

Regler for norgesmesterskap i **OSTEANRETNING**

Sist revidert av Tevlingsnemnda 19/20



Osteanretning er ei individuell tevling der deltagerne har 10 minutter på å svare på en teoridel, og 30 minutter til å anrette et ostefat. Ei osteanretning skal se innbydende ut, smake godt og det skal gå relativt raskt å lage.

Tevler

Tevleren skal svare skriftlig på 10 utdelte teorispørsmål, tidsrammen er satt til 10 minutter. Spørsmålene er hentet fra Opplysningskontoret for Meieriprodukter, melk.no, sitt Meierileksikon <https://www.melk.no/Meierileksikon> eller fra ei orientering gitt rett før tevlingsstart.

Videre skal tevlerne anrette et ostefat med ca. 500 gram ost og tilhørende frukt og grønnsaker. Selve tevlingen begynner med en 10 minutters planleggingsdel, så får man 10 minutter til forsyning av råvarer, deretter 30 minutter til anretning av ostefatet. Tevlerne har lov å forsyne seg en gang til under anretningsdelen uten trekk i poeng, dette må det meldes fra om til dommer eller ansvarlig person.

Utstyr

Hver enkelt tevler har selv med nødvendig arbeidsredskap – minimum:

- stor og liten kniv
- ostekniv
- skjærefjøl
- forsyningsfat
- forkle
- hodeplagg
- oppvaskklut
- bolle til avfall
- beholder til varmt vann til å dyppe kniven i før skjæring av ost

Dømming

Før tevlingen starter deltar dommerne på et dommermøte der de, seg imellom, blir enige om hva de vektlegger, og de forbereder seg på relevante spørsmål fra tevlerne. Ved tevlingsstart bør dommerne presentere seg og sin bakgrunn, og si litt om hva de kommer til å vektlegge mest under bedømmingen. Dømmingen foregår mens tevlingen pågår, og når tevlerne er ferdige dømmer dommerne det ferdige produktet. Teoridelen rettes av arrangør. Det dømmes på følgende kriterier; arbeidsmåte, økonomi, idé/komposisjon, helhetsinntrykk og teori.

Arbeidsmåte

Dommerne skal ta se at tevlerne har planlagt arbeidet og at de innretter seg praktisk. Tevlerens arbeidsstilling skal være praktisk og så lite påkjennende for kroppen som mulig. Arbeidet skal gå lett og ledig. De forskjellige arbeidsoppgavene bør samles, for eksempel bør all ost skjæres samtidig. God orden på arbeidsplassen og riktige arbeidsredskaper gjør arbeidet lettere. Arbeidsplassen skal til enhver tid være ryddig og renslig. Tevleren skal kildesortere det som er mulig av avfall. Tevleren skal ha forkle og hodeplagg, og det kan trekkes poeng for upassende antrekk.

Økonomi

Dommerne skal holde øye med valget av råvarer og eventuelt hvordan disse utnyttes. Tevleren skal ha igjen minst mulig rester. Alt av rester må tas vare på, og tevleren bør kildesortere. Dommerne trekker poeng når rester som kunne vært benyttet ikke brukes.

Idé/komposisjon

Anretningen skal være appetittvekkende. Kreative måter å skjære ost og frukt og grønnsaker på skal belønnes. Ost og frukt og grønnsaker bør samles etter slag for å ikke smitte smak og farge. Fatet bør ha et blikkfang eller høydepunkt.

Helhetsinntrykk

Det legges vekt på at sammensetning, mengde, farge og smak harmonerer, av både ost og frukt og grønnsaker. Det skal være lett å forsyne seg av fatet og ingenting, verken frukt, grønnsaker eller ost skal stikke utenfor kanten på fatet. Det gis ikke poeng for ostehøvel, ostekniv eller andre redskaper på ostefatet. Fatet skal være innbydende, og ikke overlesset. Det skal trekkes poeng dersom tevleren tydelig har bruk mer enn 500 gram ost, og tilhørende frukt og grønnsaker. Eller for lite.

Poengskala

	Makspoeng	Vekttall	Poengsum
Arbeidsmåte	10	3	30
Økonomi	10	2	20
Idé/komposisjon	10	1	10
Helhetsinntrykk	10	3	30
Teori	10	1	10
Sum			100

Dersom tevleren ikke blir ferdig etter angitt tid skal det trekkes 0,5 poeng for hvert påbegynte minutt utover tilmålt tid. Hvis tevleren forsyner seg mer enn én gang under anretningsdelen skal det trekkes 5 poeng for hver ekstra forsyning. Det oppfordres til åpen bedømming slik at både publikum og tevlere får høre hvordan dommerne tenker. Dessuten er det veldig lærerikt for tevlerne å få høre ris og ros, og å kunne forbedre seg til neste gang.

