**** 

Zagreb, 19.1. 2017.

**REGIONALNA NATJECANJA GASTRO 2017:**

**PRILOG 1: KOŠARICE NAMIRNICA**

**Županije i Gastro:**

***Stav županija****:*

*Regionalna jela su  jedan od motiva dolaska turista u njihovu regiju , te je to jedan od preduvjeta preuzimanja domaćinstva natjecanja.*

*Zaključak ASOO-ŽUPANIJE:*

* *na regionalnom Gastro natjecanju formirati klasične regionalne namirnice favorizirajući  autohtona  regionalna jela s naglaskom na jeftinije i dostupne namirnice iz dotične regije. Regionalna natjecanja sufinanciraju županije te mole naglasak na jeftinijim namirnicama kako bi natjecanja mogle isfinancirati . Županije će domaćinstva iskomunicrati sa svojim školama.*
* *Turističke discipline 6 i 8 se odnose na Hotel odnosno županiju Škole domaćina natjecanja*

**Gastro 2017. – Regija I. Središnja Hrvatska**

***I. regija:******Središnja Hrvatska*** *(škole: Grada Zagreba, Zagrebačka županija, Krapinsko--zagorska županija, Sisačko-moslavačka županija, Karlovačka županija, Varaždinska županija i Međimurska županija)*

Za sve nejasnoće oko pojedinih disciplina možete se obratiti slijedećim kolegama – po disciplinama:

Disciplina 1 – PRIPREMANJE MENIA

Disciplina 3 – PRIPREMANJE HLADNOG SLANOG IZLOŠKA

Disciplina 4 – PRIPREMANJE HLADNOG SLATKOG IZLOŠKA

**MATO ĐUROVIĆ**

**099 711 19 82**

**MLADEN MARUŠIĆ**

**091 120 80 80**

Disciplina 2 – POSLUŽIVANJE MENIA

Disciplina 5 – PRIPREMANJE BARSKIH MJEŠAVINA

**SLAVKO RATKAJEC**

**098 306 396**

**ZORAN ZELIĆ**

**091 515 57 26**

Disciplina 6 – POSLOVANJE RECEPCIJE HOTELA

Disciplina 7 – POSLOVANJE PUTNIČKE AGENCIJE

Disciplina 8 – PREDSTAVLJANJE TURISTIČKOG ODREDIŠTA-DESTINACIJE

**SILVIJA PEROŠ**

**091 309 29 30**

Disciplina 1. **Pripremanje menija**

**REGIONALNE KOŠARICE NAMIRNICA**

Osnovne namirnice :

• Za M1 –pureća prsa, špinat, jaja

• Za M2 –bundeva

• Za M3 –lungić, domaća kuhana šunka, šampinjoni

• Za M4 –svježi kravlji sir, kakao, prhko tijesto

Zajednička košarica:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Povrće i voće  | Začini i mirodije | Ostale namirnice | Masnoće i mliječne prerađevine |
| Mrkva žuta i crvena | Sol  | Proso | Ulje biljno/suncokret  |
| Peršin korjen i list | Jabučni ocat | Riža | Maslac  |
| Celer korijen | Papar  | Palenta | Svinjska mast |
| Bučine koštice | Cimet | Med | Mlijeko |
| Tikvice  | Crvena paprika | Senf | Kiselo vrhnje |
| Svježi crveni kupus | Lovorov list | Brašno oštro/glatko | Vrhnje za kuhanje |
| Luk crveni | Đumbir svježi | Jaja | Vrhnje za šlag |
| Češnjak | Sezam | Šećer | Svježi sir |
| Cherry rajčice | Bijeli papar | Vanilin šećer | Sušena slanina/špek |
| Krumpir | Muškatni orah  | Prašak za pecivo | Bućino ulje |
| Cvjetača | Mljevena paprika | Kakao u prahu |  |
| Grašak smrznuti |  | Šećer u prahu |  |
| Mahune  |  | Škrobno brašno |  |
| Rikula |  | Rum |  |
| Suhe šljive |  | Parmezan |  |
| Grožđice sušene |  | Teleće kosti |  |
| Jabuke |  | Vino bijelo |  |
| Orasi |  | Pire rajčica |  |
| Limun |  | Acceto balsamico |  |
| Ljubičasti luk |  |  |  |
| Naranče  |  |  |  |
| Vlasac |  |  |  |
| Kovrčavi peršin |  |  |  |
| Patlidžan |  |  |  |
| Slanutak |  |  |  |

**Molimo kolege iz škola koje se žele natjecati u ovoj disciplini, da nam pošalju popis namirnica koje će koristiti za predviđene module, najkasnije do 10. veljače 2017. godine, kako bi mogli na vrijeme nabaviti sve potrebne namirnice.Disciplina 3. Pripremanje hladnog slanog izloška**

