



## Konkursa «Latvijas 2019. gada pavārs»/ Latvijas 2019. gada pavārzellis”

### MĀJAS UZDEVUMS

Lai pieteiktos konkursam «Latvijas 2019. gada pavārs»/”Latvijas 2019. gada pavārzellis”, pretendents jāiesniedz:

1. **Pamatēdiena** recepte (sešām personām) no **paipalas, vistas aknas, šitaki sēnes, muskatķirbja**. Receptei jāpievieno divi fotoattēli!
2. **Deserta** recepte\* (sešām personām), kuras pagatavošanā jāizmanto **speltas milti, skyr jogurts bez piedevām, pastinaki, pilādži**. Receptei jāpievieno divi fotoattēli!

Receptēs jāizmanto visi **obligātie produkti**, kas attiecīgi minēti 1., 2. un 3. punktā. Pārējos produktus, kas nepieciešami ēdienu pagatavošanai, finālistiem izvēlas paši. Šie **produkti** tiek iedalīti divās grupās:

- **atļautie produkti** ir uzskaitīti faila PRODUKTU SARAKSTS listē;

Receptūrās jānorāda izmantoto produktu daudzums atbilstoši sešām porcijām.

Receptēs un fotogrāfijās nedrīkst atspoguļot uzņēmuma logotipu vai citu informāciju, kas žūrijai atklātu konkursa fināla pretendentu. Iesūtīto pieteikumu receptes neatkarīgā žūrija vērtēs anonīmi.

**PAPILDUS RECEPTEI IR JĀIESŪTA VIDEO** (ne vairāk par 2 minūtēm)  
**VAI JĀUZRAKSAT STĀSTU** (ne vairāk, ka 1 A 4 lapu 12 fontu Times New Roman)  
**PAR SAVU KONKURSA ĒDIENU FILOZOFIJU.**

3. Kopā ar receptēm jāiesniedz aizpildīta produktu saraksta forma, kurā jānorāda kopējais produktu klāsts, kas nepieciešams divu finālā gatavojamo ēdienu — pamatēdiena un deserta — pagatavošanai atbilstoši sešām porcijām.
4. Receptēm un ēdienu nosaukumiem ir jābūt latviešu valodā. Finālistiem līdz sacensību sākumam būs jāiesniedz arī ēdienu un tiem atbilstošo recepšu tulkojumi angļiski. Konkursantam var liegt piedalīties sacensībās, ja minētās uzzīņas žūrijas darbam nebūs sagatavotas angļiski!

Salasāmi (**drukātiem burtiem**) un pilnīgi aizpildīta pieteikuma anketa ar pilnībā noformētu mājas uzdevumu (trīs ēdienu receptes un tām atbilstošas sešas fotogrāfijas,

kā arī aizpildīta produktu saraksta forma) jāiesūta pa pastu vai elektroniskā veidā **līdz 2019. gada 9. augustam**. Sūtījums attiecīgi adresējams:

**«Pavāru konkursam»,  
Pavāru klubam,  
K. Valdemāra ielā 123–51,  
Rīgā,  
LV-1013.**

vai

**[rita.stramkale@gmail.com](mailto:rita.stramkale@gmail.com),**  
ar temata norādi:  
**«Pavāru konkursam»**

\* Konkursa laikā uz kodu receptei būs jāizmanto **melnās kastes produkti**, kas tiks atklāts 10 minūtes pirms konkursa sākuma.