

KONKURSA NOLIKUMS

“Rudens ritmi šķīvī”

Dzīvās uguns gatavošanas konkurss Zaubes savvaļas kulinārajā festivālā

13. Septembris 2025, Zaube, Latvija

Melnās kastes koncepts

Kopējs produktu klāsts no vietējiem mājražotājiem

Pasākuma vadītājs Žanis Raivo Behmanis

1. Konkursa ideja un mērķis

“Rudens ritmi šķīvī” ir pavārmākslas konkurss, kura centrā ir gatavošana uz dzīvās uguns, ciešā sasaistē ar Latvijas zemnieku un mājražotāju produktiem, godinot sezonālos labumus un seno pavārmākslas māku būt tuvāk ugunij, dabai un vietējam garšas mantojumam.

Konkursa mērķis ir:

- Veicināt radošu un autentisku gatavošanu;
- Veidot saikni starp profesionāliem pavāriem, vietējiem mājražotājiem un sabiedrību;
- Izcelt Latvijas produktu kultūru un mantojumu;
- Radīt vidi kurā iedzīvotāji sanāk kopā kulinārijas dēļ;
- Potenciāli radīt nozarei vietu, kur savstarpēji plānot attīstību.

2. Dalībnieki

Konkursā piedalās profesionāli pavāri un ēst gatavošanas entuziasti. Visi dalībnieki piedalās individuāli. Konkursā piedalās 5 dalībnieki pēc atlases principa.

Potenciālais dalībnieks iesūta Motivācijas video, kadēļ grib piedalīties šajā pasākumā un īsu aprakstu par sevi.

3. Konkursa norise

- Katram dalībniekam būs jāiekur pašam sava dzīva uguns (ugunskurs, grillēšanas vieta);
 - Elektriskās un gāzes ierīces nav atļautas;
 - Produktus nodrošina organizatori:
 - Katram būs 2–3 galvenie produkti (vienādi visiem);
 - Blakus būs produktu stands ar dažādiem Latvijas mājražotāju produktiem, kurus varēs brīvi izmantot ēdiena pagatavošanai;
 - Sagatavošanās posms 30 minūtes, 90 minūtes gatavošana un ēdiena prezentēša žūrijai.
 - Katram dalībniekam jāservē:
 - 1 porcija žūrijai un 1 porcija priekš foto;
 - 20 nelielas degustācijas porcijas skatītājiem.
-

4. Vērtēšanas kritēriji

Žūrija vērtēs darbu pēc šādiem kritērijiem (10 punktu robežās):

- Garša un saskaņa – produkta kvalitātes izcelšana, garšu saderība;
- Prezentācija – vizuālais noformējums, pasniegšanas stils;
- Radošums – oriģināla pieeja, Latvijas produktu izcelšana;
- Darbs ar dzīvo uguni – uguns apgūšana, kontrole, prasme pielāgoties;
- Stāsts un saikne ar tēmu – īss prezentācijas stāstījums par gatavoto ēdienu un tā saikni ar tēmu “Rudens Ritmi šķīvī”;
- Ilgtspējība;
- Sagatavošanās darbam;
- Darba kultūra.

5. Žūrija

Žūrijas sastāvu veido trīs Latvijā zināmi šefpavāri, nozares profesionāļi un sabiedrībā pazīstami cilvēki, kurus uzrunā konkursa rīkotāji.

6. Balvas

Balvas dalībniekiem:

- Vietējo mājražotāju dāvanu grozi;
- Sponsoru sagādātas balvas.

7. Organizatori

Konkursu rīko biedrība “**Jauno pavāru kustība**” sadarbībā ar Zaubes savvaļas kulinārā festivāla rīkotājiem, vietējiem mājražotājiem un atbalstītājiem.

8. Laika plāns:

- Reģistrācija no plkst. 10:00;
- Konkursa sākums plkst. 11:00;
- Pirmās 30 minūtes ir paredzētas:
 - Konkursa galveno produktu saņemšanai;
 - Ēdiena idejas izstrādei un gatavošanas plāna sastādīšanai;
 - Ugunscura iekuršanai un darba vietas sagatavošanai.
- 90 minūtes aktīvai gatavošanai;

Konkursa beigu laiks 13:30

Apbalvošana aptuveni 14:00
