ОБЩИНА ТЪРГОВИЩЕ

7700 Търговище, пл. Свобода
Телефон: 0601/686 12; факс: 0601/620 57, 0601/622 12
e-mail:obshtina@targovishte.bg; www.targovishte.bg

РЕГЛАМЕНТ
на кулинарно състезание **„Да се хванем за зелено“**

О, миг велик, съдба щастлива,

поникна първата коприва…

От киселец или от лапад, от левурда или от спанак,

не забравяй и щипка мерак,

сготви чорбица, зелник, ил сармички,

ще ги хапнем дружно всички!

„Да се хванем за зелено“, а някой ще „хване“ и награда!

Цел на състезанието: Да се приготвят традиционни за търговищкия регион ястия от листни зеленчуци, да се припомнят забравени кулинарни рецепти и, най-вече, да се позабавляваме заедно. Желаещите да участват, могат да се включат в готвенето на открито, в компанията на шеф Иван Звездев, а приготвянето на здравословните ястия ще става на газ.

Дата на провеждане: **8 май /понеделник/ 2023 г.**

Начален час: **13:00 часа**

Място: **Алеята на занаятите в парк „Борово око“**

Участие: В кулинарното състезание могат да участват всички желаещи, сформирали отбор. Отборите да са максимум до трима души.

Предварително записване за участие: До 17:00 ч. на 21 април 2023 г. в Община Търговище, стая № 90. Лице за контакт: Ивелина Ботева, тел.: 0601/68 693; 0879/869 330.

Етапи на състезанието:

I етап: Приготвяне на ястията – продължителност 2 часа

II етап: Оценяване на ястията от жури – продължителност ½ час

16:00 ч. – Награждаване

Организация на състезанието: Участниците сами осигуряват продукти, съдове и прибори, необходими за приготвянето, презентацията и дегустацията на ястията, както и газова бутилка с котлон или горелка. Организаторът осигурява шатра, маса, столове,

информационни табели. Успоредно с участниците ще готви и шеф Иван Звездев. На финала всеки ще може „да се хване за зелено“, вкусвайки и от неговата гозба.

За най-добрите рецепти и готвачи ще има награди.

На публиката е позволено да дегустира и да аплодира.

Система за оценяване: Ястията ще бъдат оценявани от компетентно жури с председател шеф Иван Звездев. Ще се оценяват не само вкусовите качества. Очакват се умения за красива презентация и компетентно, артистично представяне на рецептата. Приготвените ястията задължително трябва да съдържат някои от следните листни зеленчуци (или продукти): коприва, киселец, лапад, левурда, спанак, маруля, зелен лук, лозови листа, листа от цвекло и други подобни.