Arrangør

Arrangør har ansvaret for at alt ligger til rette for tevlere og dommere. Arrangøren står og for det tekniske ved tevlingen. Oppgavene løper fra før, under og til etter tevlingen er avsluttet.

Før tevlingsdagen

Det første som bør gjøres er å finne et passende lokale som skaper en trivelig atmosfære for tevler og publikum. Dommerne må kunne bevege seg mellom tevlerne. Hver tevler skal ha egen arbeidsplass (min 70cm) og en stol til å sitte på. I lokalet må det også være adgang til vann/vask.

Arrangør må også skaffe dommere, og sende dem tevlingsregel og dømmeskjema på forhånd. Det er fint med 2-3 dommere på 10 tevlere. I NM har man som regel 3-5 dommere per klasse. Dommerne bør være kvalifiserte til oppgaven. Det vil si; minst en dommer som har tevlet mye før, og som kjenner osteinretning godt, og det kan gjerne være minst en dommer utenfra, for eksempel en kokk eller en lærer i mat og helse. Et godt tips er også å høre med det lokale Bygdekvinnelaget.

I NM stiller tevlingsnemnda i NBU med en NBU-ansvarlig. Snakk med denne personen i god tid, og avtal hvilke arbeidsoppgaver han/hun skal bidra med, eksempelvis tidtaking, holde styr på hvor mange ganger tevlere har forsynt seg, m.m.

Det er også viktig at arrangør skaffer dette:

- Fat til tevlere, disse skal i NM være like for alle tevlere i samme klasse.
- Fat eller brett til råvarene, store kniver og fjøler til oppdeling av ost, frukt og grønt på forsyningsbordet.
- Mannskap til å skylle og legge frukt, grønt og ost på fat/brett.
- Tilgang til varmtvann til tevlere sine kniver.

Arrangør må i god tid før tevlingen planlegge hvilke osteslag og hva man skal kjøpe inn av frukt og grønnsaker. Det skal regnes ca. 500 gram ost per tevlere, men husk å bestill rikelig da tevlere bør ha godt utvalg. Det skal også være rikelig med frukt og grønnsaker. Bruk gjerne norske produkter i sesongen. Benytt arrangør seg av produkter fra Tine eller Bama oppfordres det til å søke om refusjon i etterkant. Husk at frukt og grønt må vaskes og renses før tevlinga starter.

Arrangør står også ansvarlig for å lage en teoridel med 10 spørsmål hentet fra Opplysningskontoret for Meieriprodukter [melk.no](http://www.melk.no) sitt Meierileksikon.

<http://www.melk.no/meieribibliotek/meierileksikon/> eller fra ei orientering om ost og meieriprodukter gitt rett før tevlingsstart.

Arrangør skal ha en plan på hva de skal gjøre med resterende mat og ostefatene etter tevlingen. Matsvinn skal unngås. Eksempel kan være å spise det på arrangementet, gi det bort til eldresenter, institusjon eller venner.

På tevlingsdagen

På tevlingsdagen er det en rekke ting som må gjøres:

- Ha dommermøte.
- Sette ut bord og stoler.
- Sørg for vanntilgang og såpe slik at tevlere får vasket hendene og tørket av fjølene.
- Vaske frukt og grønnsaker.
- Lage nummerlapper til tevlere, junior- og seniorklasse, to til hver.
- Legge ut ark og penner til tevlere til teoridel og til planlegging.
- Sette fram råvarer.

Når tevlene er på plass og opprop gjennomført bør dommerne få ordet og presentere seg, samt si litt om hva de vektlegger under dømmingen. Når alle uavklarte spørsmål er stilt, kan arrangøren starte tevlingen, med teoridelen. Når teoridelen er over, bør tevlene gis anledning til håndvask. I planleggingsdelen skal tevlene ha mulighet til å se hva forsyningsbordet har å by på. Sedvane er at juniorene får forsyne seg med råvarer først, ca. 10 min forsyningstid, deretter senioren. Tevlene kan ikke begynne anretningen før alle har forsynt seg og tidtaking er satt i gang.

Etter tevlingen

Når dommerne er ferdige, skal de åpenbedømme anretningene.

Arrangør står ansvarlig for å rette teoridelen, dette kan gjerne gjøres mens tevlingen foregår.

Med en gang dommerne er ferdig med dømmeskjemaene skal arrangør samle inn disse og føre resultatlister. Det må også avtales hva som skal gjøres med evt. rester og hvem som skal rydde etter tevlingen.