
Pizzatevling

Tevlingsreglement

Revidert vår 2019 | Tevlingsnemnda

Pizzatevling er ei lagtevling der målet er å anrette og tilberede en pizza på 20-60 minutter, avhengig av tema og hva som skal lages. I denne tevlingen er det åpen klasse. Antall tevlere per lag kan fastsettes av arrangør, og 2-4 tevlere per lag vil være å foretrekke. Fokus på tevlingen er hygiene, effektivitet, improvisasjon og tilberedning av god og smakfull mat. Å ha det gøy underveis er en viktig ingrediens i denne tevlingen. Dette er en tevling som egner seg godt til verving og medlemskvelder. Dette skal være en lavterskel tevling hvor det er rom for lokale tilpasninger.

Det oppfordres til at arrangør stiller med nødvendig utstyr for å gjøre tevlingen så lavterskel som mulig.

TEVLER

Lagene skal etter angitt tid fra arrangør lage en pizza. Tevlerne får ikke vite hvilke ingredienser de har tilgjengelig før tevlingsstart. Dette avdukes når tevlingen starter. Tevlerne får ikke ha med seg kokebøker eller oppskrifter til tevlingen, med mindre arrangør selv åpner for dette. Arrangør velger om det skal brukes ferdigbunner eller om det skal bakes pizzabunn i tillegg. Tiden for tevlingen avgjøres etter dette.

Arrangør stiller med nødvendig utstyr, men hvis dette allikevel ikke er gjennomførbart vil dette bli informert om i god tid. Liste over nødvendig utstyr står under arrangør.

Når arrangør starter tiden, kan lagene gå og forsyne seg. Tevlingen består kun av en del, det vil si at tevlerne må i løpet av fastsatt tid ha planlagt, forsynt seg og laget maten. Det trekkes poeng dersom man går over tilmålt tid. Under tevlingen får laget lov til å forsyne seg en gang til uten å få trekk for det. Lagene må melde fra til dommer når de forsyner seg andre gang. Hvert lag skal i utgangspunktet lage en pizza. Man kan også velge sin egen vri, f. eks. ved å lage pizzasnurrer, minipizzaer, calzone o.l. Eventuelle føringer for dette kan fastsettes av arrangør. Dersom det er mest praktisk med tanke på antall stekeovner kan arrangør ta seg av steking av pizzaen. Tevlingstida blir da fra tevlingsstart og til pizzaen er klar for steking. Det er viktig at dette avklares på forhånd. Dømmekriterier er beskrevet under "Dommers oppgave". Tevlerne står fritt til å involvere publikum dersom det er aktuelt, ved å dele ut smaksprøver, etc.

DØMMING

Før tevlingen starter deltar dommerne på et dommermøte der de seg imellom blir enige om hva de vektlegger mest ved tilberedningen og forbereder seg på relevante spørsmål fra tevlerne. Ved tevlingsstart bør dommerne presentere seg og si litt om hva de kommer til å vektlegge mest under bedømmingen.

Under tevlingen skal dommerne gå rundt blant tevlerne, og observere mens tevlerna pågår. Etter at tevlingen er over skal dommerne bedømme det ferdige produktet. Alle punktene på dømmeskjemaet skal drøftes. Det oppfordres til åpen bedømming til slutt, slik at både publikum og tevlere får høre hvordan dommerne tenker. Dessuten er det veldig lærerikt for tevlerne å få tilbakemeldinger og å kunne forbedre seg til neste gang.

Det skal dømmes etter:

- Samarbeid og arbeidsmåte
- Økonomi
- Idé/komposisjon
- Smak
- Utstråling
- Helhetsinntrykk

Samarbeid og arbeidsmåte

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 anretningen og tilberedningen. Det er viktig at det ikke oppstår kaos på laget. 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 mat som kunne vært nyttet. Tevlerne skal også være økonomiske ved valg av råvarer, men dette skal ikke tillegges særlig vekt. Tevlerne skal få lov til å være litt ekstravagante med de varene arrangøren har valgt ut. Restene bør kildesorteres.

