



Tevlingsreglement

Bløtkakepynting

Revidert av tevlingsnemda i NBU våren 2007
Oppdatert 2014



NORGES
BYGDEUNGDOMSLAG

REGLER FOR NM I BLØTKAKEPYNTING

Bløtkakepynting er en individuell tevling som går ut på at tevlere skal lage en bløtkake ut ifra utdelte kakebunner. Målet med tevlingsen er at tevlere skal få økt innsikt i norsk matvaretradisjon og behandling av råvarer. Det er også et mål at tevlere og tilskuere skal få inspirasjon til å oppøve praktisk ferdighet innenfor kakepynting.

TEVLER

Tevleren skal pynte og smakstilsette en kakebunn slik at det endelige produktet er en bløtkake. Her er det viktig å bruke fantasien både med tanke på å finne råvarer som smaker godt sammen og som ser pene ut.

Utstyr

Slikkepott, kremsprøyte, skje, en stor og en liten kniv, arbeidsboller (til pisking av krem og kildesortering), kopp til å ha dynkevæske i, arbeidstallerken, forsyningsfat, skjærefjøl, klut, forkle og hodetørkle. Det kan også være hensiktsmessig å ta med seg matpapir som man legger under kaka når man pynter. Dette forhindrer at det er klin på fatet. Tevleren kan ikke ta med seg egen pynt til kaken.

Tevlinga

NM i bløtkakepynting består av en planleggingsdel, en forsyningsdel, en krempiskingsdel og en pyntedel. Planleggingsdelen består av at tevlere får et ark og en penn utdelt. Tevleren skal lage en skisse av kaka slik man vil at den skal se ut. Når dette er gjort, starter forsyningsdelen. Det er vanlig å samkjøre forsyningsdelen og krempiskingen, ved at f.eks. juniorene får forsyne seg mens senioren pisker krem. Begge delene varer i 10 minutter. Deretter har man 30 minutter til pynting av kaken. Under tevlingen har man lov til å forsyne seg en gang til. Hvis det er veldig mange tevlere kan det være hensiktsmessig at arrangøren pisker kremen på forhånd.

Etter tevlingen

Når man er ferdig roper man nummeret sitt og hvilken klasse man tevler i (junior eller senior). Arbeidsplassen skal være ryddet og ren før man roper opp nummeret sitt. Det er viktig at tevleren ikke pakker ned noe eller tar med seg noe fra arbeidsplassen før dommerne har fått dømt.

DØMMING

Dagen starter med et dommermøte der dommerne seg i mellom blir enige om hva de skal legge vekt på ved blant annet fantasi, smakssammensetning og arbeidsmetode. De skal bli enige om hva de vektlegger mest under dømmingen slik at de kan orientere om dette før tevlingen starter. Det er fint om tevlere får anledning til å stille spørsmål under dommerpresentasjonen.

Under tevlingen skal dommerne gå rundt og bedømme blant annet tevlernes arbeidsteknikk og smakssammensetning. 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 (junior og senior), dette blir ofte det mest ryddigste. Tevlerens navn føres på resultatlisten etter at dømmingen er ferdig.

Dømmingen skal foregå på skjemaet for bløtkakepynting. Maks poengsum er 100.

Poengskala

Valg av farger og pynt	1x10	10 poeng
Smakssammensetning	1x10	10 poeng
Økonomi/ressursbruk	2x10	20 poeng
Fantasi	1x10	10 poeng
Teknikk/arbeidsmetode	2x10	20 poeng
Helhetsinntrykk	3x10	<u>30 poeng</u>
Sum		100 poeng

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

Valg av farger og pynt: Pynten skal passe i smak til fyllet i kaken. Har tevleren forskjellig pynt på kaken, skal fargene passe sammen. Pynten oppå kaken skal gjenspeile noe av det som er inni, har f.eks. tevleren sjokolade i fyllet, skal man også vise dette ved pynten oppå kaken. På denne måten kan man forsikre seg om at ingen forsyner seg med noe de ikke liker eller ikke tåler å spise.

Smakssammensetning: Det er viktig å bruke råvarer som smaker godt sammen. Dommeren skal trekke poeng dersom tevleren har blandet råvarer som ikke til sammen gir god smak.

Økonomi/ressursbruk: Tevleren skal ikke forsyne seg med mer råvarer enn det som trengs. Dersom man sitter igjen med noe til overs etter at man er ferdig, skal det trekkes for dette. Tevlerne kan piske opp kremen en ekstra gang under tevlingen og forsyne seg med råvarer en ekstra gang uten at det gis trekk. Som nevnt skal det trekkes 1 poeng for hver ekstra forsyning og pisking. Det skal gis plusspoeng dersom tevleren har beregnet riktig mengde råvarer, og dessuten har klart å utnytte ressursene som stilles til disposisjon under tevlingen.

