Hodnocení odbornou komisí Sapík&Babica

a průběh akce „1. Říčanský GulášFest 2026“

1. Příprava stánků, kotlů a pracovních ploch – od 10:00hod do 12:30hod (jen pro účinkující , partnery a organizátory)
2. První hodnocení komisí = příprava stánků – jak budou vypadat, dekorace, oblečení a výzdoba stánků (cca od 13hod)
3. Od 13:30 hod – START akce - průběh vaření, komise hodnotí dílčí kroky, organizaci a hygienu zpracování meziproduktů, několik návštěv u kotlů (komise chodí s komentátorem kolem stánků)
4. Od 16:00 hod velká kapela – do té doby na stage moderátor a vodní soutěže
5. ½ hod před koncem (cca 17hod)– upozornění na posledních 30 minut
6. 17:30 hod konec vaření, příprava 2 výstavních porcí a začátek degustace
7. odnese každý z týmu 1x porce na pódium ke svému číslu stánku – vyrovnat na stůl - komise hodnotí postupně: barva, chuť, vůně, kvalita masa, servírování = finální úprava na talíři
8. Po odevzdání degustační porce pro komisi, začnou se vydávat degustační porce pro platící zákazníky, ti hodnotí do soutěžních karet (nejlepší guláš)
9. 18:00 – 18:30 hod vyhlášení výsledků odborné komise
   - ceny: 1. pohár zlato
     2. pohár stříbro
     3. pohár bronz (+ 5x diplom)
     ostatní za účast

   Sapík + Babica – 3x spol. kuchařka s dedikací, 3 vouchery v hodnotě „Penzion a restaurace U Sapíků“ + další ceny od sponzorů + diplomy
10. 18:45 hod vyhlášení laické ceny – dle počtu nasbíraných bodů
    - ceny: laická cena = diplom, vítěz potrav koš, ceny od partnerů
11. 20:00 hod vylosování a vyhlášení tomboly
12. 22:00 hod konec hudby/kapely
13. 24:00hod úplný konec akce (možno ponechat stánky na místě)

V neděli od 10:00hod úklid