

V OGÓLNOPOLSKI FESTIWAL PASZTETNIKÓW I POTRAW Z GĘSI Ostrzeszów, 18-19 września 2010

Wymagania dla wyrobów i kryteria oceny

W ramach festiwalu odbędą się konkursy, w których oceniane będą:
pasztety i potrawy z gęsi.

Pasztety i potrawy z gęsi oceniane będą z podziałem na kategorie:

- I. Przedsiębiorstwa, firmy branży mięsnej, restauracje i stołówki
- II. Koła gospodyń wiejskich i gospodarstwa agroturystyczne, osoby indywidualne
- III. Szkoły
- IV. Wystawcy zagraniczni - „Europasztet”

Pasztet pieczony

Podstawowym składnikiem potrawy powinno być mięso różnych gatunków rzeźnych i dziko żyjących zwierząt, podrobów, ryb z dodatkiem warzyw, grzybów, sera i in. W celu połączenia rozdrobnionych składników można dodać jajka, bułkę tartą, mąkę, tłuszcz i inne, doprawić pieprzem, imbirem, gałką muszkatołową i innymi przyprawami, solą, cukrem i aromatycznymi alkoholami, piec w temperaturze minimum 160°C w cieście lub bez. Serwować można na ciepło lub zimno jako przystawkę lub danie obiadowe, wraz z sosami i marynatami.

Prezentowane pasztety oceniane będą wg następujących kryteriów:

- **wygląd zewnętrzny:** atrakcyjność wyrobu oceniana wzrokowo (kształt, barwa, kompozycja stosowanych składników uatrakcyjniających produkt i pobudzających apetyt),
- **wygląd na przekroju:** barwa i występowanie przebarwień (bakteryjnych oraz spowodowanych reakcją barwników z tlenem), równomierność rozmieszczenia składników, atrakcyjność pobudzająca apetyt,
- **smakowość:** konsystencja (równomierność twardości składników, występowanie wodnistości), występowanie niezwiązanego tłuszczu, atrakcyjność smakowa.

Wyroby oceniane będą w skali 5-cio punktowej (1 – ocena najniższa, 5 – ocena najwyższa, bez ocen połówkowych). Z sumy ocen członków kapituły dla poszczególnych kryteriów wliczana będzie ocena średnia ważona.

Wyroby oceniane będą anonimowo. W związku z tym na próbach przedstawionych do oceny nie mogą występować żadne widoczne oznaczenia, które mogłyby identyfikować producenta.

Potrawy z gęsi

Potrawy z mięsa gęsięgo typu obiadowego lub przystawkowego, przygotowane na różne sposoby. Mogą to być przykładowo pieczone tuszki z nadzieniem lub bez, pieczone szyjki gęsie nadziewane farszem, pieczone żołądki, pieczone półgęski itp., w cieście lub nie,

z zastosowaniem sosów lub nie, ze składnikami skrobiowymi (ziemniaki, kluseczki różnego rodzaju itp.), z warzywami i innymi dodatkami.

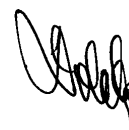
Prezentowane potrawy oceniane będą: typu obiadowego *na ciepło*, typu przystawkowego *na zimno*, wg następujących kryteriów:

- **wygląd zewnętrzny**: atrakcyjność wyrobu oceniana wzrokowo (układ potrawy, kolorystyka, kompozycja stosowanych składników uatrakcyjniających produkt i pobudzających apetyt),
- smakowość, atrakcyjność smakowa.

Potrawy oceniane będą w skali 5-cio punktowej (1 – ocena najniższa, 5 – ocena najwyższa, bez ocen połówkowych). Z sumy ocen członków kapituły dla poszczególnych kryteriów wyliczana będzie ocena średnia ważona.

Potrawy oceniane będą anonimowo. W związku z tym na próbach przedstawionych do oceny nie mogą występować żadne widoczne oznaczenia, które mogłyby identyfikować producenta.

Przewodniczący Kapituły



prof. dr hab. Włodzimierz Dolata