

# Dani hrvatskog kulinarnstva



20.-24. studeni, 2023. Gospodarski centar, Osijek



UGOSTITELJSKO-  
-TURISTIČKA  
ŠKOLA



## 15. Državno prvenstvo kuhara

propozicije, kategorije natjecanja,  
uputstva i savjeti za natjecatelje



HRVATSKA  
Puna života



20.-24. studeni, 2023. • Gospodarski centar Osijek



## Kategorije natjecanja

Za državnog prvaka Hrvatske u kuharstvu potrebno je sudjelovati u **A, B i C** kategoriji.

### A. Umjetnost kuhanja

Ekspoziti u kategoriji A1 i A2 se donose gotovi. Natjecatelj ima 2 sata vremena za postavljanje ekspozita bez pomoći drugih osoba. Ekspoziti se mogu početi postavljati dva sata uoči ocjenjivanja. Sva jela trebaju biti želirana i popraćena opisom te recepturom.

#### A1. Mali zalogaji

Priprema se 4 vrste malih zalogaja, od čega 2 vrste treba pripremiti hladno, a 2 vrste toplo. Svi radovi izlažu se hladni, a količina po jednom malom zalogaju može biti najviše 20 g (cijela masa). Nema zadanih namirnica ili teme.

Priprema se 8 porcija svake vrste zalogaja od čega na plati treba biti prezentirano po 6 zalogaja svake vrste, a dodatno se pripremaju 2 identična tanjura sa po jednim zalogajom svake vrste.



#### A2. Svečani menu od 5 slijedova

Priprema se svečani menu od 5 slijedova za jednu osobu s obaveznim desertom. Nema zadanih namirnica ili teme.

Sve potrebno za izlaganje osigurava natjecatelj.





## B. Umjetnost kuhanja – toplo glavno jelo -kuhanje pred publikom

Ulazak u kuhinju je 10 minuta prije početka rada kad natjecatelji pripremaju radne površine, a Ocjenjivački sud pregledava donijete namirnice. Priprema B1 i B2 počinje istovremeno. Nakon 2 sata treba dovršiti B1, a 1 sat kasnije (3 sata od početka rada) B2. Nakon završetka rada natjecatelj ima 20 minuta da pospremi i napusti kuhinju. Sve namirnice osigurava natjecatelj. Svako jelo priprema se u dvije porcije. Ukupna masa svakog jela treba biti oko 200-250 g.

B1. Priprema glavnog ribljeg jela s prilogom, zadana tema – tuna

B2. Priprema glavnog mesnog jela s prilogom, zadana tema - janjeći kotlet



## C. Priprema menija od 3 slijeda -kuhanje pred publikom

Priprema se toplo predjelo, glavno jelo i desert po principu “mystery box-a”. Svaki natjecatelj dobit će košaricu s namirnicama uoči ulaska u kuhinju od kojih mora pripremiti traženi menu. Ukupna masa svih slijedova treba biti između 350 i 450g. Natjecatelj priprema čitav slijed za dvije osobe.

Istovremeno se počinje s pripremom svih slijedova. Nakon 2 i pol sata iznosi se predjelo, a dalje prema rasporedu ovisno o broju sudionika uz najmanje 30 minuta do idućeg slijeda. Detalji rasporeda će biti objavljeni na sastanku uoči natjecanja.





## D. Umjetnost kuhanja – menu: Hrvatska kulinarska baština

### D. Kreativna priprema prepoznatljivog tradicijskog jela

Priprema se toplo predjelo, glavno jelo i desert. Ukupna masa svih slijedova treba biti oko 450 g. Zadatak je kreativna priprema i suvremena prezentacija jela (a ne pojedine namirnice) temeljenih na izvornoj hrvatskoj kulinarskoj baštini i tradiciji. Može se osuvremeniti priprema jela kao i izbor namirnica s napomenom da ni izbor namirnica niti postupak pripreme ne smiju puno odstupati od tradicionalnih recepta. Poseban naglasak stavlja se na vizualnu prezentaciju jela u skladu sa svjetskim kulinarskim trendovima.

