

# Regler for norgesmesterskap i **SPEKEMATANRETNING**

Sist revidert av Tevlingsnemnda 19/20



Spekematanretning er ei lagtevling hvor hvert lag består av 3 personer, der begge kjønn må være representert. Laget skal anrette et fat bestående av spekemat med tilbehør til 4 personer. I denne tevlingen er samarbeid og arbeidsfordeling sentralt. Målsettingen er å rette fokus mot bruken av frukt/grønnsaker og spekemat.

## Tevler

Denne tevlingen har en planleggingsdel og en anretningsdel. Planleggingsdelen består av at laget skal tegne og planlegge fatet. Deretter skal fatet anrettes. Én fra hvert lag får lov til å forsyne laget. Til disposisjon stilles det 10 minutter til planlegging og 45 minutter til anretning.

## Utstyr

Tevlingslaget bør ha med seg følgende - minimum:

- 3 fjøler
- kniver til å snitte frukt og grønnsaker
- klut
- forsyningsfat
- arbeidstallerken
- gaffel
- boller til avfall
- spiseskje
- rotskreller
- hodeplagg til hver enkelt
- forkle til hver enkelt

## Tevlingen

Før tiden starter får laget tildelt plass og nummerlapper. Arrangøren orienterer om tevlingen, dommerne presenterer seg og hva de kommer til å vektlegge, og tevlernes får anledning til å stille spørsmål. Deretter starter planleggingsdelen. Her kan det være lurt å gå opp og se hvilke varer en har å benytte seg av, og planlegge etter dette. Når 10 minutter har gått, får lagene lov til å forsyne seg med frukt og grønnsaker og spekemat. Kun én fra hvert lag har lov til å forsyne laget. Det skal beregnes 150 gram spekemat per person, altså 600 gram totalt. Veiledende sammensetningen av frukt og grønnsaker og spekemat er lik mengde av begge deler. Når alle lagene har forsynt seg, starter anretningsdelen på 45 minutter. Under tevlingen får laget lov til å forsyne seg én gang til.

## Etter tevlingen

Når laget er ferdig med fatet og ryddet arbeidsplassen, roper en på laget opp lagnummeret. Alt av utstyr skal stå igjen på bordet, og tevlernes skal ikke ta med seg noe før dommerne har dømt fatet.

## Dømming

Dagen starter med et dommermøte der de blir enige om hva de vektlegger mest ved fatene og forbereder seg på relevante spørsmål fra tevlernes. Før tevlingen starter, bør dommerne presentere seg og si litt om hva de kommer til å vektlegge mest under bedømmingen. Dommerne må også informere om veiledende mål og vekt av spekemat på fatene. Dette vil si at det skal gis en pekepinn på hvor mye 600 gram spekemat er. Her kan man henvise til et oppveid fat dersom dette er laget.

Under tevlingen skal dommerne gå rundt å bedømme blant annet tevlernes arbeidsteknikk, samarbeidsmåte og oppgavefordeling. Etter at tevlingen er over, skal

dommerne dømme det ferdige produktet. Alle punktene på dømmeskjemaet skal drøftes. Et tips er å dømme etter nummer og klasse (senior og junior), dette blir ofte det mest ryddigste. Tevlernes navn føres på resultatlisten etter at dømmingen er ferdig. Dømmingen skal foregå på skjemaet for spekemat.

### Poengskala

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

Hvis laget ikke er ferdig til tiden, skal det trekkes 0,5 poeng for hvert påbegynte minutt utover tilmålt tid. Hvis laget forsyner seg mer enn en gang under tevlingen, skal det trekkes 1 poeng for hver ekstra forsyning.

#### Samarbeid

Tevlerne skal ha en klar arbeidsfordeling og skal ikke jobbe oppå hverandre. De skal ha fordelt oppgavene etter kvalifikasjoner og ha en felles plan for utformingen av fatet. Det er viktig at det ikke oppstår kaos på laget.

#### Arbeidsmåte

Tevlerne skal planlegge sitt arbeid og innrette seg praktisk. Arbeidsoperasjonene skal samles og det skal være orden på arbeidsplassen. Det skal legges vekt på renslighet, bruk av redskap og sortering av avfall.

#### Økonomi

Det skal være minst mulig rester av organisk materiale. Tevlerne skal også være økonomiske ved valg av råvarer.

