

DANI HRVATSKOG KULINARSTVA

15.KAMELIJA KUP
25.-28.09.2025.
ZAGREB



SUDIONICI

Na Kamelija kupu, natjecanju učenika zanimanja kuhar i slastičar sudjeluju u: dvočlane ekipe učenika završnih razreda srednjih škola za zanimanje kuhar (2 učenika i 1 mentor), po jedan slastičar (1 učenik i jedan mentor). Škole mogu prijaviti učenike u jednu i više disciplina natjecanja (kuharstvo, slastičarstvo). Svaka škola može prijaviti sudjelovanje jednog učenika ili tima po kategoriji discipline.

NATJECANJE:

Natjecanje se održava od 25. do 28. rujna na Zagrebačkom Velesajmu (<https://www.zv.hr/>).

Dolazak sudionika predviđen je prvog dana, u četvrtak 25. rujna od 08:00 sati, a odlazak u petak, 26. rujna. Satnicu nastupa (četvrtak-petak) odredit će organizator nakon zaključivanja prijava.

Organizator osigurava kuharske i slastičarske pregače te kape koje su natjecatelji obavezni nositi tijekom natjecanja.

Natjecatelji donose sa sobom radnu obuću, hlače, bluze i važeće sanitarne iskaznice.

Također, donose potreban alat, pribor i posuđe koje nije na popisu.

Popis termičkih uređaja i posuđa dostupan u prostoru natjecanja biti će Vam dostavljen nakon zatvaranja prijava.

Organizator osigurava iste tanjure za sve natjecatelje u svim disciplinama i nije potrebno donositi svoje tanjure.

Za posluživanje/prezentaciju jela natjecatelji koriste jednoobrazne bijele tanjure.

Organizator će se potruditi pribaviti što više potrebnih namirnica za natjecanje.

Važno je napomenuti kako svaki sudionik mora sam snositi troškove smještaja, s obzirom na to da on nije plaćen. Prilikom prijave sudionicima će biti dostavljen popis mogućih smještaja po partnerskim cijenama.



PRAVILA I OCJENJIVANJE

Natjecanje se održava po pravilima HKS-a, sukladno pravilima WORLDCHEFS-a (Svjetsko udruženje kuharskih saveza). HKS imenuje tročlano ili četveročlano Prosudbeno povjerenstvo. Za vrijeme pripreme jela najmanje jedan član Prosudbenog povjerenstva nadzire rad natjecatelja.

Rezultati ocjenjivanja su konačni i nema prava pritužbi.

Sudjelovanjem na natjecanju sudionici priznaju sve navedene uvjete. HKS zadržava sva prava publiciranja radova i recepta.

ELEMENTI OCJENJIVANJA:

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.
- 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.

Tablica negativnih bodova:

2 negativna boda:

- ukoliko u receptu nisu navedeni svi sastojci eksponata (i jela i dekoracije)
- kašnjenje sa iznošenjem eksponata - svaka treća pređena minuta
- ukoliko broj elemenata jela ne odgovara propozicijama (npr. ukoliko su na jednom tanjuru 2, a na drugom tanjuru 3 oblikovana krumpirića)
- ukoliko jedan od elemenata eksponata izgubi svoje predviđeno stanje (padne, pukne, otopi se itd.) za vrijeme rada Ocjenjivačkog suda

4 negativna boda:

- ukoliko natjecatelji koriste kuhinju izvan dogovorenog vremena i rasporeda

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

NAGRADE:

Prve tri ekipe u svim disciplinama dobivaju Posebna priznanja HKS-a (svaki učenik, mentor i škola).

Prvoplasirana ekipa osvaja i zlatne medalje (svaki učenik i mentor) te godišnju članarinu u HKS-u za slijedeću kalendarsku godinu, nagrade sponzora manifestacije i Hrvatskog kuharskog saveza dok ostale ekipe dobivaju priznanja za sudjelovanje.

Objavit će se samo najbolje tri škole u svakoj od disciplina kao i u ukupnom poretku dok će ostali natjecatelji biti navedeni bez broja osvojenih bodova.

Svi natjecatelji i mentori trebaju biti članovi HKS-a s plaćenom članarinom za 2025. godinu.

Ukoliko to nisu, samim činom prijave biti će upisani u evidenciju članova HKS-a.

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 namirnice - 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 u vremenu predviđenom za pripremu radnog prostora izvagati u potrebne količine te pravilno prepakirati u prigodnu ambalažu - višekratne plastične posude, čašice, 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 sljedećem opsegu:

- voće i povrće može se očistiti, oprati i oguliti, ali ne sjeckati i rezati,
- riba se može očistiti, ali ne filetirati,
- meso može biti iskošteno, ali ne sjeckano i rezano i
- kosti mogu biti usitnjene u male komade.

