

**DM
2019**

DM I ØSTERSGASTRONOMI 2019

TIDSPLAN & DIV INFO

Indsendelse af ret til
udvælgelse 11. juni 2019

Svar om man er udvalgt, til
deltagelse i DM senest den
1. august 2019

Konkurrencedag lørdag den
12. oktober 2019 (ca. tider)

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

Telt Østers- &
Muslingepremieren,
Havnen 4, 7900 Nykøbing
Mors

KRAV FOR DELTAGELSE

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

Denne ret skal beskrives via, menu tekst, opskrift og foto af retten, som indsendes via. mail seneste den 1. september 2019 til ahe@ucholstebro.dk

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).

Det skal være en hovedret som skal afleveres, som total skal være over 220 gram.

Hertil skal der efter afleveringen til dommerne, laves en lille udgave som smagsprøve (min. 100 gram - 200 stk.). Alt til smagsprøverne må klargøres hjemmefra og medbringes så det er lige til at anrette. Man kan få hjælp til åbning østers til smagsprøver. Vi leverer noget at anrette smagsprøver på.

Det som er klargjort, skal være i separat emballage, og tydelige opmærkes. Dette vil blive opbevaret særskilt fra konkurrencemaden. Køkkendommerne skal godkende køkken & råvarer inden af konkurrencestart.

Der må medbringes 2 medhjælper, 1 som hjælper i konkurrence og 1 til at lave smagsprøver.

I skal selv medbring alt service og udstyr til at tilberede og klargør til konkurrencen. Vi stille kogeplader, ovn, varmelampe og køl til rådighed - køkkenplan medsendes velkomstbrev.

Bemærk: der skal afleveres en oprindelsesliste for alle de anvendte råvarer. Således at dette kan dokumenteres overfor fødevarestyrelsen



MAIL



TWITTER-KALDENAVN



TELEFON



LINKEDIN-URL-
ADRESSE

**DM
2019**

DM I ØSTERSGASTRONOMI 2019

TILRÅDIGHED

Der vil på dagen være limfjordsøsters og limfjordsmuslinger (blåmuslinger) til fri afbenyttelse.

Der vil være 220 volts strøm, skal man bruge 380 volts, skal dette anmeldes til arrangørerne senest den 20/9 2019.

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.

BEDØMMELSESKRAV

Dommerne vil ligge vægt på følgende kriterier.

- Helhedsindtryk
- Opfyldelse af formkravene til konkurrencen
- Smag
- Harmoni og anretning
- Kreativitet / nyskabelse
- Brugen af lokale råvarer – fra ens hjemegn – der skal medbringes liste, med hvor råvarerne kommer fra.
- Håndtering af hovedemnerne (østers og blåmusling)
- Råvarer håndtering og hygiejne

DOMMERNE

Dommerne er udvalgt af Kokkeforeningen Danmark, og selve panelet vil bestå af 4 dommer, som er fagkyndige inden for det gastronomiske felt. Hver udover vil der være en overdommer og en køkkendommer. 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. Køkkendommeren vil ikke deltage i selve bedømmelsen, men vedkommende til kunne træffe bedømmelsen om evt. 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.



MAIL



TWITTER-BRUGERNAVN



TELEFONNUMMER



LINKEDIN-URL-
ADRESSE

**DM
2019**

DM I ØSTERSGASTRONOMI 2019

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.

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 vejene af Kokkeforeningen Danmark er Anders Heegaard, og evt. spørgsmål kan rettes til ham på mail ahe@ucholstebro.dk

GET TOGETHER MIDDAG & OVERNATNING

Der vil lørdag aften være en hyggelige sammenkomst for deltagerne, medhjælpere og dommere. Deltagelsen i middagen og drikkevarer under middagen er gratis. Der vil også blive stillet overnatning til rådighed for deltagerne og medhjælperne. Denne overnatning er ligeledes gratis.



MAIL



TWITTER-BRUGERNAVN



TELEFONNUMMER



LINKEDIN-URL-
ADRESSE