

12. DRŽAVNO PRVENSTVO SLASTIČARA, Zagreb 26. i 27. rujna, 2025

Zagreb, Zagrebački velesajam

Za državnog prvaka Hrvatske u slastičarstvu potrebno je sudjelovati u kategorijama A, B i C.

A. Umjetnost slastica - eksponati

Eksponati u kategorijama A1 i A2 donose se već pripremljeni (gotovi).

Natjecatelj ima na raspolaganju 1 sat za postavljanje eksponata, i to isključivo bez pomoći drugih osoba. Eksponati se izlažu najmanje jedan sat prije početka ocjenjivanja.

Sva jela moraju biti popraćena pisanim opisom i točnom recepturom.

U obje potkategorije natjecatelji su obavezni pridržavati se zadanih tematskih smjernica:

1. Jedan desert mora sadržavati čokoladu kao glavni sastojak.
2. Jedan desert mora sadržavati voće kao glavni sastojak.
3. Jedan desert mora biti bezglutenski.
4. Jedan desert mora biti veganski.

A1. Priprema 4 različita deserta (umjetnički desert na tanjuru)

Deserti moraju biti posluženi kao zasebne porcije, namijenjene jednoj osobi. Svaki desert treba biti pripremljen korištenjem više različitih tehnika rada, pri čemu je važno postići sklad i ravnotežu okusa. Kompozicija deserta treba biti vizualno primamljiva i estetski oblikovana, jer izgled ima jednako važnu ulogu kao i sam okus. Ukupna količina deserta na tanjuru mora biti oko 120 g (težina sama po sebi nije predmet ocjenjivanja, ali se mora poštovati).

A2. Priprema slatkog pladnja – Petit four

Na pladnju trebaju biti prezentirane četiri različite pojedinačne slastice za šest osoba, ukupno 24 komada, težine od 6 do 14 grama po komadu. Uz pladanj je potrebno identičnu porciju prezentirati i na dva tanjura (ukupno osam komada). Jedna porcija podrazumijeva četiri različite pojedinačne slastice (npr. mignon, pralina, kolačić i sl.).

Eksponati se prvenstveno prezentiraju na zrcalima ili porculanu, ali mogu biti i na srebrnim pladnjevima, posuđu od nehrđajućeg čelika i sl. Ako se koristi drvo ili kamen kao dio prezentacije, deserti moraju biti postavljeni na podlozi od stakla.

Radi postizanja veće kreativnosti poželjno je koristiti što više različitih tehnika pripreme i namirnica pri izradi elemenata pladnja. Primjerice, ne bi bilo poželjno da su sva četiri elementa oblikovana kao kuglice različitog sastava; umjesto toga, jedan element može biti mignon, drugi pralina, treći roladica itd. Važno je da svi elementi zajedno čine skladnu cjelinu i kompoziciju – kako bojom, tako i okusom.

B. Restoranski desert

Priprema B1 i B2 započinje istovremeno.

Nakon 3 sata rada potrebno je izložiti desert B1, a 1 sat kasnije desert B2. Ukupno vrijeme pripreme iznosi 4 sata. Nema zadane teme ili namirnice.

B1. Priprema toplog deserta

Desert se priprema i poslužuje topao, na tri odvojena tanjura, predviđena za jednu osobu.

Ukupna količina deserta na tanjuru mora biti oko 120 g (težina sama po sebi nije predmet ocjenjivanja, ali se mora poštovati).

Prilikom izrade potrebno je primijeniti različite slastičarske tehnike, kako bi desert bio pravilno i stručno pripremljen. Osim same pripreme, važan je i način prezentacije – desert mora biti estetski privlačan, skladno raspoređen na tanjuru, s naglaskom na toplu konzumaciju.

Cilj je pokazati vještinu u:

- odabiru i usklađivanju sastojaka,
- pravilnoj toplinskoj obradi,
- kreativnoj prezentaciji na tanjuru,
- te poznavanju više tehnika u pripremi (npr. pečenje, karamelizacija, flambiranje, kuhanje kreme, oblikovanje tijesta).

B2. Priprema hladnog deserta

Desert se priprema i servira hladan, raspoređen na tri tanjura za pojedinačne porcije. Ukupna masa deserta na tanjuru mora biti oko 120 g po porciji. Sama težina neće se bodovati, ali je važno poštovati zadana ograničenja. Desert mora biti pravilno izrađen uz primjenu različitih slastičarskih tehnika, pri čemu se vrednuje urednost, preciznost i kreativnost u izradi. Posebna pažnja treba se posvetiti izgledu, strukturi i harmoniji okusa, kako bi desert bio atraktivan i estetski privlačan prilikom prezentacije.

C. Umjetnost slastica – torta

Priprema torte, zadana tema – Šetnja Dolcem (torta mora sadržavati element od povrća)

Eksponat u kategoriji C donosi se gotov.

Natjecatelj ima na raspolaganju 1 sat za postavljanje eksponata, pri čemu nije dopuštena pomoć drugih osoba. Eksponat se mora izložiti najkasnije jedan sat prije početka ocjenjivanja.