Rad i oprema:

Natjecatelji rade u službenim natjecateljskim pregačama, kapama (uključene u kotizaciju) i s vlastitim alatom.

Za prezentaciju jela natjecatelji koriste tanjure osigurane od organizatora.

Natjecatelji mogu koristiti osigurano posuđe no preporuča se ponijeti vlastito posuđe za pripremu jela, posebno manje posude, tavice i slično.

Natjecatelji rade vlastitim alatom.

Nakon završetka prijave, proslijedit ćemo Vam i popis opreme koja se nalazi u svakoj kuhinjskoj jedinici. Kod pripreme eksponata treba izbjegavati sve što je nejestivo. 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.

UPUTE I SAVJETI ZA NATJECATELJE

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. Svakako preporučamo pročitati i dodatni dokument “savjeti za natjecateje” koji je sastavljen po pravilima Worldchefs-a).

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

Smjernice za rad natjecatelja:

- očekivana je pravilna osnovna priprema u skladu s modernim kulinarским umijećem,
- očekivana je svrsishodna, kulinarски 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,
- porcije moraju odgovarati otprilike jednoj porciji jela à la carte – prilagođena, današnjim standardima.

Bitne stvari koje treba izbjeći:

- pretjerana izrada likova pomoću oblika/kalupa/modla,
- pokrivanje rubova tanjura ili plata,
- korištenje umjetnih aroma i bojila.

Nepridržavanje ovih smjernica povlači za sobom oduzimanje bodova.

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

KUHARSKO NATJECANJE

Natjecatelji—dvočlane ekipe učenika završnih razreda srednjih škola za zanimanje kuhar (2 učenika i 1 mentor). Sudionici kuharskog natjecanja rade na mobilnim kuhinjama pred publikom. Predviđeno je natjecanje na šest jednakih mobilnih kuhinjskih jedinica.

Sva jela u kuharskom natjecanju pripremaju se od zadanih namirnica, u četiri (4) primjerka identične porcije za jednu osobu (tri tanjura idu prosudbenom povjerenstvu, četvrti tanjur ide na izložbeni stol)

Jela pripremaju isključivo učenici, a mentor ne sudjeluje u pripremi i ne ulazi u prostor rada.

- Prije natjecanja sudionici će imati i 45 minuta za pred pripremu namirnica (bez termičke obrade, a odnosi se na pranje, guljenje povrća, ali ne i rezanje i sl.). U isto vrijeme počinje priprema svih jela.
- Nakon 75 minuta iznosi se hladno predjelo, 75 minuta kasnije iznosi se glavno jelo s prilogom i 30 minuta kasnije desert.
- Za hladno predjelo koristit će se tanjuri promjera 26-30 cm, za glavno jelo koristit će se tanjuri promjera 26-32 cm, a za desertno jelo koristit će se tanjuri promjera od 30-32 cm.

Nakon ocjenjivanja predsjednik Ocjenjivačkog suda prokomentirati će učenicima i mentorima njihove radove i ukazati na eventualne nedostatke kao i dobre primjere. Učenik/natjecatelj zajedno sa mentorom treba napisati/sastaviti recepturu (normative i prigotovljavanje) za hladno predjelo, glavno jelo, desert za četiri osobe, prema glavnim zadanim namirnicama te ponuđenoj košarici zajedničkih namirnica. Recepture je potrebno ispisati u tri primjerka te donijeti na dan natjecanja. Prije početka natjecanja jedan primjerak potrebno je predati Povjerenstvu, drugi koordinatoru natjecanja Matiji Balentu, a treći koristi učenik.

Radne pregače i kape osigurava organizator, a hlače, bluze i obuću natjecatelji donose sa sobom.

Natjecatelji sami donose potreban alat, pribor i posuđe koje nije na popisu. Popis termičkih uređaja i posuđa dostupan u prostoru natjecanja biti će objavljen i dostavljen nakon zatvaranja prijave.

Natjecatelji sa sobom moraju imati važeću sanitarnu iskaznicu i identifikacijsku ispravu koje će provjeriti Prosudbeno povjerenstvo.

POPIS ZADANIH TEMA I NAMIRNICA

Zadana tema kuharskog natjecanja:

A. Hladno predjelo: Brancin

B. Glavno jelo s prilogom: Pileći batak (s kostima i kožom)

C. Desert: Orah / suha šljiva / krem sir

Pripremaju se 4 porcije svakog slijeda.

