



Til påmeldte i Det Norske Måltid 2014

Vedlagt følger viktig informasjon i forhold til juryering og uttak til delfinalen under Matstreif.

Juryeringen vil foregå på Måltidets Hus i Stavanger av Gastronomisk Institutt sammen et bredt faglig utvalg. **Dato for juryeringen er satt til den 14.august.**

Det bedømmes etter vektingene som følger under, og hver kategori vil bli juryert individuelt.

Kriterier for juryering

Smak, konsistens: maks 60 poeng

Utseende, visuelt inntrykk: maks 30 poeng

Regional identitet: maks 10 poeng

De som nomineres vil bli omtalt som

- Nominert Årets Meieriprodukt – naturlige og bearbeidet
- Nominert Årets Det grønne – naturlige
- Nominert Årets Det grønne – bearbeidet
- Nominert Årets Kjøtt – naturlige
- Nominert Årets Kjøtt - bearbeidet
- Nominert Årets Sjømat - bearbeidet
- Nominert Årets Sjømat, oppdrett - naturlige
- Nominert Årets Godbit – åpen kategori

Innsending eller levering av produkter/råvarer

For å delta i juryeringen må dere som påmeldte sende inn deres produkt/råvare til:

Gastronomisk Institutt

Richard Johnsensgate 4, 4021 Stavanger

Merk forsendelsen med «DET NORSKE MÅLTID 2014»

Direkte levering til Gastronomisk institutt må skje mellom 08:00 – 16:00 mandag-fredag.

Forsendelsen/leveringen må være fremme senest **tirsdag 12.august.**

Råvarer som ikke er sårbare i forhold til holdbarhet og kvalitet anbefales å bli sendt inn umiddelbart etter påmelding.

HUSK å skrive tydelig på utsiden av forsendelsen hvem som er avsender. Legg også en lapp inne i forsendelsen om bedrift og produkt/råvare. Vi anbefaler alle å bruke postens «bedrift til bedrift» eller «sending over natten». Om dere bruker «Norgespakke» må dere beregne noen dager ekstra utover det som posten oppgir. Dette er basert på erfaringer fra tidligere år og vi vil gjerne få presentert deres råvare på best mulig måte.

Det vil kun være råvarer som er mottatt innen juryeringen starter 14.august som vil bli bedømt.

Det er tilstrekkelig om dere legger med 1 (en) stk brosjyre i forsendelsen om dere har det.

VIKTIG:

Påmeldte råvarer/produkt skal leveres i nødvendig kvantum for bedømming. Mengden bør være til 10 personer, beregn ca 50 g pr person for smaking.

Råvarene/produktene bør vannes ut eller leveres med anbefalt utvanningstid hvor det er naturlig. Husk da at råvarene/produktene må levers i god tid slik at instruksjer om utvanning kan skje før juryering.

Råvarene/produktene bør leveres med anbefalt serveringstemperatur der det er naturlig. Dere må skrive om dette slik at Gastronomisk Institutt tar hensyn til dette når de planlegger.

Råvarene/produktene bør leveres med anbefalt tilberedning der det er naturlig. Dere må skrive om dette slik at Gastronomisk Institutt tar hensyn til dette når de tilbereder.

Råvarene/produktene skal smakes slik de er uten tilbehør eller ekstra krydder utover det som er på råvaren/produktet ved salg.

Det er deltagers ansvar at varene blir levert i forsvarlig tilstand som tørr, kjølt eller frysevarer.

Råvarene/produktene skal forberedes/tilberedes av Gastronomisk Institutt før bedømming og dere må derfor legge ved instruksjoner om dette. Hvis ikke følges normale serverings- og tilberedningsmetoder.

Vi ønsker dere alle lykke til

Med vennlig hilsen

Kristin Austigard og Sigve Skretting

iPax Mat AS- www.ipaxmat.no

Det norske Måltid 2014