

DM i Østersgastronomi 2021

TIDSPLAN & DIV INFO

Konkurrencedag
Søndag den 3. oktober
2021 (ca. tider):

Kl. 08.00 Opsætning af køkken

Kl. 09.00 Deltagermøde

Kl. 10.15 Teltet åbner

Kl. 10.45 Tjenerkonkurrencens
første gæster ankommer

Kl. 12.00 Konkurrencestart –
første kok serverer for
dommerne.
DM Tasting Menu gæsterne
går til bords.

Kl. 15.30 Vinderne kåres

Sted

Festtelt, Østers- &
Muslingepremieren
Havnen 4
7900 Nykøbing Mors



Deltagere 2020 er garanteret en plads:

Sidste års deltagere er garanteret en plads pga. aflysningen af Østers- & Muslingepremieren og DM i Østersgastronomi i 2020 ift. covid19-restriktionerne.

Nye deltagere:

Ved afbud er der plads til nye deltagere. Nye deltagere ansøger om deltagelse ved at sende en beskrivelse af deres ret til udvælgelse inden 6. juni 2021. Svar om man er udvalgt sendes til deltagerne senest 24.6.2021.

KRAV FOR DELTAGELSE

Der fremstilles en hovedret bestående af både østers og blåmuslinger fra Limfjorden som hovedelementer, med selvvalgte garniture. Denne ret beskrives via menu tekst, opskrift og foto af retten, som indsendes via mail **senest 1. september 2021** til Anders Heegaard ahe@ucholstebro.dk

Konkurrencen:

Der skal laves 6 tallerkener (5 til dommerne og 1 til skue) + 8 tallerkener til restauranten med tjener-battlen/ DM VIP Experience.

Alt til de 6 + 8 tallerkener til bedømmelse skal laves på selve dagen. Hovedretten skal være over 220 gram total.

Der vil i år tilmed være et øget fokus på madspild, bæredygtighed, affaldssortering og respekten for råvarerne.

Der må medbringes 2 convenience hjemmefra (fermenteret, syltet, confiteret etc.) til konkurrencen. Disse skal præsenteres for køkkendommeren ved gennemgangen. Køkkendommerne skal godkende køkken og råvarer inden konkurrencestart.

Kokkene skal selv medbringe alt service og udstyr til at tilberede og klargøre til konkurrencen. Vi stiller kogeplader og ovn, varmelampe og køl til deling - til rådighed – køkkenplan medsendes velkomtbrevet. Vær indstillet på begrænsede plads- og køkkenforhold idet konkurrencen afvikles i et telt.

Bemærk: Der skal afleveres en oprindelsesliste for alle anvendte råvarer således, at det kan dokumenteres overfor Fødevarestyrelsen.



BEDØMMELSESKRAV

Dommerne vil lægge vægt på følgende kriterier:

- Helhedsindtryk
- Opfyldelse af konkurrencekriterierne
- Smag
- Harmoni og anretning
- Kreativitet / nyskabelse
- Brugen af lokale råvarer - der skal medbringes liste over, hvor råvarerne kommer fra
- Håndtering af hovedemnerne (østers og blåmuslinger fra Limfjorden)
- Råvare håndtering og hygiejne

Smagsprøver/tasting

Efter afleveringen til dommerne og restauranten, skal der laves en lille udgave af retten som smagsprøve/tasting (min. 100 gram – 150 stk.). Alt til smagsprøverne må klargøres hjemmefra og medbringes, så det er lige til at anrette. Man kan få hjælp til åbning af de 150 østers til smagsprøverne/tastings, hvis det er aftalt på forhånd.

Vi leverer noget at anrette smagsprøverne i, såfremt det ønskes. Man er også velkommen til selv at medbringe noget at anrette smagsprøverne på/i. Det som er klargjort, skal være i separat emballage og tydeligt opmærket hjemmefra. Det vil blive opbevaret særskilt fra konkurrencemaden.

Hjælpere

Der må medbringes 2 medhjælper, 1 til konkurrencen og 1 til anretningen af smagsprøverne/tastings.

TIL RÅDIGHED

Der vil på dagen være Limfjordsøsters og blåmuslinger fra Limfjorden til fri afbenyttelse.

Det vil være adgang til ovn og vask.

Hver arbejdsstation består af:

- 2 borde, med hvide duge og induktionskogeplade
- Skraldespand
- Forstykker til deltagerne
- Karklude og viskestykker

Der vil være 220 volts strøm, skal man bruge 380 volts, skal dette anmeldes til arrangørerne senest den 1. september 2021.

Du modtager et skema, som du bedes udfylde med forskellige praktiske forhold. Skemaet skal sendes til Anders Heegaard ahe@ucholstebro.dk senest den **1. september 2021**.





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.

DOMMERNE

Dommerne er udvalgt af Kokkeforeningen Danmark. Panelet består af 4 dommere, som er fagkundige indenfor det gastronomiske felt. Derudover 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 deltagere. Køkkendommeren vil ikke deltage i selve bedømmelsen, men vedkommende til kunne træffe bedømmelsen om evt. spørgsmål og være dommernes øjne og ører.

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

Kokkeforeningen Danmark er arrangør af DM i Østersgastronomi i et tæt samarbejde med Danmarks Skaldyrshovedstad og Morsø Kommune (værtsbyen).

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, der skal dyste.

Koordinatoren på vejene af Kokkeforeningen Danmark er Anders Heegaard. Eventuelle spørgsmål kan rettes til ham på mail ahe@ucholstebro.dk

Deltagerne modtager 5.000 kr. for deres deltagelse til dækning af kørsel og ingredienser bl.a. til tilberedning af 150 smagsprøver/tastings. Østers- & Muslingepremieren sælger kokkenes smagsprøver/tastings og billetterne til tjener-battlen/ DM VIP Experience. Indtægten går til delvis dækning af udgifterne ved eventafholdelsen.

OVERNATNING

Der vil også blive stillet en gratis overnatning til rådighed for deltagerne og medhjælperne. Overnatningen er fra lørdag til søndag i feriehus, dobbeltværelse mm.