Namirnice koje se mogu koristiti (zajednički stol):

Rukola	Tikvica zelena	Luk
Riža	Peršin list	Luk ljubičasti
Palenta	Paprika crvena, žuta, zelena	Mrkva
Krušne mrvice	Svježi špinat	Rajčica
Kukuruzno brašno	Čokolada za kuhanje	Češnjak
Pšenično brašno glatko/oštro	Suhi kvasac	Krumpir
Suncokretovo ulje	Slatko vrhnje	Šampinjoni
Maslinovo ulje	Vrhnje za kuhanje	Patlidžan
šećer	Jaja	Šumsko voće
Mlijeko	Maslac	Badem listići

POPIS ZADANIH TEMA I NAMIRNICA

Ostalo:

Sol	kurkuma
Origano	Papar prah i zrno
Majčina dušica	Timijan
Lovor	Ružmarin (svježi)
Peršinov list (svježi)	Menta (svježa)
Muškatni oraščić	Orah mljeveni
Curry	Crvena mljevena paprika (ljuta i slatka)
Bosiljak (svježi)	Suhi kvasac
Klinčić	Kopar

Napomena:

Glavne namirnice zadanih tema kuharskog natjecanja (navedene pod A,B,C) osigurava organizator. Na zajedničkom stolu će biti i dodatne tajne namirnice koje će se moći koristiti u pripremi jela, a otkrit će se svim natjecateljima na sastanku prvog dana natjecanja.

SLASTIČARSKO NATJECANJE

Sudionici natjecanja— jedan slastičar; 1 učenik i jedan mentor.

Zadana tema slastičarskog natjecanja:

Torta na temu „Zagreb“ , promjera 20 cm – 24 cm visine između 7 cm – 10 cm.

Vrijeme izrade torte 5 sati.

Poslužuje se dva tanjura po svakom komad torte, jedan tanjur za Prosudbeno povjerenstvo i jedan za prezentaciju uz tortu. Za potrebe prezentacije potrebno je izrezati tortu kako bi se prikazao njezin presjek.

Tanjure priređuje organizator, moraju biti bijeli promjera 28 do 32cm.

Zadana tema mora biti vidljiva u izgledu i okusu torte, preporuka je voditi računa o vizualnom dojmu presjeka torte, kao i o zahtjevnosti izrade različitih elemenata torte. Svi elementi torte moraju biti jestivi. Preporuka je ponijeti stalak za tortu, krupni i sitni alat, te sav pribor koji je potreban za izradu torte.

Pisana receptura treba biti isprintana na A4 formatu u 3 primjerka i spremljena u košuljice. Jedan primjer koristi učenik, drugi ide prosudbenom povjerenstvu, a treći koordinatoru discipline po dolasku. Natjecatelji sa sobom moraju imati važeću sanitarnu iskaznicu, identifikacijsku ispravu koje će provjeriti Prosudbeno povjerenstvo.

Radne pregače i kape osigurava organizator, a hlače, bluze i obuću natjecatelji donose sa sobom.

Trebovanje za tortu treba poslati do 15.kolovoza 2025. na mail koordinatora discipline.

Koordinator slastičarske discipline : Matija Balent, mail: hks.kuhar@gmail.com

Napomena:

Organizator će nakon prijave pravovremeno obavijestiti sudionike koje će se namirnice nalaziti na samom natjecanju.

PRIJAVE

Prijava je online. Sve upute se nalaze na <https://www.kuhar.hr/novosti/dogadaji-savez-natjecanja-edukacije-casopis-ostale-vijesti/15-kamelija-kup-u-zagrebu>.

Ukoliko imate dodatnih pitanja, molimo poslati e-mail na hks.kuhar@gmail.com ili pozivom na 0993419499. Svi mentori će dobiti potvrdu o mentorstvu.

Trebovanje po disciplinama potrebno je poslati koordinatorima natjecanja najkasnije do 20.rujna 2025. na mail:

- hks.kuhar@gmail.com

GDPR:

Objava osobnih podataka: popunjavanjem i slanjem prijavnice za Dane hrvatskog kulinarstva, natjecatelji i njihovi mentori daju izričitu privolu/suglasnost organizatorima (HKS-u) za prikupljanje, obradu i objavu njihovih osobnih podataka i to za:

- snimanje, prikupljanje i obrađivanje fotografija, audio i video zapisa nastalih za vrijeme odvijanja manifestacije te njihovo daljnje korištenje u svrhu promocije manifestacije na službenoj stranici HKS-a, društvenim mrežama HKS-a te u ostalom medijskom prostoru (različite tiskovine, portali).
- korištenje i publiciranje nagrađenih jela i receptura HKS će prikupljene osobne podatke koristiti u svrhu informiranja, izvješćivanja i promocije HKS-a i manifestacije, a sve sukladno Zakonu o zaštiti osobnih podataka i Općoj uredbi o zaštiti osobnih podataka. HKS zadržava sva prava publiciranja radova i recepta.

