



Pokaži da je domaća štrudla „in“ – zamijesi je na Štrudlafestu!

Poziv svima vama koji volite raditi štrudlu: nakon 3 godine stanke, na Štrudlafest se vraća izbor najbolje štrudle Hrvatske!

Pokažite svoje znanje i ljubav prema tradicionalnoj gastronomiji i prijavite se na natjecanje i neka baš Vaša štrudla osvoji titulu najbolje!

Štrudlafest će biti održan od 01. do 03.09.2023. u Jaškovu - selu štrudle, u kojem je 06.09.2015. postavljen svjetski Guinnessov rekord u dužini štrudle od 1.479,38 metara. Natjecanje će biti održano u subotu, 02.09. Štrudle će ocjenjivati stručni žiri sastavljen od gastronomskih znalaca. Cilj natjecanja je, osim pobjede na izboru najbolje štrudle, populariziranje izrade domaće štrudle među mladim generacijama, a prema starinskih tehnikama kojima su nas učile naše bake.

Predstavljanje timova: 10:45

Početak natjecanja: 11:00 h

Svečano proglašenje pobjednika i uručenje nagrada: 13:00 h

Tema: "Guinnessova štrudla" – oko 150 volontera mijesilo je i punilo 2015. godine oko 850 kg brašna, preko 150 kilograma domaćeg grožđa i više od pola tone domaćih jabuka ne bi li napravili najdužu štrudlu na svijetu koja ujedno i najbolje prenosi okuse ozaljskih voćnjaka i vinograda. Od dana kada je postavljena najduža štrudla na svijetu, u Jaškovu - selu štrudle priprema se upravo kombinacija jabuka i grožđa koja je postala poznata kao „Guinnessova štrudla“. Osam godina kasnije imate priliku napraviti minijaturu štrudle rekorderke i pokazati da je baš Vaša štrudla - najbolje štrudla Štrudlafesta 2023.

Definicija štrudle: Štrudla je tradicionalna slastica koja se priprema isključivo od vučenog tijesta, a koje se razvlači ručno tradicionalnom tehnikom, puni nadjevom koji može biti sladak ili slan, od raznih vrsta voća i ostalih namirnica, te se potom rola i peče. Tijesto se izrađuje od brašna, ulja, soli i vode.

Pravila natjecanja:

1. *Natjecati se mogu svi zainteresirani stariji od 7 godina (u timu mora biti minimalno jedna punoljetna osoba). Nema propisane gornje dobne granice natjecatelja.*
2. *Natjecateljski tim može imati 2 ili 3 člana.*

3. *Natjecanje se odvija na otvorenom uz gastro ili centralnu pozornicu ŠtrudlaFesta.*
4. Svi natjecatelji moraju imati uredne i čiste uniforme. Boja i stil uniformi nisu definirani.
5. Tijesto štrudle mora biti vučeno tijesto izrađeno od brašna, ulja, soli, vode.
U punjenju štrudle obavezni sastojci su domaće jabuke i grožđe, vanilin šećer, šećer, cimet, krušne mrvice. U dekoraciji i obliku štrudle možete pokazati što veću kreativnost vašeg tima.
6. Štrudla se peče u numeriranim plehovima u sklopu kuhinje restorana Žganjer pod budnim okom žirija. Plehove jednake veličine i izgleda osigurava organizator.
7. Vrijeme pripreme štrudle do trenutka serviranja ukrašenog tanjura pred žiri je 1 sat i 20 minuta.
8. Štrudle moraju biti zdravstveno ispravne.
9. Tijesto štrudle se donosi gotovo na natjecanje.
10. Sve potrebne namirnice donose natjecatelji. Korišteno voće mora biti domaće.
11. Ocjenjuje se jedna porcija štrudle (za jednu osobu) na ukrašenom tanjuru kojeg donose natjecatelji. Na tanjuru ne smiju biti istaknuta obilježja tima.
12. Priprema se štrudla **za 6 porcija** – jedna porcija se ocjenjuje, jedna porcija se ukrašena postavlja na izložbeni stol pored centralne pozornice, a ostatak porcija se prodaje u humanitarne svrhe. Prihod od prodaje humanitarne štrudle ide za Udrugu Jak kao Jakov koja pomaže djeci oboljeloj od malignih bolesti.
13. Štrudle ocjenjuje stručni žiri sastavljen od gastro stručnjaka. Za vrijeme natjecanja, žiri može obilaziti natjecatelje, postavljati pitanja i isprobavati smjese.
14. Za svaki tim će biti pripremljen stol i stolnjak za razvlačenje te pleh za pečenje, Potrebno je donijeti svoje posude, valjak i sve potrebne namirnice.
15. Natjecatelji moraju biti spremni za natjecanje u uniformama i kod stolova u 10:30.
16. *Dodatak za navijače timova: Nema ograničenja vezano za navijanje za najdraži tim (u okviru pristojnih pravila ponašanja i navijanja, dozvoljeno je pjevanje, navijanje, donošenje transparenta, a zabranjene su bilo kakve uvrede, ometanje natjecatelja i nedolično ponašanje).*