Uz svaki recept potrebno je dati objašnjenje izbora koje mora obuhvaćati što precizniji lokalitet te argumente (priču) iz kojih se vidi zašto određeni recept pripada izvornoj hrvatskoj kulinarskoj baštini i tradiciji.

Priprema sva tri slijeda počinje u isto vrijeme. Predjelo treba dovršiti nakon 50 minuta, glavno jelo 35 minuta kasnije, a desert 35 minuta nakon glavnog jela. Svako jelo priprema se u dvije porcije.

Primjer jela: Purica s mlincima



## E. Kulinarska umjetnost – voće i povrće

### E. Izrada stolnog aranžmana iz voća i povrća po vlastitom izboru.

Svaki natjecatelj izlaže na prostoru stola dimenzija 1x1,5 metra uz električnu utičnicu (220V).

Radovi moraju biti povezani u kompoziciju te imati temu.

Kod izrade su dopuštena pomagala – konstrukcije, drveni okviri, stiropor itd.

Ekspонат u kategoriji G se donosi gotov. Natjecatelj ima 2 sata vremena za postavljanje ekspوناتa bez pomoći drugih osoba. Ekspونات se izlažu sat vremena uoči ocjenjivanja. Ukoliko je za iznošenje ekspوناتa potrebno više osoba, ocjenjivački sud može odobriti pomoćnika koji smije pomoći donositi dijelove ekspوناتa do stola za izlaganje, ali ne smije ništa stavljati na stol. Radovi moraju biti sanitarno ispravni po pravilima struke.





04.-08. travnja, 2022. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice



## F. Carving uživo

Natjecatelj priprema izložak u potpunosti na dodjeljenom random mjestu koristeći što više tehnika te ima 3 sata za izradu. Nije dozvoljena predpriprema niti jednog dijela izložka.

Dopušteno je koristiti maksimalno 5 vrsta voća ili povrća i to po jedan primjerak. Nakon početka pripreme nije dopušteno zamijeniti namirnicu osim u slučaju nemogućnosti korištenja (namirnica trula i sl.). U tom slučaju obavezno se obavještavaju suci kako bi odobrili zamjenu.

Izložbeni stol (površina) će biti dodijeljena svakom natjecatelju. Površina stola je minimalno dimenzija 1 x 0,7 metra, a može biti veća i jednu stolicu. Organizator će osigurati i koš za otpatke dok sve ostale potrebe osigurava sam natjecatelj. Dopušteno je koristiti sav pripadajući profesionalni alat kod izrade kao i dekorativni elementi za postavljanje aranžmana (postolja, platna i sl.)

Zabranjeno je rastavljanje stola ili dodavanja novih površina. Mjesto rada neće imati dostupni izvor električne energije.

Strogo je zabranjeno koristiti žive životinje kao dio izložka. Komunikacija za vrijeme rada, dozvoljena je samo sa članovima Ocjenjivačkog suda.



## G. Kulinarska umjetnost – skulptura

G. Izrada skulpture od leda, margarina, tjestenine i sl.

Svaki natjecatelj izlaže na zasebnom stolu dimenzija 1x2 metar uz električnu utičnicu (220V).

Kod izrade su dopuštena pomagala – konstrukcije, drveni okviri, stiropor itd.

Rad treba imati temu.

Ekspонат u kategoriji I se donosi gotov. Natjecatelj ima 2 sata vremena za postavljanje ekspوناتa bez pomoći drugih osoba. Ekspونات se izlažu sat vremena uoči ocjenjivanja. Ukoliko je za iznošenje ekspوناتa potrebno više osoba, ocjenjivački sud može odobriti pomoćnika koji smije pomoći donositi dijelove ekspوناتa do stola za izlaganje, ali ne smije ništa stavljati na stol.