#### Idé/komposisjon

Fatet skal være appetittvekkende, og kreative måter å legge opp spekematen og kutte frukt og grønnsaker på skal belønnes. Frukt, grønnsaker og spekemat bør samles etter slag for å ikke smitte smak og farge. Med dette menes at f.eks. at salamien skal ligge samlet, ikke spredd rundt på fatet. Ellers bør fatet ha et blikkfang eller høydepunkt.

#### Helhetsinntrykk

Det bør legges stor vekt på fantasi og sammensetning av frukt og grønnsaker og spekemat. Originalitet og fantasi ved anretningen av maten skal belønnes. Fatet skal ikke virke overlesset, men appetittvekkende. Det skal gis trekk hvis det er tydelig at laget har anrettet fatet til flere eller færre enn 4 personer.

Etter dømmingen skal det avholdes åpen bedømming. Dette går ut på at dommerne går igjennom det de har drøftet under dømmingen, dvs. å gi kritikk (både positiv og negativ) av fatene lagene har laget. Det er viktig at tevleren lærer av sine egne og andres feil, og dermed kan komme hjem med ny lærdom.

## Arrangør

### Før tevlingsdagen

Arrangøren må sørge for at tevlingen kan foregå i et passende lokale, og skaffe et bord og tre stoler til hvert lag. Bordet må være såpass stort at alle på laget har god plass til å arbeide på. Invitasjoner må også sendes ut. Her bør det informeres om tid, sted, påmeldingsfrist og hvem som er kontaktperson. Det må også skaffes til veie et anretningsfat til hvert lag som er stort nok til anretning til fire personer. Alle juniorer og seniorer skal ha like fat. Dersom det ikke er mulig å skaffe dette, er det viktig at alle lag innenfor hver klasse har like fat.

Det er hensiktsmessig at alle varene står på et forsyningsbord. Her må arrangøren sørge for at det ligger fjøler og kniver slik at tevlernes kan ta med seg bare det de trenger. Det må kjøpes inn rikelig med spekemat, frukt og grønnsaker slik at tevlernes har et godt utvalg av råvarer. Det beregnes 600 gram spekemat til hvert fat og for å forhindre mest mulig sløsing bør det veies opp et fat med 600 gram spekemat som tevlernes kan arbeide ut ifra under tevlingen. Benytter arrangør produkter fra Tine eller Bama anbefales det å søke om refusjon i etterkant.

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

Tevlerne skal ha hver sin nummerlapp, og en til å sette på fatet. Dette må lages på forhånd. På lappene skal det også stå hvilken klasse laget tevlere i (junior eller senior) og lagnummer. Tevlerne skal også ha blanke ark og penner til å planlegge fatene med.

Arrangøren må også skaffe dommere. Disse bør helst ha tevlet i NBU før, men hvis dette ikke lar seg ordne er det viktig at de får informasjon om hvordan tevlingen gjennomføres. Dommerne skal få tilsendt tevlingsregel og dømmeskjema i god tid før tevlingsdagen. Det må i tillegg ordnes penner, skriveunderlag og dømmeskjemaer til dommerne. Dommerne bør også informeres om at de må møte minst en time før tevlingsstart.

### På tevlingsdagen

Dette må gjøres på tevlingsdagen:

- Sørge for vanntilgang og såpe slik at tevlere får vasket hendene og tørket av fjølene.
- Vaske alt av frukt og grønnsaker.
- Arrangere dommermøte.
- Sette ut bord og stoler.
- Skaffe noen til å ta tiden.
- Sette ut råvarene på forsyningsbordet.
- Skaffe noen til å rydde etter tevlingen er over.
- Evt. veie opp 600 gram spekemat på eget fat sammen med dommerne

Når tiden for tevlingen er inne, tildeles lagene plass og nummer. Deretter skal det orienteres om tevlingen og dommerne skal presentere seg og si litt om hva de vektlegger ved fatene.

Ark og penner deles ut og planleggingsdelen kan da starte. Etter dette forsyner alle lagene seg. Tevlingsnemnda anbefaler at juniorene får forsyne seg først. Grunnen til dette er at enkelte varer kan være knappe, og at det da er enklere for de erfarne senioren å endre planene sine. Når alle har tatt de varene de skal ha, kan anretningsdelen på 45 minutter starte.

### Etter tevlingen

Når dommerne er ferdig med dømmingen, skal fatene åpenbedømmes. Arrangør skal legge sammen alle poengene og føre resultatlistene. Fatene og eventuelle rester må tas hånd om, og det må ryddes.