Pravidla pro team GF Říčany 2026:

Guláš musí obsahovat čerstvé maso jako hlavní surovinu (nebo náhražku v EKO kategorii)

Guláš musí obsahovat aspoň jednu zdravou surovinu (označit, + možný recesistický komentář)

Vaření probíhá přímo na místě po dobu 4 hodin (od 13:30 do 17:30), **zapálení ohňů jednotně všichni ve 13:30hod!**

Každý tým vaří minimálně z 3,5 kg základní suroviny, tj cca 10 litrů guláše, suroviny si zajišťuje každé družstvo samostatně, stejně tak si zajišťuje tým přílohy ke guláši (pečivo, domácí pečivo, knedlíky, čerstvou cibuli, feferonky, zelí apod…)

Použití polotovarů a práškových (instantních) ingrediencí není povoleno, neplatí pro koření/dochucovací prostředky (nepovoleny syntetické glutamáty a zvýrazňovače chuti)

Lze použít pouze hotový vývar a očištěnou a nakrájenou zeleninu (oloupaná a nakrájená cibule+maso) – doporučujeme připravit si již předem doma!

Tým musí mít minimálně 2 členy, max. 5 členů,

Tým si musí zajistit nádoby na vaření, stojan na oheň, kotlík a stojan na vaření si přinášíte sami; povoleny jsou i soupravy na guláš/brutary, povolen je i plynový kempingový vařič, elektrický vařič/papiňák není povolen!

Každý stánek musí mít dostatek utěrek (jednorázových), min. 2 kanystry na pitnou vodu ideálně s kohoutkem (na ruce a osoby a separé na potraviny a nádobí), lavor(škope, nebo mísa) na špinavou vodu. Vše se bude vylévat a doplňovat na určeném místě. Pro chlazení doporučujeme polystyrenové GASTRO-bedny s ledem.

Doporučujeme si sebou přinést a složit si na pracovišti párty-stan nebo velký slunečník, ochrana před sluncem

Pokud si donesete dřevo (měkké, tvrdé, naštípané, či jinak speciální apod), je na týmech, bude však připravena záložní hromada běžného palivového dřeva na ohně pod kotle. Za kvalitu paliva neručíme!! Je možno použít i dřevěné uhlí, kamenné uhlí nebo ropné produkty nejsou povoleny.

Organizátoři zajistí: "vyhrazený vařící" prostor cca 4x3 m, stůl, dřevo + přívod vody v areálu

Nádobí a veškeré ingredience a potřeby si přinášíte sami

Sociální zařízení k dispozici v zázemí fotbalových šaten. Bude otevřen i bufet – občerstvení. Na místě účast stánkařů a drobnoprodejců.

Dovoz věcí možný mezi 10:00 - 12:00 až k ploše, následné parkování možné individuálně v okolí hřiště, úklid je možný následně v nedli od 9:00 do 12:00, místa uklízíme kompletně, po nikom nic nesmí zůstat!

Přihláška nejpozději do **25. června 2026 (PRODLOUŽENO!)**

Přihlášení je zdarma – startovné se neplatí

Účast/přihlášení musí být potvrzeno organizátory

Organizátor může omezit počet přihlášených týmů

Týmy se zavazují dodržovat hygienické předpisy a normy při manipulaci s potravinami a jídlem. Osobní odpovědnost týmu!

Nutný je souhlas dle GDPR s pořizováním fotografií a videí z akce

Degustační porce se vydávají malou naběračkou, zdarma pouze placeným účastníkům, se záznamem do degust. karty. Souběžný prodej v průběhu degustace (nebo výdej do jiných nádob neplatícím návštěvníkům) do vyhlášení vítěze, není možný!

V průběhu výdej degustačních porcí, je možno umístit kasičku na dobrovolné příspěvky „na guláš“ u každého týmu.

Členové vařících týmů mají přístup do ORGANIZAČNÍHO STANU pro VIP občerstvení – na ruce speciální pásek!

Po skončení degustace je možný prodej za libovolnou cenu porce, týmy mohou obdržet misky a příbory od sponzorů. Doporučujeme si navařit nesoutěžní zásobu na pozdější večer, která se ohřeje po rozebrání soutěžní várky guláše.

Každý tým po sobě uklízí stanoviště a to zcela a kompletně!

Odvoz odpadu, zajištěn – nutno separovat do pytlů dle typu odpadu!

Kontakt na hlavního organizátora:

Mgr.Aleš Nedopil
tel: 608453393
email: nedopil@ubileholva.cz