

WEDSTRIJDREGLEMENT CERVENA BOERDERIJHERT

kookwedstrijd Cervena boerderijhert 2018

HANOS nodigt koks uit deel te nemen aan de kookwedstrijd Cervena boerderijhert 2018.

Gerecht

Maak een zomerse creatie van Cervena boerderijhert, gecombineerd met producten uit het seizoen. Denk vooral out-of-the-box: bites, streetfood 3.0. Maak een bijzondere presentatie, niet een schilderij op een bord. Van de creatie moeten in ieder geval 3 verschillende delen van het Cervena boerderijhert gebruikt worden, waarvan minimaal 1 deel op de barbecue bereid is. Het gerecht moet goed uit te voeren zijn in een restaurantsituatie.

Bijpassende drank

Bedenk bij het gerecht een bijpassende drank naar keuze en maak daarmee een perfecte combinatie die de smaken van de creatie versterken. Het staat de deelnemer vrij om te bepalen welke drank dit is een cocktail, wijn, bier, koffie, thee, een infusie van groenten, alles is geoorloofd.

Werkwijze

- Per restaurant mogen 2 personen aan de wedstrijd deelnemen.
 - 1 persoon/chef maakt het gerecht in de keuken af en licht de creatie toe aan de jury.
 - 1 persoon mag assisteren bij het serveren van de creaties en mag de drank/spijs combinatie toelichten.
- Deelnemers presenteren live hun gerecht aan de jury en het publiek.
- De gerechten dienen zoveel mogelijk thuis voorbereid te worden, zodat het ter plekke slechts afgemaakt/gedresseerd hoeft te worden.
- Tijdens de finale maakt de deelnemer voor elk jurylid een gerecht/creatie. Denk hierbij vooral aan de presentatie: klein, streetfood e.d.
- De deelnemers krijgen maximaal 30 minuten de tijd om de gerechten te bereiden.
- Daarnaast maakt elke deelnemer 20 kleine versies van de creatie voor het aanwezige publiek. Deze mogen eenvoudiger gepresenteerd worden.
- Na het bereiden van de gerechten zal er een kort interview plaatsvinden over het gerecht, de bereidingen en de gebruikte componenten. Ook zullen er vragen gesteld worden aan de deelnemer over 'zijn/haar' keuken, bedrijf en achtergrond. De deelnemer presenteert zichzelf hierbij aan het publiek en de jury.
- De deelnemers nemen serviesgoed of materialen waarop het gerecht gepresteerd wordt zelf mee.

Beoordeling

Digitale voorronde:

Bij de beoordeling van de digitale voorronde gaat het met name om originaliteit, inventiviteit en het gebruik van de wat minder bekende delen. De beoordeling van de bijpassende drank zal zwaar wegen. Ook de juiste beschrijving van het recept wordt meegewogen in de beoordeling.

Maak 2 foto's van het gerecht; een foto van bovenaf en een foto links voor. Stuur het recept in als Word bestand in de volgende volgorde:

- titel gerecht
- benoeming onderdelen
- per onderdeel uitwerken:
 - lijst benodigdheden
 - opsomming bereidingswijze per stap

Mail het recept en de foto's voor 22 mei 2017 naar: cervena@hanos.nl

Voorrondes en finale:

Bij de beoordeling gaat het met name om de smaak en er zal uiteraard nauwkeurig op de cuisson gelet worden. Tevens zal de beoordeling van de bijpassende drank zwaar wegen. Daarnaast zal de jury de gerechten beoordelen op basis van originaliteit, presentatie en inventiviteit; ook het gebruik van de wat minder bekende delen zijn belangrijk.

Vragen

Voor vragen over de keuken, materialen, of de wedstrijd kun je contact opnemen met Wim Winkel, culinair adviseur: wwinkel@hanos.nl, telefoon: (040) 2925200.

Voor meer informatie, kijk op:

www.hanos.nl/cervena2018

cervena[®]
NATURAL TENDER VENISON

