiropas Aizsargāto produktu reģistros iekļautos Latvijā ražotos produktus, tos izmantojot ēdienu gatavošanā;

1.2. popularizēt prasmes un idejas latviska galda klāšanā;

1.3. profesionālo izglītības iestāžu ēdināšanas pakalpojumu specialitāšu (nodaļu) izglītojamajiem pārbaudīt teorētiskās zināšanas, kā arī prasmes un iemaņas ēdienu gatavošanā ar Latvijas īpašajiem produktiem;

- 1.4. izstrādāt jaunas receptes, izmantojot Eiropas Aizsargāto produktu reģistros iekļautos Latvijas īpašos produktus (Jāņu siers, Salināta rudzu rupjmaize, Rucavas baltais sviests, Sklandrauši, Latvijas lielle pelēkie zirņi), kā arī citus Latvijā ražotos produktus;
- 1.5. veicināt sadarbību starp mācību iestādēm un ražotājiem – darba devējiem.

2. Konkursa dalībnieki:

2.1. konkursā aicinātas piedalīties profesionālo mācību iestāžu komandas, katras sastāvā ir 2 (divi) audzēkņi (ideālā variantā pavārs un viesmīlis).

3. Konkursa norises kārtība un grafiks:

- 3.1. Konkurss notiek 2022. gada 10. maijā Ogres tehnikumā. Ierašanās konkursa norises vietā no plkst. 9.30 līdz plkst. 10.00;
- 3.2. reģistrācija, pārgērbšanās mācību darbnīcu ģērbtuvēs, komandu starta kārtas numuru izloze no plkst. 10.00 līdz 10.20;
- 3.3. brokastis plkst. 10.20 – 11.00
- 3.4. konkursa atklāšana plkst. 11.00;
- 3.5. komandas plkst. 11.20 dodas uz darba vietām un uzsāk strādāt (pabeidz gatavot savus ēdienus, noformē, uzklāj latvisku galdu);
- 3.6. plkst. 13.00 ēdienu prezentācija, fotografēšana;
- 3.7. plkst. 14.30 viesiem paredzēto ēdienu degustācija, balsojums par Skatītāju simpātiju;
- 3.8. plkst. 15.00 konkursa noslēgums, apbalvošana

4. Pieteikums konkursam:

4.1. Pieteikums konkursam jāiesniedz biedrībai „Siera klubs” sūtot uz e-pastu: sieraklubs@inbox.lv līdz 2022. gada 14. aprīlim, norādot konkursantu vārdus, uzvārdus;

4.2. komanda līdz 2022. gada 2. maijam biedrībai „Siera klubs” uz e-pastu sieraklubs@inbox.lv iesūta konkursā gatavojamo ēdienu receptūras – tehnoloģiskās kartes.

5. Konkursa uzdevumi:

5.1. katrai komandai tiek nodrošinātas darba vietas uzdevumu veikšanai un galda klāšanai; Komanda darbam atļauts izmantot savus līdzī paņemtus pavāra darba instrumentus;

5.2. katrai komandai jāgatavo: neliela plate (siers, maize, dekori), 2 (divu) veidu sviestmaizes, 2 (divu) veidu uzkodas, salāti, 2 (divu) veidu kūciņas vai konditorejas deserti. Katrā ēdienā jāizmanto vismaz viens no Eiropas Aizsargāto produktu reģistrā iekļautajiem Latvijas produktiem: Jāņu siers, Salināta rudzu rupjmaize, Rucavas baltais sviests, Sklandrauši, Latvijas lielle pelēkie zirņi. No katra ēdiena jāgatavo 4 (četras) porcijas: 1 (viena) porcija vērtēšanas komisijai, 3 (trīs) porcijas viesiem degustācijai. Komandām atļauts ierasties uz konkursu ar ēdieniem, kuru gatavība sasniedz 2/3 no pilngatavības;

Piezīme: ja nebūs Rucavas baltais sviests, izmantosiet saldkrējuma un skābkrējuma sviestu, kuru varēsiet uzputot, pievienot piedevas, iekrāsot.