## H - Jednostavno restoransko jelo

Natjecatelj priprema tri jela te od ponuđenih 6 opcija bira po jedno iz svake podkategorije:  
Natjecatelj odabire da li priprema H1 ili H2 (rižoto ili tjestenina),  
zatim odabire H3 ili H4 (riba ili meso) te  
zatim odabire H5 ili H6. (vegansko ili bezglutensko)

Ukupan rezultat kategorije H je prosječna ocjena iz sve tri odabrane kategorije.

Primjerice: (H1 + H4 + H5) / 3

Nije moguće kombinirati dva jela iz iste podkategorije, primjerice H1 i H2.

Vrijeme za pripremu jela je 2 sata za sva tri jela. Ulazak u kuhinju je 10 minuta prije početka rada kad natjecatelji pripremaju radne površine, a Ocjenjivački sud pregledava donijete namirnice. Za pripremu prvog jela natjecatelji imaju 40 minuta, kojeg nakon isteka vremena nose na ocjenjivanje. Za drugo i treće jelo predviđeno je po još 30 minuta za pripremu i dovršavanje. Nakon završetka rada natjecatelj ima 10 minuta da pospremi i napusti kuhinju.

### H1. Restoransko jelo - rižoto

Priprema se pred publikom i to na 4 tanjura za 1 osobu. Zadana tema je rižoto, a može se kombinirati više vrsta rižota pri čemu ukupna porcija ne smije biti više od 150g.

### H2. Restoransko jelo od tjestenine

Priprema se pred publikom i to na 4 tanjura za 1 osobu. Tjestenina se može ručno raditi na natjecanju. Ukupna masa jela treba biti oko 200-250 g.

### H3. Restoransko jelo od ribe - zadana tema: losos

Priprema se pred publikom i to na 4 tanjura za 1 osobu. Zadana tema je losos. Ukupna masa jela treba biti oko 200-250 g.

### H4. Restoransko jelo od mesa - zadana tema: pileća prsa

Priprema se pred publikom i to na 4 tanjura za 1 osobu. Zadana tema su pileća prsa. Ukupna masa jela treba biti oko 200-250 g.

### H5. Restoransko jelo - vegansko

Priprema se pred publikom i to na 4 tanjura za 1 osobu.

Jelo se priprema bez korištenja proizvoda životinjskog porijekla - mesa, jaja, mlijeka itd. Ukupna masa jela treba biti oko 200-250 g.

### H6. Restoransko jelo - bez glutena

Priprema se pred publikom i to na 4 tanjura za 1 osobu. Jelo se priprema bez korištenja namirnica koje sadrže gluten. Ukupna masa jela treba biti oko 200-250 g.



## I. Makrobiotički meni – pojedinačno natjecanje - kuhanje pred publikom

Priprema menija od 3 slijeda:

- hladno predjelo
- glavno jelo
- desert

Zadana namirnica je proso. Zadana namirnica mora se koristiti samo u jednom slijedu po izboru natjecatelja.

Zadatak je kreativna priprema i suvremena prezentacija jela temeljenih na načelima makrobiotike.

Priprema svih sljedova počinje u isto vrijeme, a nakon 120 minuta potrebno je završiti prvi slijed pa svakih 30 minuta idući slijed. Svaki slijed priprema se za 3 osobe.

## J. Street food

Priprema jela po principima street fooda. Zadana namirnica je **Cheddar (Dukat) i/ili Dukat ribana mozzarella/mini mozzarelle**. Priprema se tri tanjura pred publikom. Nema zadane teme i namirnice. Vrijeme pripreme ograničeno je na 75 minuta.





## Upute i savjeti za natjecatelje

### Priprema za natjecanje:

Kod osmišljavanja jela treba pokušati postići što veću zahtjevnost pripreme jela izvedivu u zadanom vremenu, te voditi računa o kreativnosti kod izbora namirnica i vizualne prezentacije.

Poželjno je koristiti što više različitih tehnika obrade namirnica - npr. jedan dio mesa pečen kao rolada, drugi paniran, jedan prilog pržen, drugi blanširan itd.

Sve namirnice koje će se na natjecanju koristiti za pripremu jela poželjno je prethodno izvagati u potrebne količine te pravilno prepakirati u prigodnu ambalažu - plastične posude, čašice, vakumirane vrećice i sl. kako bi se maksimalno smanjila količina otpada.