Torta mora biti popraćena pisanim opisom i recepturom. Nema ograničenja u količini torte, no njezin maksimalni promjer ne smije prelaziti 18 cm. Sama veličina torte ne utječe na ocjenjivanje. Visina svakog pojedinog kata torte, bez dekoracije, ne smije biti veća od 10 cm.

Torta mora biti zarezana kako bi se jasno vidio presjek, a dvije porcije potrebno je posebno prezentirati na tanjuru, uz odgovarajuću dekoraciju.

Prilikom pripreme dopuštena je upotreba unutarnje konstrukcije. Ako se radi višekatna torta, svi katovi moraju biti istog oblika.

Posebna pažnja treba se posvetiti vizualnom dojmu presjeka i složenosti unutarnje strukture torte. Preporučuje se korištenje različitih vrsta biskvita, krema i nadjeva različitih boja, čime se postiže zanimljiv i atraktivan izgled prilikom rezanja torte.

UPUTE I SAVJETI ZA NATJECATELJE

Sudionici:

Natjecanje u svim kategorijama je pojedinačno.

Cjelokupnu pripremu izložka obavlja samo jedna osoba.

Priprema za natjecanje:

Kod osmišljavanja slastica treba nastojati postići što veću zahtjevnost pripreme, izvedivu u zadanom vremenu, te voditi računa o kreativnosti pri izboru namirnica i vizualnoj prezentaciji. Poželjno je koristiti što više različitih tehnika obrade namirnica, a svaki element jela pripremiti s maksimalnom pažnjom i detaljima, s obzirom na izvedivost unutar predviđenog vremena za rad.

Sve namirnice koje će se koristiti na natjecanju preporučljivo je prethodno izvagati u potrebnim količinama te pravilno prepakirati u odgovarajuću ambalažu – plastične posude, čašice, vakumirane vrećice i sl. – kako bi se smanjila količina otpada. Sav višak namirnica nakon pripreme, koje su još iskoristive, potrebno je ponovno zapakirati i pohraniti u hladnjak tijekom ili nakon rada.

Ocjenjivači će uzeti u obzir navedene aspekte, a veći propusti kažnjavat će se negativnim bodovima.

Rad i oprema:

Natjecatelji rade u službenim natjecateljskim bluzama i kapama te koriste vlastiti alat. Za prezentaciju jela natjecatelji moraju koristiti vlastite tanjure. U kategorijama gdje je to potrebno, izložbene plate osiguravaju sami natjecatelji. Natjecatelji moraju ponijeti vlastito posuđe za pripremu slastica.

Natjecatelji rade s vlastitim alatom, a mogu donijeti i dodatnu opremu te uređaje za pripremu slastica. Svi sudionici rade isključivo u vremenu i na lokacijama koje odredi organizator natjecanja. U radnom prostoru, tijekom natjecanja, smiju biti samo sudionici koji su raspoređeni za taj termin.

Prilikom pripreme slastica treba izbjegavati upotrebu nejestivih elemenata, a za sva dodatna pitanja i pojašnjenja potrebno je konzultirati predsjednika Ocjenjivačkog suda tijekom sastanka i dogovora o radu.

Začinsko bilje i voće (sa ili bez kore) mogu se koristiti u termički neobrađenom obliku, ali moraju biti pravilno prezentirani – oprani, očišćeni i, po potrebi, želirani. Zadana tema mora biti vidljiva i prepoznatljiva u okusu i sastavu jela.

Smjernice za rad natjecatelja:

Očekuje se pravilna osnovna priprema u skladu s modernim slastičarskim umijećem.

Očekuje se svrsishodna, kulinarски besprijeekorna, zdrava i probavljiva priprema.

Slastice moraju izgledati prirodno i ukusno.

Sastojci moraju tvoriti sklad u količini, okusu i boji te odgovarati saznanjima moderne znanosti o prehrani.

Bitne stvari koje treba izbjeći:

Nepridrđavanje ovih smjernica povlači oduzimanje bodova. Smjernice koje vrijede za Dane hrvatskog kulinarstva sastavljene su prema smjernicama WORLDCHEFS-a (Svjetsko udruženje kuharskih saveza).

PRAVILA I OCJENJIVANJE

Ocjenjivanje:

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

Pojedinačne ocjene članova Ocjenjivačkog suda zbrajaju se i izračunava se prosječna ocjena za svaki kriterij. Zbroj ocjena svih kriterija daje ukupan rezultat natjecatelja u toj kategoriji. U kategorijama s dvije ili više disciplina (npr. A1 i A2), konačna ocjena u kategoriji, prema kojoj se dodjeljuju medalje, izračunava se kao prosjek ocjena iz svih disciplina.

Tablica negativnih bodova:

2 negativna boda:

Korištenje potamnjelog ili oštećenog posuđa.

Izrada likova pomoću oblika (modla).

Korištenje kupljenih dekoracija.

Korištenje umjetnih aroma.

Vanjski izgled

(0 – 10)

Sklad boja

– boje moraju biti u skladu, a jelo mora biti privlačno oku (0 – 10).

