

DM i Østersgastronomi 2023

Tidsplan og diverse informationer

Konkurrencedag
søndag 15. oktober 2023
(ca. tider):

- kl. 08.00 Opsætning af køkken
- kl. 09.00 Deltagermøde
- kl. 10.15 Teltet åbner
- kl. 10.30 Tjenerkonkurrencens første gæster ankommer
- kl. 12.00 Konkurrencestart første kok serverer for dommerne
DM Tasting Menu gæsterne går til bords
- kl. 15.30 Vinderne kåres

Sted

Festtelt, Østers- og Muslingepremieren
Havnen 4, 7900 Nykøbing Mors



Deltagere 2023

Deltagere ansøger om deltagelse ved at sende en beskrivelse af deres ret til udvælgelse inden **16. maj 2023** til Kokkeforeningen Danmark, Dennis Nielsen dj.nielsen@outlook.com. Svar om man er udvalgt sendes til deltagerne senest **1. juni 2023**.

Danmarks mesteren fra 2022 er garanteret en plads.

Konkurrencen

Der fremstilles en hovedret bestående af både østers og hjertemuslinger fra Limfjorden som hovedelementer, med selvvalgt garniture.

Der tilberedes 6 tallerkener (5 til dommerne og til skue) + 8 tallerkener til restauranten med tjener-battlen/DM lunch & Wine.

Alt til de 6+8 tallerkener til bedømmelse skal tilberedes på selve dagen. Hovedretten skal være over 220 gram total.

Der vil i år tilmed være et øget fokus på madspild, bæredygtighed, affaldssortering og respekten for råvarerne.

Der må medbringes 2 convenience hjemmefra (fermenteret, syltet, confiteret etc.) til konkurrencen. Disse skal præsenteres for køkken-dommeren ved gennemgangen. Køkkendommerne skal godkende køkken og råvarer inden konkurrencestart.

Kokkene skal selv medbringe alt service og udstyr til at tilberede og klargøre til konkurrencen. Vi stiller kogeplader og ovn, varmelampe og køl til deling til rådighed – køkkenplan medsendes velkomtbrevet. Vær indstillet på begrænsede plads- og køkkenforhold idet konkurrencen afvikles i et telt.

Der skal produceres 150 stk. miniudgaver (min. 100 gram) af konkurrenceretten til premierens gæster. Tastingen afleveres sammen med konkurrenceretten hos dommerne (1 stk. pr. dommer). 150 stk. serveres for gæsterne og de første skal være klar på fastsatte tidspunkter. Alt til smagsprøverne må klargøres hjemmefra og medbringes, så det er lige til at anrette. Man kan få hjælp til åbning af de 150 østers til smagsprøverne/tastings, hvis det er aftalt på forhånd.

Bemærk: Der skal afleveres en oprindelsesliste for alle anvendte råvarer, således det kan dokumenteres over for fødevarerstyrelsen.



Dommerne

Dommerne er udvalgt af Kokkeforeningen Danmark. Panelet består af 4 dommere, som er fagkyndige inden for det gastronomiske felt. Derudover vil der være en overdommer og en køkkendommer. Overdommeren vil deltage i selve bedømmelsen og skal hertil sikre at alle regler bliver overholdt af dommerne og at det er en fair bedømmelse af alle deltagere. Køkkendommeren vil ikke deltage i selve bedømmelsen, men vedkommende vil kunne træffe bedømmelsen om evt. spørgsmål og være dommernes øjne og ører.

Dommerne vil give points i hver kategori og den med flest points er dagens vinder. I tilfælde af pointlighed vil dommerne på et møde igen gennemgå deltagerne. For at sikre en fair bedømmelse vil den højeste og laveste karakter blive fratrukket.

Bag konkurrencen

Kokkeforeningen Danmark er arrangør af DM i Østersgastronomi i et tæt samarbejde med Danmarks Skaldyrshovedstad og Morsø Kommune (værtsbyen).

Alle regler og selve afholdelsen af konkurrencen er godkendt og afholdt af Kokkeforeningen Danmark. En gruppe nedsat af Kokkeforeningen Danmark udvælger de 8 konkurrencedeltagere.

Kokkeforeningen Danmarks koordinator af Danmarksmesterskabet i Østersgastronomi er Dennis Nielsen. Eventuelle spørgsmål kan rettes til ham på mail dj.nielsen@outlook.com eller pr. tlf. 24 64 41 11.

Deltagerne modtager 5.000 kr. for deres deltagelse til dækning af kørsel og ingredienser bl.a. til tilberedning af 150 smagsprøver/tastings. Østers- og Muslingepremieren sælger kokkenes smagsprøver/tastings og billetterne til tjener-battlen/DM Lunch & Wine. Indtægten går til delvis dækning af udgifterne ved eventafholdelsen.

Overnatning

Der vil også blive stillet en gratis overnatning til rådighed for deltagerne og medhjælperne. Overnatningen er fra lørdag til søndag i feriehus, dobbeltværelse mm. Skal aftales på forhånd.



Præmier

Vinderen modtager en præmie på kr. 20.000,-

Der vil være pokaler og medaljer til 1. 2. og 3. pladsen

Der vil være flotte præmier til 1., 2. og 3. pladsen, doneret af vores sponsorer



**DANMARKS
SKALDYRS
HOVEDSTAD**

MORS
MORS.DK


**KOKKE
FORENINGEN
DANMARK**

Hjælpere

Der må medbringes 2 medhjælpere, 1 til konkurrencen og 1 til anretningen af smagsprøverne/tastings.

Til rådighed

Du modtager et skema, som du bedes udfylde med forskellige praktiske forhold. Skemaet skal sendes til Dennis Nielsen dj.nielsen@outlook.com senest **7. september 2023**.

Der kan bestilles Limfjordsøsters og hjertemuslinger fra Limfjorden til konkurrencen.

Der vil være adgang til ovn og vask. Hver arbejdsstation består af:

- 2 borde med hvide duge og induktionskogeplade
- Skraldespand
- Forstykker til deltagerne
- Der vil være 220 vilts strøm, skal man bruge 380 volt, skal dette anmeldes til arrangørerne ifbm. skemaet den 7/9 2023.

Man er velkommen til selv at medbringe noget at anrette smagsprøverne på/i. Det som er klargjort, skal være i separat emballage og tydeligt opmærket hjemmefra. Det vil blive opbevaret særskilt fra konkurrencemaden. Såfremt det ønskes, leverer vi engangsserviet til at anrette smagsprøverne i. Ønsker afleveres sammen med skemaet.

Bedømmelseskrav

Dommerne vil lægge vægt på følgende kriterier:

- Helhedsindtryk
- Opfyldelse af konkurrencekriterierne
- Smag
- Harmoni og anretning
- Kreativitet / nyskabelse
- Brugen af lokale råvarer – der skal medbringes liste over hvor råvarerne kommer fra
- Gæsteoplevelsen: Tastings til gæsterne skal være i en sammenlignelig miniudgave af retten til dommerne
- Der skal produceres 150 stk., hvoraf de første skal være klar på afleveringstidspunktet
- Kokken/kokketeamet skal stå til rådighed i deres station for gæsterne
- Håndtering af hovedemnerne (østers og hjertemuslinger fra Limfjorden)
- Råvarehåndtering og hygiejne