Sve namirnice koje su višak nakon pripreme, a još su iskoristive, potrebno je za vrijeme ili nakon rada ponovno zapakirati i pohraniti u hladnjaku. Ocjenjivači će voditi računa o navedenom te značajnije propuste kažnjavati negativnim bodovima.

Predpriprema namirnica dopuštena je u slijedećem opsegu:

- voće i povrće može se očistiti, oprati i oguliti, ali ne sjeckati i rezati

- riba se može očistiti, ali ne filetirati

- školjke se mogu očistiti, ali moraju biti svježije i u ljušturi

- rakovi mogu biti svježiji ili smrznuti, ukoliko su svježiji ne smiju biti živi niti očišćeni,

  - a ukoliko su smrznuti mogu biti u onom stanju u kojem su kupljeni (uz priloženu deklaraciju)

- meso može biti iskošteno, ali ne sjeckano i rezano

- kosti mogu biti usitnjene u male komade

- temeljci mogu biti pred pripremljeni

- dekorativni elementi moraju biti jestivi i u cijelosti pripremljeni na natjecanju

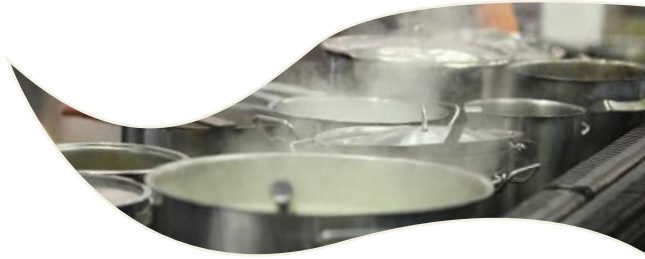


### Rad i oprema:

Natjecatelji rade u službenim natjecateljskim bluzama, kapama i maramama (uključene u kotizaciju) i s vlastitim alatom. Za prezentaciju jela natjecatelji mogu koristiti vlastite tanjure. U kategorijama gdje je to potrebno izložbene plate osiguravaju natjecatelji.

Natjecatelji mogu koristiti ponuđenu opremu i posuđe osigurano u mobilnim kuhinjskim jedinicama no preporuča se ponijeti vlastito posuđe za pripremu jela, posebno manje posude, tavice i slično. Natjecatelji rade vlastitim alatom, a mogu donijeti svoju dodatnu opremu i uređaje za pripremu jela – indukcijsko kuhalo, mixer, sous vide i slično. Natjecatelji se natječu na 12 mobilnih kuhinjskih jedinica. Detaljan opis opreme utvrdit će se naknadno te dostaviti prijavljenim natjecateljima, nakon zatvaranja prijave.





Svi sudionici rade isključivo u vrijeme i u prostorima natjecanja koje odredi organizator. U radnom prostoru za vrijeme natjecanja smiju biti samo sudionici koji su određeni rasporedom natjecanja.

Kod pripreme eksponata treba izbjegavati sve što je nejestivo, a za konkretna pitanja pojašnjenja tražiti od predsjednika Ocjenjivačkog suda tijekom sastanka i dogovora o radu. Mogu se koristiti školjke, klješta hlapova i sl. Kost može biti dio eksponata samo ukoliko je sastavni dio namirnice i ima estetsku važnost kod prezentacije jela, tj. služi da bi npr. kotlet stajao uspravno itd. Čačkalica, ražnjić i sl. mogu se koristiti kod pojedinih vrsta jela za koja su nužni, ali moraju biti primjerenog oblika i materijala.



Začinsko bilje i lisnate salate te voće (sa ili bez kore) može se koristiti, a da nije termički obrađeno, ali mora biti prezentirano na pravi način - oprano, očišćeno, po potrebi želirano.

Zadana tema mora biti vidljiva i prepoznatljiva u okusu i sastavu.

