



## **Pavāru mači. Nolikums.**

Pavāru mači (sacensības) ir Salacgrīvas Reņģēdāju festivāla būtiska sastāvdaļa. Uzdevums ir dažādot reņģu ēdienu sortimentu ikdienas un svētku galdam, popularizēt šo zivtiņu kā lielisku un lētu pārtikas produktu, rosināt pavārmākslas jaunradi un ģimeņu kopīgu darbošanos.

Pavāru mači notiek Trešā Salacgrīvas Reņģēdāju festivāla ietvaros 2018. gada 19. maijā no aptuveni plkst 10.30, kad malā piebrauc pirmā reņģu laiva. Finišs pulksten 13.00, kad pie darba stājas garšas eksperti/žūrija. Uzvarētāju pasludināšana ap 13.30 – 13.45

Pavāru maču konkursā var piedalīties ģimenes, kur neviens no pārstāvjiem nestrādā un nav strādājis profesionālā pavāra amatā. Šī Nolikuma izpratnē ģimene ir cilvēku grupa, kurā tās indivīdi ir savstarpēji tuvi (pirmās pakāpes) radnieki – vecāki un bērni, māsas un brāļi, vecvecāki un mazbērni utml. Lai ierobežotu pārmērīgu dalībnieku koncentrēšanos un neērtības, no katras ģimenes konkursa gaitā tieši piedalās ne vairāk kā 4 (četri) cilvēki. Pārējie palīdz kā līdzjutēji. Konkursa dalībnieku skaits – ne vairāk kā 10 (desmit). Vajadzībām tiek izlikti galdi, nodrošinot samērīgi tuvu pieeju ūdenim un pieslēgumu elektrībai ja vajadzīgs. Nodrošināts kontainers atkritumiem. Pašiem jānodrošina elektriskā plītiņa, grils vai cits karsējamais, kā arī trauki un nepieciešamie

rīki. Iespējamā lokācijas vieta – pie Ostmalas kluba. Festivāla atbalstītāji – Anatols palīdzēs ar garšvielām būs aizmirsis.

Pavāri ir brīvi konkursa ēdiena izvēlē – cep, vāra, sutina, veido auksto galdu uc. Nosacījums – **galvenajai konkursa ēdiena sastāvdaļai jābūt uz vietas no zvejniekiem saņemtai reņģei**. Gatavošanas process notiek uz vietas. Pavāri paši nodrošina traukus un instrumentus, sakopj galdu, beidzot darbu. Sagatavotā produkta apjoms nav ierobežots, bet tam jābūt vismaz tādām, ka to var nobaudīt līdz septiņi eksperti/žūrija. Pavāri tiesīgi sagatavotā produkta pārpalikumu arī pārdot interesentiem. Beidzot darbu, pavāri ekspertiem iesniedz ēdiena nosaukumu, sastāvdaļas kā arī ģimenes-dalībnieces vārdus un uzvārdus.

Visi dalībnieki saņem balvas, bet trim ekspertu nominētajiem labākajiem tās ir apjomīgākas, tajā skaitā – naudas balvas – pirmajai vietai 150 (viens simts piecdesmi), otrajai- 100 (viens simts) un trešajai 50 (piecdesmit) eiro apjomā (pēc nodokļu nomaksas) Balvas nodrošina festivāla organizatori un atbalstītāji.

Ekspertu/žūrijas brigādi veido atzīti Latvijas un kaimiņvalstu pavāri, pārtikas tehnologi un festivāla atbalstītāju pārstāvji. Katrs noteic trīs, viņaprāt, vislabākos, pēc kā tiek summēts iegūto vietu skaits, tās izsakot punktos – pirmais – 3 punkti; otrais – 2, trešais – 1... Uzvarētājam – lielākais punktu daudzums. Vienādu punktu gadījumā priekšroka tam, kam vairāk augstāku vietu, ja arī tās vienādas, eksperti rīko papildus aizklātu balsojumu. Eksperti paši neformāli ievēl žūrijas priekšnieku, kurš vada darbiņus, un runasvīru/sievu, kas pastāsta publikai – kas un kā. Žūrijas komisija ir arī tiesīga vērtēt vai konkursa dalībnieki atbilst šajā nolikumā atspoguļotiem kritērijiem. Žūrijas vadītājs ir Māris Jansons - Latvijas pavāru kluba valdes loceklis, topošā restorāna Kest (Cēsīs) īpašnieks un šefpavārs, jau iepriekšējos divos festivālos vadījis pavāru konkursa žūriju.

Vērtēšanas kritēriji: 1. ēdiena garša, aromāts.2. noformējums.3. receptes vienkāršība, oriģinalitāte, papildinošo produktu pieejamība. 4.ēdiena pagatavošanas tehnika un darba procesa organizācija (tai skaitā sanitārie

apstākļi un atkritumu daudzums) Kā papildus elements vienmēr tiks atzinīgi vērtēts arī pašu pavāru un darba vietas noformējums 😊

Interesenti dalībai pavāru mačos aicināti pieteikties no šī Nolikuma publicēšanas brīža Facebook kontā @reņģēdāju festivāls Pieteikšanās pie kontaktpersonas vai Salacgrīvas Novada mājas lapā salacgriva.lv līdz 18. maijam, plkst 17.00 vai arī līdz brīdim, kad visas 10 vakances būs aizpildītas, par ko tiks paziņots pašvaldības mājas lapā un festivāla facebook kontā. Pieteikšanās notiek, informējot par to kontaktpersonu.

Kontaktpersona pieteikumiem un informācijai: Marita Upīte – Birkenberga; tel.: 20211143; salacgriva.radits@gmail.

Reņģēdāju Festivālu rīko Salacgrīvas novada pašvaldība. Satura organizators – Dzintris Kolāts.

Labu apetīti!