



Pavāru mači. Nolikums.

Pavāru mači (sacensības) ir Salacgrīvas Reņģēdāju festivāla būtiska sastāvdaļa. Uzdevums ir dažādot reņģu ēdienu sortimentu ikdienas un svētku galdam, popularizēt šo zivtiņu kā lielisku un lētu pārtikas produktu, rosināt pavārmākslas jaunradi.

Pavāru mači notiek festivāla ietvaros 2017. gada 20. maijā no aptuveni plkst 10.30, kad malā piebrauc pirmā reņģu laiva. Finišs pulksten 13.00, kad pie darba stājas garšas eksperti/žūrija. Uzvarētāju pasludināšana ap 13.30 – 13.45

Dalībnieku skaits līdz 10. Vajadzībām tiek izlikti galdi, nodrošinot samērīgi tuvu pieeju ūdenim un pieslēgumu elektrībai ja vajadzīgs. Nodrošināts kontainers atkritumiem. Pašiem jānodrošina elektriskā plītiņa, grils vai cits karsējamais, kā arī trauki un duramie. Iespējamā lokācijas vieta – pie Ostmalas kluba. Festivāla atbalstītāji – Anatols un VomFass palīdzēs ar garšvielām, eļļām un etiķiem ja kas būs aizmirsis.

Pavāri ir brīvi konkursa ēdiena izvēlē – cep, vāra, sutina, veido auksto galdu uc. Nosacījums – galvenajai konkursa ēdiena sastāvdaļai jābūt uz vietas no zvejniekiem saņemtai reņģei. Gatavošanas process notiek uz vietas. Pavāri paši nodrošina traukus un instrumentus, sakopj galdu, beidzot darbu. Ja specifika prasa, var vest līdz pusfabrikātus. Sagatavotā produkta apjoms nav ierobežots, bet tam jābūt vismaz tādām, ka to var nobaudīt līdz septiņi eksperti/žūrija. Pavāri tiesīgi sagatavotā produkta pārpalikumu arī pārdot interesentiem. Beidzot darbu, pavāri ekspertiem iesniedz ēdiena nosaukumu, sastāvdaļas kā arī vārdu, uzvārdu un uzņēmuma nosaukumu.

Visi dalībnieki saņem balvas, bet trim ekspertu nominētajiem labākajiem tās ir apjomīgākas. Balvas nodrošina festivāla organizatori un atbalstītāji.

Ekspertu/žūrijas brigādi veido atzīti Latvijas un kaimiņvalstu pavāri, pārtikas tehnologi un festivāla atbalstītāju pārstāvji. Katrs noteic trīs, viņaprāt, vislabākos, pēc kā tiek summēts iegūto vietu skaits, tās izsakot punktos – pirmais – 3 punkti; otrais – 2, trešais – 1... Uzvarētājam – lielākais punktu daudzums. Vienādu punktu gadījumā priekšroka tam, kam vairāk augstāku vietu, ja arī tās vienādas, eksperti rīko papildus aizklātu balsojumu. Eksperti paši neformāli ievēl žūrijas priekšnieku, kurš vada darbiņus, un runasvīru/sievu, kas pastāsta publikai – kas un kā.

Vērtēšanas kritēriji: 1. ēdiena garša, aromāts.2. noformējums.3. receptes vienkāršība, oriģinalitāte, papildinošo produktu pieejamība. 4.ēdiena pagatavošanas tehnika un darba procesa organizācija (tai skaitā sanitārie apstākļi un atkritumu daudzums) Kā papildus elements vienmēr tiks atzinīgi vērtēts arī pašu pavāru un darba vietas noformējums 😊

Eksperti/žūrija:

Pavels Gurjanovs/Pavel Gurjanov, restorāna BORDOO šefpavārs, viesnīca Three sisters, Tallina, Igaunija

Dariuss Dobrovolskis/Darius Dobrovolskas, Lietuvas pavāru asociācijas prezidents, Viļņa, Lietuva

Māris Jansons, Latvijas pavāru kluba valdes loceklis, Restorāna Biblioteka
N1 šefpavārs, Rīga, Latvija

Solvita Dambe, a/s Brīvais Vilnis zivju apstrādes nodaļas direktora
vietniece, Salacgrīva, Latvija

Dagnis Straubergs, Salacgrīvas novada Domes priekšsēdētājs, Salacgrīva,
Latvija

Interesenti dalībai pavāru mačos aicināti pieteikties no šī Nolikuma
publicēšanas brīža Salacgrīvas Novada mājas lapā salacgriva.lv līdz 18.
maijam, plkst 17.00 vai arī līdz brīdim, kad visas 10 vakances būs
aizpildītas, par ko tiks paziņots mājas lapā. Pieteikšanās notiek,
informējot par to kontaktpersonu.

Kontaktpersona pieteikumiem un informācijai: Linda Pūsilde-Taurīte,
29787613, linda.pusilde@inbox.lv

Labu apetīti!