Smjernice za rad natjecatelja:

- očekivana je pravilna osnovna priprema u skladu s modernim kulinarskim umijećem
- očekivana je svrsishodna, kulinarski bespriječna zdrava i probavljiva priprema
- jela moraju izgledati prirodno i ukusno
- sastojci moraju tvoriti sklad u količini, okusu i boji te odgovarati saznanjima moderne nauke o prehrani

Bitne stvari koje treba izbjeći:

- korištenje potamnjelog ili oštećenog suđa
- pretjerana izrada likova pomoću oblika (modla)
- korištenje kupljenih dekoracija
- korištenje kupljenih elemenata jela (tjestenina, oblikovano povrće, gotovi umaci i sl.)
- pokrivanje rubova tanjura ili plata
- korištenje umjetnih aroma

Nepridržavanje ovih smjernica povlači za sobom oduzimanje bodova.



Smjernice koje vrijede za Dane hrvatskog kulinarstva sastavljene su na osnovu smjernica WORLDCHEFS-a (Svjetsko udruženje kuharskih saveza).



### Ocjenjivanje:

Svaki član Ocjenjivačkog suda ocjenjuje na vlastitom ocjenjivačkom listiću i prema slijedećim kriterijima:

#### Vanjski izgled

- Sklad boja – boje moraju biti u skladu, a jelo mora biti privlačno oku
- Kompozicija – jelo mora biti pravilno i lijepo prezentirano
- Kreativnost – posebno se vrednuje svako odstupanje od klasičnog načina prezentacije

#### Sastav i okus

- Sklad okusa – okus jela mora biti skladan i ukusan
- Kreativnost – posebno se vrednuje svako odstupanje od standardnih kombinacija sastojaka jela
- Pravilan omjer sastojaka – jelo mora biti pravilnog nutricionističkog sastava, npr. u sastavu ne smije biti previše ugljikohidrata
- Pravilna priprema – ocjenjuje se pravilna priprema svih sastojaka, npr. važno je da neka namirnica nije raskuhana ili prepečena

#### Ostalo

- Poštivanje propozicija – vidi tablicu negativnih bodova i pravila struke
- Složenost pripreme – posebno se vrednuje složenost pripreme pojedinog jela

Pojedinačne ocjene članova Ocjenjivačkog suda zbrajaju se i izračunava se prosječna ocjena svakog kriterija. Zbroj ocjena svih kriterija daje ukupan rezultat natjecatelja u toj kategoriji.

Kod kategorija sa dvije ili više disciplina (npr. A1 i A2), konačna ocjena u kategoriji, prema kojoj se dodjeljuju medalje, je prosjek ocjene iz svih disciplina.

#### Tablica negativnih bodova:

##### 2 negativna boda:

- ukoliko natjecatelj na dogovoru o radu uz sebe nema sanitarnu iskaznicu
- ukoliko u receptu nisu navedeni svi sastojci eksponata (i jela i dekoracije)
- kašnjenje sa iznošenjem eksponata - svaka treća pređena minuta

##### 4 negativna boda:

- ukoliko natjecatelj koristi kuhinju izvan dogovorenog vremena i rasporeda
- ukoliko broj elemenata jela ne odgovara propozicijama (npr. ukoliko su na jednom tanjuru 2, a na drugom tanjuru 3 oblikovana krumpirića, ili ukoliko na hladnoj plati nije dovoljan broj elemenata hladnog jela u odnosu na prezentaciju na tanjuru)
- ukoliko jedan od elemenata eksponata izgubi svoje predviđeno stanje (padne, pukne, otopi se itd.) za vrijeme rada Ocjenjivačkog suda, ukoliko je rad već ocijenjen ocjenjivački sud izvršiti će korekciju ocjene

Prema procjeni članova Ocjenjivačkog suda mogu se dodijeliti negativni bodovi u različitoj broju i to za nepravilno raspolaganje namirnicama (velika količina otpada), neuredno radno mjesto, neprimjereno ponašanje natjecatelja, nepravilan ili nehigijenski rad s namirnicama i sl.

Za sva dodatna pitanja, obratite se Uredu HKS-a.