

*Gastro kup Srbije 2017*  
Od 5. do 7. oktobra



**Organizatori**



**Manifestaciju podržao**



## Pozivno pismo

Poštovane kolege i prijatelji,

**UDRUŽENJE ZELENA DOLINA, AD NOVOSADSKI SAJAM, KULINARSKA FEDERACIJA SRBIJE, ASOCIJACIJA KUVARA SRBIJE, KULINARSKA ASOCIJACIJA SRBIJE i HoReCa ASOCIJACIJA KRAGUJEVAC** Vas pozivaju na prvi **GASTRO KUP SRBIJA** u periodu od **5. do 7. oktobra** 2017.godine. **GASTRO KUP SRBIJA** je seniorsko takmičenje kuvara profesionalaca koje će se održati u okviru **GASTRO IZAZOVA DUNAVSKOG REGIONA** manifestacije koja obuhvata i juniorski deo takmičenja na kome će se takmičiti predstavnici srednjih ugostiteljskih škola i akademija iz Srbije i regiona. Čitava manifestacija će se održati u okviru 50. jubilarnog sajma turizma u Novom Sadu pod nazivom **LORIST** što nam garantuje posećenost od preko 40 hiljada ljudi. Naše takmičenje će se održati u međunarodnoj hali **Master** što je jedinstvena prilika za interakciju i razmenu iskustava kako između predstavnika kulinarske branše tako i između izlagača koji će na toj istoj manifestaciji biti prisutni. Za samo takmičenje je obezbeđeno pet profesionalnih kuhinjskih boksova po najvišim standardima, dok je šesti kuhinjski boks namenjen za predavanja tokom same manifestacije i sa ponosom možemo da istaknemo da će jedan od predavača biti gospodin **Stambol Geštamov**.

**Samo takmičenje će imati pet kategorija:**

**Prvi dan:**

**Kategorija: ST1 – EKSPONATI/TORTE**

**Tema: JESEN**

Izložbeni rad mora biti prezentovan sa motivima i ukrasima torte koja je pripremljena od najmanje tri nivoa kore i krema. Poželjno je da rad bude prezentovan u dimenzijama 80x80 cm. Visina nije limitirana. Svi delovi torte moraju biti jestivi. Torta mora biti dekorisana isključivo ručno pripremljenim elementima. Svi elementi dekoracije, uključujući i donji deo moraju biti pripremljeni od jestivih proizvoda. Dozvoljena je upotreba držača za šećerne cvetove u tehnici vučenog šećera. Jedno parče torte mora biti izdvojeno za kuvare. Svi elementi pomoćnih dekoracija su dozvoljeni sa ciljem bolje prezentacije i harmonije sa odobrenom temom.

**Članarina za učestvovanje u ovoj kategoriji je 1500 din**

**Kategorija T1 - JELO OD TESTENINE**

Takmičar ima zadatak da u roku od 60 minuta pripremi JELO OD TESTENINE u dva istovetna primerka, servirana individualno. Testo se može doneti umešeno ali ne izradjeno i oblikovano. (15 min. čišćenje i raspremanje radnog prostora 45 min. priprema i serviranje jela)

Takmičari su dužni da obezbede sve potrebne namirnice, sitan alat i tanjire za serviranje. Broj takmičara u svakoj kategoriji je ograničen.

**Članarina za učestvovanje u ovoj kategoriji je 1500 din**

## **Drugi dan Kategorija R2 - JELO OD REČNE RIBE**

Takmičar ima zadatak da u roku od 60 minuta pripremi jelo od rečne ribe u dva istovetna primerka

, servirana individualno . Riba može biti očišćena, ali ne i filirana i sečena (15 min. čišćenje i raspoređivanje radnog prostora 45 min. priprema i serviranje jela)

Takmičari su dužni da obezbede sve potrebne namirnice, sitan alat i tanjire za serviranje. Broj takmičara u svakoj kategoriji je ograničen.

Članarina za učestvovanje u ovoj kategoriji je 1500 dinara

## **Treći dan**

### **Kategorija M3 - MODERNO JELO OD JUNEĆEG FILEA**

Takmičar ima zadatak da u roku od 60 minuta pripremi moderno jelo od junećeg filea, u dva istovetna primerka, servirana individualno. Meso može biti odžličeno i očišćeno, ali ne sečeno i porcionisano (15 min. čišćenje i raspoređivanje radnog prostora 45 min. priprema i serviranje jela)

Takmičari su dužni da obezbede sve potrebne namirnice, sitan alat i tanjire za serviranje. Broj takmičara u svakoj kategoriji je ograničen.

Članarina za učestvovanje u ovoj kategoriji je 1500 din

### **Kategorija K1 – KARVING/UŽIVO/SLOBODNA TEMA**

Svi takmičari moraju doneti svoje povrće i voće. Upotreba lepka, čačkalica i držača su dozvoljeni u koliko nisu vidljivi. Izbor voća i povrća je slobodan. Vreme trajanja je tri sata.

