

Konkurss „Labākā lauku torte” Zaubes savvaļas kulinārā festivāla ietvaros

KONKURSA NOLIKUMS

Organizētājs: Amatas novada pašvaldība

1. Konkursa mērķis: popularizēt tradicionālās lauku tortes cepšanas prasmes, veicināt to tālāknodošanu nākamajām paaudzēm.

2. Konkursa dalībnieki:

Konkursā aicināts piedalīties jebkurš Amatas un tam kaimiņos esošo novadu iedzīvotājs, kas nodarbojas ar toršu cepšanu. Viens konkursa dalībnieks var startēt ar vienu vai vairākām tortēm.

3. Konkursa norises laiks un vieta:

Konkurss notiek 2018. gada 14. jūlijā plkst. 17:00 pie Augšezera, Zaubē, Amatas novadā, Zaubes savvaļas kulinārā festivāla programmas ietvaros.

4. Pieteikums konkursam:

Pieteikums dalībai konkursam jāraksta brīvā formā īsumā pastāstot par sevi, tortes cepšanas pieredzi un konkursam pieteikto torti, minot no kurienes cēlusies tās recepte, cik sena, nesena tā ir, kādos godos tiek cepta u.c. Pieteikums jānosūta uz epastu turisms@amatasnovads.lv līdz 2018. gada 10. jūlijam.

5. Konkursa apraksts un norises kārtība:

- 5.1. Torte ir no vairākām kārtām veidots, gabalos dalāms konditorejas izstrādājums, kas ir noformēts - garnēts, veidojot kompozīciju par godu konkrētam svinību gadījumam. Katrs konkursa dalībnieks ierodas uz konkursa vietu ar mājās izceptu un noformētu torti.
- 5.2. Tortes pagatavošanā obligāti jāizmanto lauku olas un lauku piena produkti, kā arī kādas dabas veltes, piem. meža ogas. Visām tortē izmantotajām sastāvdaļām jābūt lietojamām uzturā. Tās nedrīkst saturēt pārtikas piedevas. Nedrīkst izmantot sintētiskās krāsvielas.
- 5.3. Tortes izmēru dalībnieks izvēlas pēc saviem ieskatiem, bet tā nedrīkst būt mazāka par 3 kilogramiem.
- 5.4. 60 minūtes pirms konkursa sākuma dalībnieks iesniedz torti žūrijas komisijas sekretariātā.
- 5.5. Kopā ar torti žūrijai jāiesniedz tortes recepte, kurā norādīts arī tortes nosaukums.
- 5.6. Konkursa laikā katrs dalībnieks prezentē savu torti.
- 5.7. Pēc visu dalībnieku prezentācijas tortes gabaliņus par ziedojumiem iespējams degustēt festivāla apmeklētājiem.

6. Konkursa vērtēšana:

- 6.1. Tortes vērtē žūrijas komisija
- 6.2. Vērtēšana notiek 5 ballju sistēmā.
- 6.3. Žūrijas komisija vērtē:
 - Tortes noformējumu: kompozicionālo krāsu un formu vienotība
 - Tortes garša
 - Tortes sastāvdaļas un oriģinalitāte
 - Tortes receptes stāsts

7. Konkursa žūrijas komisija:

Konkursam iesniegtās tortes vērtē žūrijas komisijas dalībnieki.

8. Apbalvošana:

- 8.1. Visi konkursa dalībnieki saņem piemiņas balvas un pateicību par piedalīšanos konkursā.
- 8.2. Konkursa 1. – 3. vietas ieguvēji saņem konkursa atbalstītāju sarūpētās balvas.