**Osnovne namirnice:**

* **Pileća prsa bk**
* **Šunka**
* **Brokula**

Zajednička košarica:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Povrće i voće  | Začini i mirodije | Ostale namirnice | Masnoće i mliječne prerađevine |
| Brokula  | Sol  | Pire rajčica | Šunka  |
| Mrkva žuta i crvena | Alkoholni ocat | Jaja | Pileća prsa BK |
| Peršin korjen i list | Papar bijeli i crni | Brašno oštro/glatko | Ulje biljno/suncokret  |
| Tikvice | Papar u zrnu | Škrobno brašno | Maslac  |
| Češnjak | Crvena paprika | Senf | Mlijeko |
| Gljive razne | Lovorov list | Riža | Kiselo vrhnje |
| Paprika žuta/crvena/zelena | Bosiljak (listovi za dekoraciju) | Želatina listići/granule | Vrhnje za kuhanje |
| Rajčica chery |  | Vino bijelo | Vrhnje za šlag |
| Poriluk |  | Vinjak | Svježi sir |
| Krastavac svježi |  |  | Panceta  |
| Orasi |  |  | Pršut BK |
| Limun |  |  | Majoneza |
| Crna rotkvica |  |  | Maslinovo ulje |
| Cikla svježa |  |  |  |
| Blitva svježa |  |  |  |
| Špinat svježi |  |  |  |
| Svježi grašak |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Molimo kolege iz škola koje se žele natjecati u ovoj disciplini, da nam pošalju popis namirnica koje će koristiti za predviđene module, najkasnije do 10. veljače 2017. godine, kako bi mogli na vrijeme nabaviti sve potrebne namirnice.**

Disciplina 4.  **Pripremanje hladnog slatkog izloška**

Tema ovogodišnjeg hladnog izloška je:

**TORTA NA TEMU „LJUBAV“**

**Zadane namirnice : ČOKOLADA, LJEŠNJACI I MALINE (SMRZNUTE)**

**Obrazloženje**: za regionalno/međužupanijsko natjecanje **1. Središnja regija** zadane namirnice koje moraju biti u sastavu su:

* ČOKOLADA
* LJEŠNJACI
* MALINE

Promjer torte: 22 – 24 cm

Visina: 8 – 10 cm

Porcije: 16 osoba

Dodatna dekoracija izloška ne ulazi u ocjenjivanje.

**ZAJEDNIČKA KOŠARICA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Čokolada  | 19. | Naranča  |
| 2. | Lješnjaci  | 20. | Rum |
| 3. | Maline (smrznute) | 21. | Maraskino  |
| 4. | Pšenično brašno glatko | 22. | Kompot od višnje |
| 5. | Pšenično brašno oštro | 23. | Bademi  |
| 6. | Škrobno brašno | 24. | Slatko vrhnje |
| 7. | Šećer | 25. | Želatina  |
| 8. | Šećer u prahu | 26. | Tičino smjesa |
| 9. | Jaja | 27. | Jestive boje(crvena i zelena |
| 10. | Marmelada od jagode | 28. | Ekstrakt maline i naranče |
| 11. | Mlijeko | 29. | Med |
| 12. | Maslac |  |  |
| 13. | Margarin |  |  |
| 14. | Ulje |  |  |
| 15. | Prašak za pecivo |  |  |
| 16. | Vanilin šećer |  |  |
| 17. | Mahuna vanilije |  |  |
| 18. | Limun |  |  |

**Molimo kolege iz škola koje se žele natjecati u ovoj disciplini, da nam pošalju popis namirnica koje će koristiti za predviđene module, najkasnije do 10. veljače 2017. godine, kako bi mogli na vrijeme nabaviti sve potrebne namirnice.**

**Obrazac 1.** Pripremanje menia od 4 slijeda za 2 (+2) osobe za disciplinu 1.

**Naziv menia:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |
| --- | --- |
| **Slijed 1. – naziv:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Normativ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Priprema:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Slijed 2. – naziv:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Normativ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Priprema:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Slijed 3. - – naziv:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Normativ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Priprema:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Slijed 4. - – naziv:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Normativ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Priprema:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Obrazac 2.** Pripremanje hladnog slanog izloška za disciplinu 3.

|  |  |
| --- | --- |
| **Hladni slani izložak - naziv:****Receptura- normativ:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Priprema - opis u koracima/fazama:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Obrazac 3.** Pripremanje hladnog slatkog izloška za disciplinu 4.

|  |  |
| --- | --- |
| **Hladni slatki izložak - naziv:****Receptura- normativ:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Priprema - opis u koracima/fazama:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |