

## **HODNOTIACE KRITÉRIÁ**

(orientačné)

Hodnotenie vykonávajú členovia komisie podľa svojich odborných spôsobilostí a schopností. Predseda komisie konzultuje výsledok s organizátorom (napr. v prípade rovnakého súčtu bodov pri viacerých súťažiacich družstvách a pod.).

### **HODNOTÍ SA:**

- 1) vzhľad (vizuálna stránka)
- 2) chuť
- 3) konzistencia (hustota)
- 4) mäso
- 5) ostatné

### **BODUJE SA:**

- od 0 do 10 bodov
- najlepšia získa max. 40 bodov



### **1.) VZHĽAD (VIZUÁLNA STRÁNKA)**

- 10 bodov = farebne najkrajší
- 8 bodov = červený, jasný, pekný
- 5 bodov = červený, bledší
- 3 body = hnedý
- 0 bodov = guláš inej nevzhľadnej farby

### **2.) CHUŤ**

- 10 bodov = veľmi príjemná, gulášová, vyvážene solená a pikantná
- 8 bodov = dobrá, jedlá, bez prerážajúcich korenín
- 5 bodov = jedlá, primeraná podmienkam a použitým surovinám
- 0 bodov = pripálený alebo použitými koreninami znehodnotený guláš

### **3.) KONZISTENCIA (HUSTOTA)**

- 10 bodov = guláš správne zahustený zemiakmi a použitými surovinami
- 8 bodov = guláš zahustený vývarom, zeleninou
- 3 body = guláš zahustený múkou alebo inými chemickými náhradami
- 0 bodov = guláš riedky ako polievka

### **4.) MÄSO**

- 10 bodov = jemné, dobre uvarené
- 8 bodov = nedovarené, prevarené resp. nevhodne nakrájané
- 5 bodov = nevhodná kombinácia mäsa
- 3 body = málo mäsa, veľa zemiakov

### **5.) OSTATNÉ**

- 0 bodov = presolený, nedosolený, veľmi pikantný, nedovarený, zlý pomer surovín, iné evidentné chuťové nedostatky