



Kalocsai Innovációs  
és Közművelődési  
Központ Nonprofit Kft.

**Meghívó**  
**XXV. Paprikás Ételek Jubileumi Főzőversenye**  
**Kalocsa**  
**2023. szeptember 9.**

## A gasztronómiai verseny célja:

Ebben az évben 25. alkalommal kerül megrendezésre a Paprikás Ételek Főzőversenye, amelynek alapötlete a kalocsai fűszerpaprika népszerűsítéséből ered.

Ételeinkből a paprika ismeretével egy új íz- és színvilág alakult ki. A 18. század közepére kedvelt fűszer lett. Az ételekhez először egészben, majd törve és végül porítva került, ahogy étkezési kultúránk fejlődött, igényesebb lett, úgy a fűszerpaprika minősége, íze - zamata, színe is jó irányba változott. A Paprika fővárosában fő célkitűzésünk lett a hagyományok megőrzése és tovább örökítése.

Ezen a napon ünnepeljük Kalocsa és környékének meghatározó fűszernövényét, ezért hirdetjük meg ismét azt a jubileumi főzőversenyt, melyre azokat a főzni tudó és szerető résztvevőket várjuk, akik szívesen megmérettetik magukat. Az **elmúlt 25 év** alkalmából elkészített ételek vagy esetleg újszerű paprikás ételek bemutatása **a Bajnokok Utcájában** méltó helyet kap jubileumi főző versenyünkön.

A személyes találkozás reményében küldjük meghívónkat, valamint a verseny szakmai kiírását hazánk egyik legnépszerűbb és legrangosabb szakmai versenyére. Bízunk abban, hogy nevezésével, jelenlétével hozzájárul a rendezvény színvonalához, szakmai tudásával pedig népszerűsíti a magyar konyhát, és nem utolsósorban **a kalocsai fűszerpaprikát, mint Hungarikumot.**

## A verseny fővédnökei:

- Font Sándor: országgyűlési képviselő, az Országgyűlés Mezőgazdasági Bizottságának elnöke
- Dr. Filvig Géza: Kalocsa város polgármestere
- Dr. Helik Ferenc: Élelmiszerbiztonsági Igazgatóhelyettes
- Garaczi János: Első Magyar Fehérszta Lovagrend Nagymestere
- Dr. Simon Tamás: Szabadtúzi Lovagrend Nagymestere
- Krivács András: Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Elnöke

## Védnökök:

- Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség
- Első Magyar Fehérszta Lovagrend
- Paprika Zrt., Kalocsa
- Chili-Trade Kft., Bátya
- Szabadtúzi Lovagrend
- Amatőr Királyi Szakácsklub Egyesület

## Rendező:

- Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Déli Régiója
- Kalocsa Város Önkormányzata
- Kalocsa Innovációs és Közművelődési Központ Nkft

**Szakmai lebonyolító:**

Németh József, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Déli Régió elnöke  
tel.: +36 30 554 9700, csajdacsarda@freemail.hu

**Technikai kapcsolattartó:**

Borbola Péter városmarketing divízióvezető, Kalocsai Innovációs és Közművelődési Központ Nkft.  
tel.: +36 30 281 4981, e-mail: borbola.peter@kiknonprofit.hu

**Média főtámogató:**

Korona Rádió, Kalocsa

**Tudnivalók:**

- *Helyszín:* 6300 Kalocsa, Érsekkert (BEHAJTÁSI ENGEDÉLLEL - a járművek rendszámát kérjük, a jelentkezési lapon megadni!)
- *Megérkezés, sátorhely elfoglalás: 2023. szeptember 9. (szombat) 6:00-9:00*
- Kérjük, hogy legkésőbb 9 óráig a járművekkel a rendezvény helyszínét szíveskedjenek elhagyni!
- **Megnyitó, köszöntők és a Gasztronómiai Lovagok ünnepi felvonulása: 2023. szeptember (szombat) 10:00 – Gasztroszínpad**  
Résztevő lovagrendek: Első Magyar Fehérasztal Lovagrend, Szabadtúzi Lovagrend, Amatőr Királyi Lovagrend, Bor Lovagrend, Szent István Paprika Lovagrend, Szakácsok-Séfek
- ***Nevezési díj:***  
Egységesen bruttó 10.000 Ft benevezett sátorhelyenként, amely a Kalocsai Innovációs és Közművelődési Központ Nonprofit Kft. előzetesen kiállított számlája alapján, átutalással fizetendő legkésőbb 2023. szeptember 8. napjáig.
- *Eredményhirdetés és díjátadó:*  
**2023. szeptember 9. (szombat) 17:00 - Gasztroszínpad**

**Nevezési feltételek:**

- Legalább 25-30 adag lefőzése, őrölt kalocsai fűszerpaprika hozzáadásával. A helyszínen készült ételek szabadon választhatók.
- A versenyző - lehetőségéhez mérten - felajánl legalább 20 adagot a szervezőknek kóstolásra, a tájjellegű étek népszerűsítése céljából 1000Ft/adag, melyből 600 Ft-ot adagonként, a támogatói jegy eladása alapján kézhez kap, aznap 16:00 óráig, az értékesítési sátorhelyen.
- A felajánlott mennyiségen felül a versenyző szabadon rendelkezik a megfőzött étellel, kizárólag saját felhasználásra.

