

**DM  
2018**

# Danmarks mesterskaber i Østersgastronomi 2018

## TIDSPLAN & INFO

Indsendelse af ret til udvælgelse 10 september 2018

Svar om man er udvalgt til deltagelse i DM den 17. september 2018

Konkurrencedag den 13. oktober 2018

- Kl 8.00 opsætning af køkken
- Kl 9.00 deltager møde
- Kl 10.00 konkurrencen starter
- Kl ca. 16.00 vinderen kåres

Telt på havnen – 7900  
Nykøbing Mors



## KRAV FOR DELTAGELSE

Der skal fremstilles en ret bestående af både østers og muslinger som hovedelementer, med selvvalgte garniture.

Denne ret skal beskrives via menutekst, opskrift og foto af retten, som indsendes via mail senest den 10. september 2018 kl 24.00 til [ahe@ucholstebro](mailto:ahe@ucholstebro).

Til selve konkurrencen:

Der skal laves 6 tallerkner (5 til dommerne og 1 til skue) Alt til de 6 tallerkner til bedømmelse skal laves på selve dagen (undtaget åbning af østers).

Hertil skal der efter afleveringen til dommerne laves en lille smagsprøve (kopi af retten) til 250 gæster. Alt til smagsprøverne må klargøres hjemmefra og medbringes, så det er lige til at anrette. Der må medbringes 2 medhjælpere til at hjælpe med klargøring og anretning af smagsprøverne.

## BEDØMMELSESKRAV

Dommerne vil ligge vægt på følgende kriterier:

- Helhedsindtryk
- Opfyldelse af formkravene til konkurrencen
- Smag
- Harmoni og anretning
- Kreativitet/nyskabelse
- Brugen af nordiske/lokale råvarer
- Håndtering af hovedemnerne (østers & musling)
- Råvarer håndtering og hygiejne

**DM  
2018**

# Danmarksmesterskaber i Østersgastronomi 2018

## TIL RÅDIGHED

Der vil på dagen være limfjordsøsters og limfjordsmulinger til fri afbenyttelse.

Der vil være 220 volts strøm, skal man bruge 380 volts, skal dette anmeldes til arrangørerne senest den 24 september.

Det vil være adgang til ovn og vaske.

Hver arbejdsstation består af:

- 2 borde, med hvide duge og kogeplade.
- Der vil være skraldespand
- Forstykker til deltagerne
- Karklude og viskestykker.



## DOMMERNE

Dommerne er udvalgt af Kokkeforeningen Danmark, og selve panelet vil bestå af 4 dommer, som er fagkyndige inden for det gastronomiske felt. Her udover vil der være en overdommer, Per Mandrup, og en scenedommer. Overdommeren vil deltage i selve bedømmelsen og skal hertil sikre at alle regler bliver overholdt af dommerne og at det er en fair bedømmelse af alle deltager.

Scene dommeren vil ikke deltage i selve bedømmelsen, men vedkommende vil kunne træffe bedømmelsen om evt. tvivls spørgsmål, og være dommernes øjne og øre. Dommerne vil give point i hver kategori, og den med de fleste point er dagens vinder. I tilfælde af pointlighed vil dommerne på et møde igen gennemgå deltagerne. For at sikre en fair bedømmelse vil den højeste og laveste karakter blive fratrukket.

## BAG KONKURRENCEN

Det er kokkeforeningen Danmark i samarbejde med Morsø Kommune, som står for afholdelsen af DM i Østersgastronomi. Det vil sige, at alle regler og selve afholdelsen af konkurrencen er godkendt og afholdt af Kokkeforeningen Danmark, og hvis der er tvivlsspørgsmål vil de have det endelige ord.

Det er også en gruppe nedsat af kokkeforeningen Danmark, som udvælger de 8 deltager, som skal dyste.

Koordinatoren på vegne af Kokkeforeningen Danmark er Anders Heegaard, og evt. spørgsmål kan rettes til ham på telefon 21750519 eller mail [ahe@ucholstebro.dk](mailto:ahe@ucholstebro.dk)

**DM  
2018**

# Danmarksmesterskaber i Østersgastronomi 2018

## PRÆMIER

Der vil være pokaler og medaljer til 1., 2. og 3. pladsen.

Der vil være en 1. præmie på 20.000 kr. til vinderen.

Der vil være super flotte præmier til 1., 2. og 3. pladsen doneret af vores sponsorer.



## GET TOGETHER MIDDAG, OVERNATNING & EN EKSTRA UNIK OPLEVELSE

### Lørdag:

Der vil lørdag aften være en hyggelig sammenkomst på Nordic Food College for deltagerne, medhjælper og dommerne. Deltagelsen i middagen og drikkevare under middagen er gratis.

Der bliver mulighed for at se Nordic Food Colleges produktion af spændende gamle sorter & dyreracer med forklaring om deres unik egenskaber.

René Langdahl Jørgensen vil stå for en eksklusiv champagnesmagning. Han har fundet nogle helt udsøgte og specielle champagner frem, kun til denne lejlighed.

Der vil også blive stillet overnatning til rådighed for deltagerne og medhjælperne. Denne overnatning er ligeledes gratis.

### Søndag:

Rundvisning på Dansk Skaldyrcenter med lille foredrag og får sig en tur i den super hurtige motorbåd "Skalle".

Herefter besøger vi Morsø Oliemølle. Her produceres der koldpresset rapsolie, som et af de få steder i landet og man kan få et indblik i hele processen fra mark til det færdige produkt.

Alle deltager har mulighed for at deltage i disse ekstra unik oplevelser.