



Pavāru kluba rīkotās Latvijas Republikas pavāru sacensības

“Latvijas gada restorāna konditors 2024” un Lavazza zelta krūzes ieguvējs

Šī gada konkursa sauklis – “esi drosmīgs, esi pirmais!” un popularizē savu profesiju iedvesmojot citus kļūt par konditoru.

MĀJAS UZDEVUMS

Lai pieteiktos konkursam «Latvijas 2024. gada restorāna konditors», pretendents jāiesniedz:

1. **Vegāna restorāna deserta recepte (sešām personām)**, kuras pagatavošanā jāizmanto un “Zelta rieksts” smalcināti un Boiron aveņu biezenis bez cukura, kuru pasniedz 20 cm diametra baltā bļodā (sk. specifikāciju nolikumā). Receptei jāpievieno 2 foto attēlus.
2. **Šokolādes restorāna deserta recepte (sešām personām)**, kuras pagatavošanā jāizmanto Lavazza kafija, tumšā vai baltā šokolāde “Valhrona” Amika un “Sun Bear” “Lāču piens apelsīns” stipro alkoholisko dzērienu. Ēdienu pasniedz 26 cm lēzenajā baltajā šķīvī (sk. specifikāciju nolikumā). Receptei jāpievieno 2 foto attēli.

Kopējais konkursa darba laiks – 2 stundas.

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

3. Kopējam 2 ēdienu ēdienkartes Netto svaram ir jābūt **ne vairāk par 350gr. uz 1 personu.**
4. Ir aizliegts izmantot pārtikas krāsas, pusfabrikātus, gatavās glazūras jebkādā konsistencē, metāla pulverus, jebkāda veida dekorus vai čipsus (jātaisa uz vietas).
5. Receptūrās jānorāda izmantoto produktu daudzums atbilstoši sešām porcijām.
6. Receptēs un fotogrāfijās nedrīkst atspoguļot uzņēmuma logo vai nosaukumu, kas žūrijai atklātu konkursanta fināla pretendentu. Iesūtīto pieteikumu receptes neatkarīgā žūrija vērtē anonīmi.
7. Papildus ēdienu receptēm ir jāizveido **video**, ne garāku par 2 minūtēm, **video** par savu profesiju, un savu konkursa ēdienu filozofiju, izmantojot vismaz vienu Latvijas

sezonālo produktu – rādot **unikālo ēdiena recepti**.. Video var būt atspoguļota gan konditora vizītkarte, gan produkti un/vai jebkura cita veidā parādīta unikālā ēdiena ideja. Pavāru klubs un izmantos šo materiālu soc. tīklos īsi pirms un pēc konkursa, lai popularizētu “Mūsdienu Latvijas virtuves manifesta” ideoloģiju un **restorāna konditora profesiju**. **Video jāiesniedz pēc iepriekšējās atlases rezultātu paziņošanas - līdz 2024.gada 15.augustam.**

8. Receptēm un ēdienu nosaukumiem ir jābūt **latviešu valodā**. **Angļu valodā** receptes būs jā sagatavo tiem pretendentiem, kuri izies iepriekšējo atlasi 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 restorāna konditors»