



Pavāru kluba rīkotās Latvijas Republikas pavāru sacensības “Latvijas gada pavārs 2024 /Latvijas gada pavārzellis 2024”

un

Reatona Zelta pavārnīcas ieguvējs

Šī gada konkursa sauklis – “ilgtspējīga virtuves darbība” vai virtuve bez atkritumiem.

MĀJAS UZDEVUMS

Lai pieteiktos konkursam «Latvijas 2024. gada pavārs»/”Latvijas 2024. gada pavārzellis”, pretendents jāiesniedz:

1. **Aukstā komplimenta recepte (sešām personām)**, kuras pagatavošanā jāizmanto “Smiltenes piens” **Smiltenes siers**. Receptei jāpievieno 2 foto attēlus.
2. **Siltās vai aukstās uzkodas recepte (sešām personām)**, kuras pagatavošanā jāizmanto Abavas **cidonijas kombuču, foreļu ikrus** “Sudrablīnis”. Receptei jāpievieno 2 foto attēli.
3. **Pamatēdiena recepte (sešām personām)**, kura pagatavošanā jāizmanto **veselu zosi, sarkanu kāpostu, antonovkas ābolus**. Receptei jāpievieno 2 foto attēli.

Receptei jāpievieno 2 foto attēli. Receptēs jāizmanto visi **obligātie produkti**, kas attiecīgi minēti 1., 2., 3.punktā. Tos konkursa laika nodrošina organizētāji. **Pārējos produktus, kas nepieciešami ēdiena pagatavošanai, finālisti izvēlas brīvi**, ievērojot “Mūsdienu Latvijas virtuves manifesta” principus, no visiem izvēlētiem produktiem izmantojot 90% Latvijas ražotos un sezonālos produktus, **pieliekot vismaz vienu produktu, ko izvēlās no Latvijas zemnieku saimniecības vai Latvijas ražotāja lai padarītu savu ēdienu unikālu.**

4. Kopējam 3 ēdienu ēdienkartes Netto svaram ir jābūt **ne vairāk par 450gr. uz 1 personu.**
5. Ir aizliegts izmantot pārtikas krāsas, trifeles un to izstrādājumus, gatavās glazūras vai buljonus jebkādā konsistencē, metāla pulverus, jebkāda veida dekorus (jātaisa uz vietas).
6. Receptūrās jānorāda izmantoto produktu daudzums atbilstoši sešām porcijām.
7. Receptēs un fotogrāfijās nedrīkst atspoguļot uzņēmuma logo vai nosaukumu, kas žūrijai atklātu konkursa fināla pretendentu. Iesūtīto pieteikumu receptes neatkarīgā žūrija vērtē anonīmi.
8. Papildus ēdiena receptēm ir jāizveido **video**, ne garāku par 2 minūtēm, **video** par savu konkursa ēdiena filozofiju – rādot **unikālo ēdiena recepti**, izmantojot produktu no Latvijas zemnieku saimniecības vai ražotāja. Video var būt atspoguļota gan recepte,

gan produkti, gan zemnieku saimniecība, vai jebkura cita veidā paradīta unikālā ēdiena ideja. Pavāru klubs un izmantos šo materiālu soc. tīklos īsi pirms un pēc konkursa, lai popularizētu “Mūsdienu Latvijas virtuves manifesta” ideoloģiju un konceptu, attīstot Latvijas pavāru sadarbību ar Latvijas zemnieku saimniecībām, ražotājiem un mājražotājiem. **Video jāiesniedz pēc iepriekšējās atlases rezultātu paziņošanas - līdz 2024.gada 15.augustam.**

9. Receptēm un ēdienu nosaukumiem ir jābūt **latviešu valodā**. **Angļu valodā** receptes būs jā sagatavo tiem pretendentiem, kuri izies iepriekšējo atlasu un iekļūs 6 dalībnieku konkursa finālā. Pilnīgi aizpildīta pieteikuma anketa jāiesūt **līdz 2024. gada 1.augustam un** pilnībā noformētu mājas uzdevumu jāiesūt elektroniskā veidā **līdz 2024. gada 10. augustam**. **Receptes angļu valodā ir jāiesūt līdz 2024.gada 15.augustam kopā ar savu video**. Sūtījums attiecīgi adresējams:

svetlana.pavaruklubs@gmail.com vai riskova.svetlana@inbox.lv

jautājumi: 29238453 Svetlana Riškova

26319522 Viesturs Lasmanis

29218007 Vilnis Lauciņš

Var temata norādi:

“Latvijas 2024.gada pavāra/pavārzelļa konkursam»