

Do soutěže se mohou přihlásit týmy nebo jednotlivci a účast je zdarma. Místem konání soutěže je Hovorčovický park u základní školy.

Soutěžící se mohou přihlásit emailem na adresu organizátora akce info@felixliberi.cz nejpozději do **27. 9. 2025**, kdy bude provedena uzávěrka. Z prostorových důvodů byl stanoven maximální počet účastníků soutěže (týmů) na 10 s tím, že o účasti bude rozhodovat datum přihlášení a přednostně budou vybrány spolky a občané z obce Hovorčovice.

Jelikož pořadatel akce v tomto ročníku zajišťuje všem účastníkům nákup masa k vaření guláše, je účast jednotlivých týmů podmíněna složením vratné kauce ve výši 1.500,- Kč převodem na bankovní účet č. 2500248714/2010 nejpozději do 27.9.2025, do poznámky k platbě prosíme uvést název ssoutěžního týmu. Kauce bude účastníkům vrácena převodem na bankovní účet do 5 dnů od konání akce. Podmínkou vrácení kauce je úspěšné absolvování soutěže Hovorčovický kotlíkový guláš 2025, v opačném případě kauce propadne ve prospěch pořadatele akce.

Soutěžící si zajistí:

- Kotlík na vaření na otevřeném ohni o dostatečné velikosti k přípravě organizátorem předepsaného množství masa – nádoba na vaření musí být nad ohněm zavěšena, její položení a vaření na jakékoliv podpěrné konstrukci je zakázáno. S ohledem na navýšené množství masa oproti předchozímu ročníku doporučuje pořadatel akce minimální velikost nádoby na vaření 30 litrů.
- Sekeru na naštipání dříví
- Rýč / lopatu k vykopání ohniště (po ukončení vaření bude ohniště osazeno původním travním drnem)
- vlastní ingredience k vaření (cibule a ostatní zelenina, koření, uzeniny, dochucovadla apod.)
- kuchyňské pomůcky (vařečka, prkénko, nůž, malá naběračka atd.)
- označení týmu
- originální oděv (není povinné, ale vítáno)
- motivační prostředky = úplatky pro ochutnávače z řad diváků jsou povoleny
- Doporučen je přístřešek pro případ špatného počasí
- **Je zakázáno do guláše přidávat jiné maso, než od pořadatele - výjimku tvoří uzeniny a tepelně opracované masné výrobky. V případě nejasností rozhodne pořadatel**
- Krájení veškerých surovin k přípravě guláše je povoleno až na místě konání akce
- Povoleno je vlastní vývar na podlévání masa



Pořadatel zajistí:

- 8 kg syrového masa z divočiny (dančí maso) pro min. počet 200ks degustačních porcí (1 porce = 2 malé kousky masa + omáčka)
- místo k umístění ohniště a dřevo na topení (dřevěná kulatina k naštípání)
- vodu na vaření guláše
- chléb jako přílohu
- nádobí a příbory na ochutnávku odbornou porotou
- plastové misky na ochutnávku veřejností
- zdravotní pomoc

Pozn.: S ohledem na odhad potřebného počtu a velikosti degustačních porcí guláše upozorňujeme soutěžící, že posledního ročníku Hovorčovického kotlíkového guláše v roce 2024 se zúčastnilo cca 300 hlasujících z řad veřejnosti.

Systém průběhu soutěže:

1. Rozdělení masa účastníkům a zahájení přípravy stánků a ohnišť od 8:30 hod. V tomto čase je již možné začít čistit zeleninu a zahájit její krájení.
2. Zapálení ohňů pod kotlíky a zahájení vaření bude povoleno od 9:00 hod. Ochutnávka uvařených gulášů pro veřejnost začíná ve 14.30 hodin (každý soutěžící sám zváží, jak dlouhou dobu potřebuje na přípravu guláše podle své receptury). Výsledky soutěže určuje odborná porota, která bude hodnotit dle následující tabulky:

Hodnocená kategorie	Bodové rozmezí
Volná kategorie poroty	1 - 10 b.
Vůně (reakce na čichové smysly)	1 - 10 b.
Barva (základ na guláš, např. paprika vs cibule)	1 - 10 b.
Chuť (použití soli a koření)	1 - 10 b.
Konzistence masa	1 - 10 b.

Pro odbornou porotu zajistí každý účastník prezentační porci, která musí být připravena ve 14:00 hod. Vzhled této porce (nazdobení a jak je guláš servírován atp.) bude součástí hodnocení. Guláše budou servírovány na jednotném talíři, který zajistí pořadatel.

3. Soutěž o nejlepší vzhled stánku bude hodnocena veřejností – na hlasovacích lístcích.
4. V divácké anketě o nejlepší guláš budou hlasovat návštěvníci akce hlasovacími lístky, které obdrží od pořadatelů v průběhu odpoledne. Cena hlasovacího lístku je 120,-Kč/ks. Vyhrává kuchařský tým s největším počtem hlasů. s