**Soutěž o nejlepší masovou sekanou – Hamr, Hostinec U Koloušků, 1.4.2017, pravidla:**

* Soutěžící donesou vlastní, již předem upečenou masovou sekanou. Kupované varianty budou ze soutěže vyloučeny. V místě soutěže se již nebude nic vařit.
* Hmotnost sekané cca do 1,5 kg.
* Druh masa, způsob zpracování, plnění, koření - není stanoveno, lze použít libovolně.
* K sekané nenoste žádné přílohy, povoleny jsou pouze doplňkové ingredience, jako kyselé okurky, hořčice apod. Chléb je povolený. Doplňkové ingredience nebudou součástí hodnocení.
* Prezence soutěžících proběhne od 17:00 do 17:45, soutěž začne v 18:00.
* Nádobí a příbory není třeba nosit, budou k dispozici v hostinci
* Vyhodnocení provede předem vybraná porota. Hodnotící kritéria – vizuální dojem, vůně, chuť, konsistence, originalita, celkový dojem. Škála hodnocení 1-10 (1-nejslabší, 10-výborné). Vítězem se stane ten, jehož výrobek získá nejvíce bodů.

Bližší informace u Martina Buriánka, tel: 602323142, mail: martin.burianek@centrum.cz