Fantasi: Det skal belønnes at tevleren utviser kreativitet ved utformingen av kaken. Et eksempel kan være at tevleren lager sin egen fruktcocktail i stedet for å bruke ferdig hermetisk fruktcocktail. Et annet eksempel kan være at tevleren bruker råvarer som ikke er de mest vanlige til bløtkake som nøtter, sjokolade, stjernefrukt eller andre eksotiske frukter og bær.

Teknikk/arbeidsmåte: Det dømmes etter arbeidsstilling, orden, effektivitet og arbeidsmåte. Dersom arrangør stiller med hele kakebunner, skal tevlere dømmes etter hvordan de deler kakebunnen. Kakebunnen skal deles hensiktsmessig etter størrelsen på kaken. Er f.eks. kaken veldig høy, bør bunnen være delt i tre deler. Det skal gis plusspoeng dersom tevleren klarer å dele kaken jevnt og uten at det blir hull i den. I tilfeller der arrangør stiller med delte kakebunner, ser dommerne bort i fra dette. Kaken skal forøvrig være tilstrekkelig dynket, og det skal trekkes dersom den ikke er det. Tevleren kan selv velge om man vil stå eller sitte under tevlingen, men det bør gis trekk dersom tevleren

bytter på å sitte og stå gjentatte ganger. Ofte kan det lønne seg å sitte først for så å reise seg når kaken skal pyntes. Har tevleren et ryddig arbeidsbord, og orden på råvarer/utstyr skal det gis poeng. Når det gjelder effektivitet, skal det gis poeng hvis tevleren jobber systematisk med en og en ting av gangen. Det skal også legges vekt på hvilke redskap tevleren benytter. Har man mangler eller for mye utstyr skal det trekkes for dette. Må tevlere forsyne seg flere ganger eller bruker lengre tid enn avtalt, så skal det trekkes fra her.

Helhetsinntrykk: Her skal det gis poeng etter det totale inntrykket dommerne har av hver enkelt tevlers innsats og prestasjoner fra planleggingen til den ferdig pyntede kaken. Det skal gis plusspoeng dersom man har klart å følge det man har planlagt. Arbeidsplassen skal være ryddet og ren før tevleren sier seg ferdig, og redskapene skal være tørket av så langt det lar seg gjøre. Kluten skal være vridd opp, og forkle/hodetørkle skal helst henge over stolryggen. Dersom det er noe dommeren vil gi ekstra poeng for, eller trekk, som man ikke har kunnet gjøre et annet sted, kan det gjøres her.

Vinneren er den som kommer nærmest 100 poeng. Når alt dette er bedømt skal dommeren overlevere skjemaet til arrangøren. Før dommerne går for dagen 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 kakene tevlere 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 på et passende lokale, og deretter skaffe et bord og stoler til hver tevlere. Bordet må være såpass stort at tevleren har god plass til å arbeide på. Det må også skaffes til veie et kakefat til hver tevlere.

Alle varene skal stå på et forsyningsbord. Her må også arrangøren sørge for at det ligger fjøler og kniver slik at tevlere kan ta med seg bare det de trenger.

Arrangør må også skaffe til veie miksmastere (minimum to stk per tiende tevlere).

Tevlerne skal ha en nummerlapp på seg og et på kakefatet. Dette må lages på forhånd. På lappene skal det også stå hvilken klasse laget tevlere i (junior eller senior). Tevlere skal også ha blanke ark og penner til å planlegge kaken med.

Arrangøren må også skaffe dommere. Disse bør helst ha tevlert 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
- Arrangere dommermøte

- Sette ut bord og stoler
- Skaffe noen til å ta tiden
- Skaffe noen til å rydde etter tevlingen er over
- Sette ut alle råvarer på forsyningsbordet og miksmastere.

Når tiden for tevlingen er inne, tildeles tevlernes plass og nummer. Deretter skal det orienteres om tevlingen og dommerne skal presentere seg og si litt om hva de vektlegger ved kakepyntingen. Ark og penner deles ut og planleggingsdelen kan da starte. Etter dette forsyner alle tevlernes og pisker krem (hvis ikke arrangør har gjort dette på forhånd). Tevlingsnemda 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 pyntedelen på 30 minutter starte. Under tevlingen må arrangøren ta seg av evt. presse og media.

Etter tevlingen

Når dommerne er ferdig med dømmingen, skal kakene åpenbedømmes. Arrangøren legger sammen alle poengene fra dømmeskjemaene og fører resultatlistene. Fatene og eventuelle rester må tas hånd om, og det må planlegges hva som skal gjøres med disse. På lokallagsplan kan man tillate at tevlernes tar med seg hvert sitt kakefat som de pynter på under tevlingen, slik at de kan ta med seg kaken hjem når tevlingen er over.