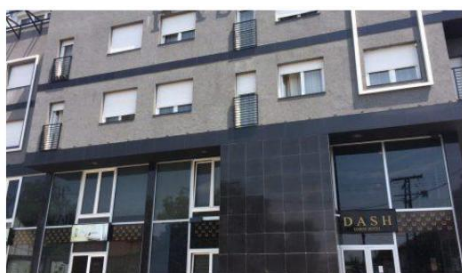
Članarina za učestvovanje u ovoj kategoriji je 1500 din

## **Pravila i sudije**

Pravo učešća na ovom šampionatu imaju svi profesionalni kuvari iz svih zemalja **balkanskog regiona, Evrope i sveta**. Svaki takmičar može učestvovati u sve tri kategorije, svaka disciplina se posebno boduje, a 3 takmičara sa najviše bodova dobijaju pehare kao šampioni takmičenja. Pobjednicima kategorija koji ostvare propisani broj bodova će medalje biti uručene istog dana, dok će pehari šampionima takmičenja **Gastro kup Srbije** biti dodeljeni poslednjeg dana takmičenja na svečanoj dodeli. Sudijski tim seniorskog dela takmičenja **GASTRO KUP SRBIJA** čini će: **Dejan Stanković** – predsednik sudijskog žirija, **Jordan Nastanović** i **Miloš Jovanović**, svi sudije sa licencom **WACS** -a **World Association of Chefs' Societies**. Ovakav sudijski sastav sa svojim iskustvom i renomeom u svetu kulinarske organizacije garantuje da će sve proteći u najboljem redu i da će suđenje na **Gastro kupu Srbije** biti fer i po pravilima međunarodne organizacije **WACS**.

## Smeštaj

Organizatori su obezbedili zajednički smeštaj za sve takmičare i goste manifestacije koji nisu iz Novog Sada kako bi druženje kolega moglo da se nastavi i van sajma i kako bi u vreme sajma turizma u Novom Sadu mogli da za naše takmičare dobijemo što bolju cenu. Smeštaj će biti u **Hotelu DASH Novi Sad**:



**Hotel DASH** je nov moderno opremljen hotel sa kategorizacijom od 4 zvezdice. Nalazi se u blizini Novosadskog sajma i centra grada. ( u oba slučaja taksi prevoz ne košta više od 200 dinara ili 2 evra.) Cena boravka u **hotelu DASH** sa doručkom i večerom za tri noćenja je 75 eura koju je dogovorio organizator za svoje takmičare. Čekiranje u hotelu je **5. oktobra posle 12h**. Tamo će Vas sačekati devojke na pultu **Zelene doline** kako bi ste se upisali i dobili sajamske akreditacije. Gosti iz Srbije mogu platiti članarine za kategorije i noćenja putem računa ili uplatnice na račun **Zelene doline ( Marfin bank – broj računa 145 – 23797 – 73 , Uplatilac: Vaše Ime i prezime i adresa, Svrha uplate: Članarina, Primalac: Zelena dolina, Branislava Nušića 4c, Novi Sad )** ili u gotovini prilikom preuzimanja sajamskih akreditacija. Za takmičare i goste iz inostranstva preporučujemo plaćanje u gotovini prilikom preuzimanja akreditacija sajma na pultu Zelene doline u holu hotela kako bi izbegli bankarske provizije i kursne razlike koje znaju biti velike.

Ukoliko neko od takmičara iz inostranstva ne može stići na sam dan takmičenja zbog dužine puta pa bi morao da dođe dan ranije, odnosno 4. oktobra organizator je sa **Hotelom DASH** dogovorio poseban popust pa bi cena četiri noćenja sa doručkom i večerom iznosila 90 eura. ( napominjemo da ove cene važe samo putem dogovora organizatora i hotela DASH u uslovima grupnog smeštaja ) Prijavom na manifestaciju se mole takmičari i gosti da se jasno izjasne po pitanju kategorija i smeštaja kako bi blagovremeno bili upisani u takmičarsku tabelu i kako bi Vam smeštaj bio rezervisan.

Ekipe koje dođu u sastavu sa više od 4 članova, jedan mentor ( sudija ) ima gratis smeštaj.

## Cilj manifestacije

Cilj manifestacije je unapređenje struke i edukacija mladih kuvara, kao i implementacija novih trendova i savremenih tehnika, ali i predstavljanje regija, gastronomskih običaja i dostignuća regiona i gradova iz kojih dolaze. Festival će na jednom mestu okupiti kuvare iz Srbije i regiona a događaje sa takmičenja zabeležiće brojne medijske kuće. Osim takmičarskog dela, festival ima i veliki uticaj na razvoj gastronomije, turizma i prehrambene industrije u **Srbiji** i regionu, a **Grad Novi Sad** predstaviće se sponzorima kao idealna lokacija za razvoj prehrambene industrije, turizma i ugostiteljstva iz razloga što će **Novi Sad 2019. biti evropska prestonica mladih**, a **2021. evropska prestonica kulture** pa tako i naša manifestacija ima priliku da zauzme ozbiljno mesto na gastro-festivalskoj mapi Evrope. Doprinos ovom takmičenju daće veliki broj eminentnih stručnjaka sa dugogodišnjim iskustvom na ovakvim takmičenjima. **Gastro kup Srbija** je dobio podršku najelitnijih udruženja gastronomije i najavljeni su dolasci velikog broja renomiranih domaćih i stranih sponzora u oblasti prehrambene industrije i ugostiteljstva. Očekuje se dolazak elitnih imena kulinarstva Srbije i zemalja u regionu, a pored takmičarskog dela, u okviru festivala biće održan i niz edukativnih radionica.

**S nadom da ćete se odazvati našem pozivu,  
srdačano Vas pozdravlja organizacioni odbor u sastavu**

**UDRUŽENJE ZELENA DOLINA, AD NOVOSADSKI SAJAM, KULINARSKA  
FEDERACIJA SRBIJE, ASOCIJACIJA KUVARA SRBIJE, KULINARSKA ASOCIJACIJA  
SRBIJE i HoReCa ASOCIJACIJA KRAGUJEVAC**

**Za sve dodatne informacije posetite naš sajt [www.gks.org.rs](http://www.gks.org.rs), postavite pitanje na [info@gks.org.rs](mailto:info@gks.org.rs) ili pozovite **064 – 302 82 58** ili **063 – 115 01 26**.**