5.3. konkursa katrs dalībnieks (komanda) Organizatoram 4 (četras) dienas pirms konkursa uz e-pastu sieraklubs@inbox.lv atsūta pieteikumu,

norādot nepieciešamo ES Aizsargātajos reģistros iekļauto Latvijas produktu daudzumu.

5.4. konkursa Organizētājs Dalībniekiem 2 (divas) dienas pirms konkursa nodrošina ES Aizsargāto produktu reģistra Latvijas produktus: Jāņu sieru, Salinātu rudzu rupjmaizi, Sklandraušus, Rucavas balto sviestu, Latvijas lielos pelēkos zirņus Pārējos nepieciešamos produktus EUR 25.00 (divdesmit piecu eiro) vērtībā nopērk Dalībnieks, konkursa dienā Organizētājam iesniedzot čeku vai čekus ar Organizētāja rekvizītiem un veikala zīmogu.

Piezīme. Sklandraušus nevajadzēs cept, tos katra komanda saņems gatavus, bet izdomāsiet noformējumu, pasniegšanu saskaņā ar citiem produktiem;

5.5. katra komanda savus ēdienus noformē pēc saviem ieskatiem;

5.6. komanda prezentē sagatavotos ēdienus vērtēšanas komisijai, prezentācijas ilgums līdz 5 - 7 minūtēm (tiks vērtētas arī zināšanas par ēdienos iekļautajiem GTI produktiem);

5.7. pēc konkursa dalībnieki sakārto savas darba vietas.

6. Konkursa vērtēšanas kritēriji:

6.1. ēdienus vērtē žūrijas komisija.

N.p.k.	Kritēriji	Punkti
1.	Darba vietas organizācija.	0 – 10
2.	Ēdienu oriģinalitāte, radošums, produktu saderība.	0 – 10
3.	Ēdienu un galda noformējums (vizuālā pievilcība)	0 – 30
4.	Ēdienu garša	0 – 20
5.	Ēdienu receptūras	0 – 15
6.	Prezentācija	0 – 30
7.	ES Aizsargāto produktu reģistra Latvijas produktu izmantojamības prasmes	0 – 15
8.	Higiēna un sanitārija	0 – 10
9.	Laika normas ievērošana	0 – 10
	KOPĀ	0 – 150

6.2. Konkursa ēdienus vērtēs profesionāla vēlēšanas komisija (šefpavāri, produktu ražošanas uzņēmumu vadītāji).

7. Apbalvošana:

7.1. visi konkursa dalībnieki saņem apliecinājumu par piedalīšanos konkursā un piemiņas balvas;

7.2. konkursa 1. – 3 vietu ieguvēji saņem pateicības par piedalīšanos konkursā un dāvanu kartes:

1.vieta – EUR 150.00

2.vieta – EUR 120.00

3.vieta – EUR 80.00

7.3. 1.vietas ieguvēji un vēl viena komanda (pēc Rucavas pārstāvju izvēles) saņems speciālu balvu no Rucavas tradīciju kluba, - dāvanu kartes EUR 60.00 vērtībā.

8.Publicitāte:

8.1. reportāža laikrakstā „Latvijas Avīze”;

8.2. mācību filma par konkursu;

8.3. recepšu publicēšana žurnālos un sociālajos tīklos.

9. Papildus informācija:

9.1. papildus informāciju varat saņemt pie biedrības „Siera klubs” valdes priekšsēdētājas Vandas Davidanovas, mob. 29487375.

Piezīme. Izvēlaties un izmantojiet arī citus Latvijas citus produktus, piemēram, speķi, mājās kūpinātu gaļas desu, putraindesu.

Biedrības „Siera klubs”
valdes priekšsēdētāja

V.Davidanova

2022. gada 01. aprīlī