Idé/komposisjon

Maten skal se god ut. Det skal være pent anrettet og være presentabelt. Kreativitet skal belønnes.

Smak

Etter at tevlerne er ferdige skal dommerne smake på maten. Maten skal smake godt og bestå av ingredienser som sammen gir en god smak. Er det tradisjonsmat som lages, bør man være obs på at «det smaker som det skal» kan være forskjellig fra sted til sted.

Utstråling

Pizzatevling skal være ei publikumsvennlig tevling, og utstråling gir derfor poeng. Hva som er god utstråling og ikke må være opp til hver enkelt dommer å avgjøre og bør kommenteres i forkant av tevlinga. Publikumstekke er den største og viktigste faktoren her. Dette kriteriet kan henge sammen med ferdighetspunktet, men her ser man mer på hvordan laget oppfører seg ut mot publikum, for eksempel deler ut smaksprøver, eller komme med tips og triks om matlagning til publikum.

Helhetsinntrykk

Her legger dommerne inn sin helhetsvurdering av produktet fra start til ferdig produkt. Maten på fatet skal se innbydende og smakfull ut og bør være skjært i passende biter. Maten bør være i passe mengde i forhold til oppgitt antall personer det skulle anrettes til. Kreative måter å lage maten på bør belønnes dersom dette medfører positive inntrykk.

Poengskala

Samarbeid på tevlingslaget og arbeidsmåte	2x10	20 poeng
Idé/komposisjon	1x10	10 poeng
Smak	3x10	30 poeng
Utstråling	1x10	10 poeng
Helhetsinntrykk	3x10	30 poeng
Sum		100 poeng

Dersom laget ikke blir ferdig etter angitt tid skal det trekkes 0,5 poeng for hvert påbegynte minutt utover tilmålt tid. Hvis laget forsyner seg mer enn de to tillatte gangene, skal det trekkes 5 poeng for hver ekstra forsyning.

ARRANGØR

Arrangøren skal sørge for at alt ligger til rette for tevlere og dommere. Oppgavene løper fra før, under og etter tevlingen.

Før tevlingsdagen: Arrangøren må sørge for at tevlingen kan foregå på et passende lokale/sted, og deretter skaffe nødvendig utstyr for tevlere. Arbeidsplassen må være såpass stor at alle på laget har god plass til å arbeide på. Ved påmelding bør det informeres om tid, sted, påmeldingsfrist og hvem som er kontaktperson. Tenk på at stedet og oppsettet for tevlingsdagen bør være på et sted som det er god plass til tevlere og eventuelt publikum.

Det er hensiktsmessig at alle varene står på et forsyningsbord. Her må arrangøren sørge for at det ligger fjøler og kniver slik at tevlere kan ta med seg bare det de trenger. Mat som skal kjøpes inn må kjøpes inn i god tid og passende mengder. Det lønner seg å forhøre seg hos personer med kunnskap om matlaging når man går til innkjøp, slik at man er sikker på å kjøpe inn passende mengde og passende råvarer.

Arrangøren må også skaffe dommere. Dommere kan eksempelvis være andre folk i BU, gjerne med litt erfaring innen mattevlinger. Fagpersoner som kokker, etc. kan også benyttes, men det er viktig å presisere at dette er en lavterskeltevling. Dommerne skal få tilsendt tevlingsregel og dømmeskjema i god tid før tevlingsdagen. Det må i tillegg ordnes pinner, skriveunderlag og dømmeskjemaer til dommerne, som skal brukes på tevlingsdagen. Dommerne må også informeres om oppmøtetidspunkt. Det skal gjennomføres dommermøte før tevlingsdagen starter.

Arrangør stiller med nødvendig utstyr som:

- Komfyrer
- Kjeler
- Stekepanner
- Kniver
- Boller
- Fjøler
- Forklær
- Kjøkkenkluter
- Slikkepotter
- Skjeer til røring og smaking etc.
- Forsyningsfat
- Rivjern