- A versenyző csak az előre megváltott jegyek ellenében, egyszer használatos szettekbe adagolhat, melyet a vendég a támogatói jegy megváltásával egyidejűleg kap kézhez. **Kérjük a csapatokat, hogy a lehetőségekhez mérten, minél több támogatói jegyet gyűjtsenek össze, mert a megmaradt összegből támogatást szeretnénk nyújtani az állatmenhelynek.**
- A versenyző a jelentkezési lap aláírásával kinyilvánítja, hogy az általa leírt, közkinccsé tett receptúra alapján - mely a jelentkezési lap mellékletét képezi - megfőzött ételt a később megjelenő szakácskönyvben a hozzájárulásával, ellenszolgáltatás nélkül megjelenteti.
- **A versenyző a katasztrófavédelmi előírások miatt, csak biztonsági lefuvató szeleppel ellátott és érvényes műbizonylattal rendelkező tüzelőberendezést használhat a főzéshez. Kérjük, ezeket a bizonylatokat feltétlenül hozzák magukkal. Amennyiben a Katasztrófavédelem kötelezővé teszi a FLAGA gázpalack használatát, úgy mi sem tudunk ettől eltekinteni, azonban a helyszínen biztosítani fogunk minden csapatnak egy ilyen palackot.**
- Amennyiben a versenyző fával kíván főzni csak kizárólag tűztálcán végezheti.

### **Zsűrizés:**

- Az étel készítését úgy kell időzíteni, hogy a kész produktumot legkésőbb 13 órától folyamatosan, az előre kihirdetett sorszámozás alapján a zsűrinek bírálatra bemutathassa. A benevezett ételfajtánként 5 db kóstoló jegyet kell leadni a zsűrinek.
- A zsűri a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség és az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend és Szabadtúzi Lovagrend neves gasztronómiai szakembereiből áll, akik a versenykiírásnak megfelelően előre megadott pontrendszerben értékelnek. Ez évben is folytatjuk a mozgó zsűrizést, amely azt jelenti, hogy a verseny egész ideje alatt 2x2 zsűritag a versenyzők között tevékenykedik. Ezzel is szeretnénk még közvetlenebbé tenni a szakmai zsűri és versenyzők kapcsolatát.
- A borlovagok, a zászlós borukhoz illő paprikás ételt főznek, melyeket 15 órától zsűriztetnek.

### **Egyéb tudnivalók:**

- A rendezők biztosítják a Bajnokok Utcájában a sátorállást munkaasztallal és feliratokkal, valamint az étkezéshez szükséges egy garnitúra sörpádot és sörasztalt, sátrat, az egyszer használatos eldobó szetteket, a támogatói jegyeket, továbbá a verseny díjazását, zsűrizését és annak költségeit.
- A versenyző gondoskodik a nyersanyagokról és fűszerekről, főzőbográcsról (edényről), állványról, tetszés szerinti dekorációról, belső berendezésről és saját reprezentációjáról. Biztosít továbbá megfelelő tálaló eszközt és dekorációt. *Kérjük, hogy a hús nyersanyagok eredetét igazoló számlát, és/vagy állatorvosi igazolást szíveskedjék magukkal hozni (szakhatósági előírás).*



- A rendezvényen keletkező szemetet zárt hulladékgyűjtő zacskóban a területen rendelkezésre álló nagyméretű hulladékgyűjtőkbe (konténer) kell elvinni.
- A területet tisztán kérjük a rendezvény végén elhagyni.

### **Díjazás:**

- Bajnokok-bajnoka vándorszerleg XXV. Jubileumi Paprikás Ételek Főzőversenyének indítása alkalmából
- Kalocsai Szent István Paprika Lovagrend Tiszteletbeli avatása
- Benke László Emlék Díj
- Arany, ezüst, bronz bográcsdíj (kategóriánként 5 db) / szakmai/
- Aranyozott porcelánkorona jogarral és almával /szakmai /
- A borlovagok paprikás ételeinek külön díjazása és elismerése /szakmai/
- Értékes tárgyi ajándékok - különdíjak
- Díszes mártott oklevelek, emléklapok
- Paprikás Ételek Ínyencmestere különdíj / szakmai /
- Kalocsa Város Polgármesterének 2023. évi különdíja
- Szabadtúzi Lovagrend Nagymesterének különdíja /szakmai/
- Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Különdíj
- Legszebben Terített Asztal
- Leghagyományosabb Népi étel
- Legjobb Halászlé
- Legjobb Szürkemarha pörkölt
- Legjobb Birkapörkölt
- Kárpátmedence Legjobb Népi Ételek
- Ifjúsági verseny külön díjai

Dr. Filvig Géza  
Kalocsa Város polgármestere

Zsikó Zoltán  
Kalocsai Innovációs és Közművelődési Központ Nkft.  
ügyvezető igazgató

Németh József  
MNGSZ Déli Régió elnöke  
a főzőverseny szakmai szervezője

Borbola Péter  
Kalocsai Innovációs és Közművelődési Központ Nkft.  
városmarketing divízióvezető  
a főzőverseny technikai szervezője