*Za natjecatelje iz udaljenih županija, smještaj osigurava organizator. Prijevoz plaćaju natjecatelji.

OCJENJUJE SE:

1. Okus štrudle- omjer tijesta i punjenja, okus punjenja.
 2. Tijesto - hrskavost ili žilavost tijesta, debljina - tehnika razvlačenja.
 3. Boja korice štrudle, je li dovoljno pečena ili prepečena.
 4. Miris štrudle.
 5. Opći dojam prezentacije - usklađenost štrudle s tradicijom. Boje, kreativnost – odstupanje od klasične prezentacije, ali u skladu s tradicionalnim elementima. Normativ štrudle prilagođen jednoj porciji.
 6. Dodatni bodovi će se dobivati za kreativnost i originalnost u odabiru imena tima, vizualnoj prezentaciji tima i uređenosti natjecateljskog stola. Također, dodatne bodove tim dobiva za interpretaciju događaja iz Jaškova „Iz Jaškova za svijet... štrudla za Guinnessa“ iz 2015. godine u sklopu svoje prezentacije.
-

1.mjesto:

- **pobjednička statua Štrudlafesta** izrađena u **Keramici Novoj**
- **KA Travel poklon bon za putovanje – vrijednost 300 eura**
- **Restoran Žganjer** - poklon bon u vrijednosti **100 eura**
- **Medvedgrad** poklon paket
- **Kotanyi** poklon paket
- obiteljske ulaznice za **Nikola Tesla Experience center**
- obiteljske ulaznice za **Aquatiku**

2. mjesto:

- „srebrni“ **tanjur** izrađen u **Keramici Novoj**
- **Restoran Žganjer** - poklon bon u vrijednosti **75 eura**
- **Medvedgrad** poklon paket
- obiteljske ulaznice za **Nikola Tesla Experience center**
- obiteljske ulaznice za **Aquatiku**

3.mjesto:

- „brončani“ **tanjur** izrađen u **Keramici Ilovac**
- **Restoran Žganjer** - poklon bon **50 eura**
- **Medvedgrad** poklon paket
- ulaznice za **Nikola Tesla Experience centar**
- obiteljske ulaznice za **Aquatiku**

Svaki natjecatelj dobiva poklon paket začina **Kotanyi i ulaznicu za Aquatiku.**

Broj timova je ograničen te se prijave primaju do popunjavanja mjesta, a završno sa 25.08.2023.

U prijavi navesti ime time, imena članova te mjesto iz kojeg dolaze, dosadašnje iskustvo u izradi štrudle, zanimanje, kontakt podatke (e mail adresu, mobitel)

Kontakt osoba: Lidija Žganjer Gržetić, strudlafest.jaskovo@gmail.com, 098 303 408

Jaškovo
selo štrudle