Kompozicija

– elementi moraju biti pravilno posloženi i lijepo prezentirano (0 – 12).

Kreativnost

– posebno se vrednuje svako odstupanje od klasičnog načina prezentacije.

Sastav i okus

(0 – 10)

Sklad okusa

– okus jela mora biti balansiran i ukusan (0 – 10).

Kreativnost

– posebno se vrednuje svako odstupanje od standardnih kombinacija sastojaka jela (0 – 9).

Pravilan omjer sastojaka

– u jelu se ne smije niti jedna namirnica previše odražavati, okusi moraju biti usklađeni (slatkoća, kiselina, masnoća i sl) (0 – 9).

Pravilna priprema

– ocjenjuje se ispravna priprema svih sastojaka, npr. važno je da nijedna namirnica nije raskuhana ili prepečena.

Ostalo

(0 – 20)

Poštivanje propozicija

– vidi tablicu negativnih bodova (0 – 10).

Složenost pripreme

– posebno se vrednuje složenost pripreme pojedinih slastica.

Ukoliko natjecatelj na dogovoru o radu nema uz sebe sanitarnu iskaznicu.

Ukoliko u receptu nisu navedeni svi sastojci eksponata (i slastice i dekoracije).

4 negativna boda:

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

Recepti:

Natjecatelji trebaju do 20.09.2025. dostaviti recepte slastica s normativom i opisom pripreme, i to na obrascima koji se dostavljaju u nastavku, a isti se mogu preuzeti u elektronskom obliku na

www.kuhar.hr

ili zatražiti u Uredu HKS-a na e-mail

hks.kuhar@gmail.com

Recept mora biti pisan na računalu.

Od prijave do natjecanja recept je moguće u manjoj mjeri izmijeniti, tj. "usavršiti" nakon treninga i priprema za natjecanje. Neovisno o tome jesu li naknadno mijenjali recept, natjecatelji moraju imati jedan primjerak istog (i svih popratnih obrazaca) uz sebe na natjecanju i priložiti ga uz jelo prilikom ocjenjivanja.

Sudionici natjecanja prepuštaju sva prava nad receptima i izlošcima HKS-u.

Za složenije radove, koji se sastoje od nekoliko elemenata (više različitih načina pripreme slastica, umaka i dekoracija), ispunjavaju se osnovni i dodatni obrasci za recept. Na osnovnom obrascu ispunjavaju se opći podaci o slastici te zbirni popis namirnica za cijelu slasticu. Na dodatnim obrascima navode se zasebno namirnice i opis pripreme svakog elementa slastica (npr. posebno namirnice i priprema za voćni dio, posebno za jedan element, posebno za drugi element itd.).

Ispunjavanje osnovnog obrasca za recept:

Kašnjenje s iznošenjem eksponata – za svaku treću pređenu minutu.

Ukoliko natjecatelj koristi slastičarnu izvan dogovorenog vremena i rasporeda.

Ukoliko broj elemenata jela ne odgovara propozicijama.

Ukoliko jedan od elemenata eksponata izgubi svoje predviđeno stanje (padne, pukne, otopi se itd.) tijekom rada Ocjenjivačkog suda.

Kategorija

– upisuje se kategorija natjecanja (npr. B1, B2 itd.).

Natjecatelj

– upisuje se ime i prezime natjecatelja.

Naziv jela

– upisuje se (nije obavezno) autorski, kreativan naziv jela (npr. “Slatka bajka”).

Opisni naziv

– upisuje se naziv jela tako da promatraču bude razvidan svaki dio jela i njegovi glavni sastojci (npr. “Rolada od naranče i rogača, žele od jabuke”).

Normativ

– upisuje se brojka za koliko osoba je navedeni normativ (1, 3, 4 ili više u posebnim slučajevima).

Natjecatelji su obavezni ponijeti važeću sanitarnu iskaznicu i osobnu iskaznicu.

VAŽNO!

Važno je napomenuti kako svaki sudionik mora sam snositi troškove smještaja, s obzirom na to da on nije plaćen. Ipak, naš partner Maistra je osigurao popust od 20% u hotelima Zonar i International sa kodom za popust HKS

Važno je napomenuti da svaki natjecatelj mora biti član HKS-a. Ako netko još nije učlanjen, to može učiniti ispunjavanjem online pristupnice koja je dostupna na sljedećem linku:

<https://kuhar.hr/o-savezu/pristupnica>

Kotizacija za sudjelovanje iznosi 100€ po osobi, a za sve članove bit će osigurane bluze i kape.

Za sva dodatna pitanja možete nas kontaktirati putem e-mail adrese:

hks.kuhar@gmail.com

Popis namirnica

– navodi se zbirni popis namirnica za cijelo jelo sa svim elementima i dekoracijom.

Kroatischer Kochverband Croatian Chefs Association Fédération culinaire de Croatie Federazione Croata dei Cuochi



Sve mjere

potrebno je pisati u istoj jedinici: masu u gramima ili za veće količine u kilogramima, a tekućinu u mililitrima ili za veće količine u litrama.

Jednostavna skica

prezentacije jela na tanjuru mora biti priložena.