



*Drage kolege,
Dear Colleagues,*

*Pozivamo Vas da sudjelujete u
petom Međunarodnom kulinarskom festivalu
„Biser mora“ 2010.*

*We would like to invite you to take part in the
5th International Culinary festival
„Pearl of Sea“ 2010.*

08.-11.04.2009.

Poštovane kolege,

Savez kuhara iz mediteranskih i europskih regija iz Splita, Hrvatska je organizacija koja je u proteklih pet godina postojanja, organizirala mnoga gastronomija događanja. Naše cilj je da kroz ove manifestacije i kulinarska natjecanja predstaviti kuhinju hrvatskih i drugih stranih zemalja. Zato sve naše buduće aktivira su usmjerena na uspostavi suradnje s kuharima i organizacijama vezanim uz gastronomiju iz drugih zemalja i proširenju postojećih suradnji.

U posljednje četiri godine smo organizirali tradicionalnu gastro manifestaciju "Biser mora" u gradu Makarskoj, Hrvatska. Iz godine u godinu ova manifestacija je rasla i postala značajna gastro manifestacija na Mediteranu.

Traje četiri dana i uključuje međunarodno natjecanje profesionalnih kuhara, gastro izložbu najboljih hrvatskih restorana, izložba hrvatskih i inozemnih proizvođača i razna predavanja, radionice i prezentacije o gastronomiji.

Cilj našeg Saveza je okupiti kuhare iz cijelog svijeta. Ovom gastronomskom događaju prisustvovali su kuhari iz Italije, Austrije, Bosne i Hercegovine, Srbije, Slovenije, Crne Gore, Makedonije i Albanije. Zato su sve naše buduće aktivnosti usmjerene na privlačenje kuhara i organizacija vezanih uz gastronomiju iz drugih zemalja i proširenju postojećih partnerstva. Želimo pozvati vaše kuhare da sudjeluju na ovom inovativnom natjecanju.

Organizatori će osigurati smještaj za natjecatelje (za četiri ili pet dana, po potrebama natjecatelja) i to za četiri natjecatelja iz svake zemlje dok će ostali platiti sami smještaj po promotivnim cijenama. Svaka zemlja ima pravo prijaviti po jednog člana žirija, profesionalnog kuhara po vlastitom izboru. Troškove smještaja člana žirija također pokriva organizator. Organizatori ne pokriva putne troškove sudionika manifestacije.

Natjecatelji imaju pravo dovesti po jednog proizvođača prehrambenih proizvoda, pića, vina ili drugih proizvoda vezanih za gastronomiju iz svoje zemlje kojem će organizator osigurati besplatno izložbeno mjesto na kojem će moći predstaviti svoje proizvode, u okviru izložbenog sajma gastronomskih proizvoda koji će biti organiziran u okviru manifestacije. **Izlagači sami pokrivaju troškove smještaja koji će im biti osigurani po povlaštenim cijenama.**

Biti će nam drago da prisustvujete ovom događanju u što većem broju. Nadam se da ćemo svi imati jedno ugodno profesionalno iskustvo.

Za sve dodatne informacije molim vas da se obratite organizacijskom timu Anamariji Cicarelli, Nives Delić ili Antonieti Trgo.

Ured:
SKMER
Jobova 2, 21000 Split, Hrvatska
Tel.+385 021 385 021
Fax.+385 021 385 073
info@dalmatinski.kuhar.hr
www.dalmatinskikuhar.hr

Anamarija Cicareli
mobitel: +385 99 385 0022

Nives Delić
mobitel:+385 99 319 89 61

Antonietta Trgo
mobitel :+385 98 41 00 37

S poštovanjem,

Miro Bogadanović , predsjednik Saveza kuhara iz mediteranskih i europskih regija

Dear colleagues,

Association of Chefs from Mediterranean and European Regions from Split, Croatia is the organization that has, in past five years of existence, organized many gastronomy events. Our goal is to through these manifestations and culinary competitions to present cuisine of Croatian and other foreign countries. Therefore all our future activities are directed to attract chefs and organizations related to gastronomy from other countries and to expand existing partnerships.

In the last four years we have organized the traditional gastronomy event "Pearl of the sea" in city of Makarska, Croatia. From year to year this event has grown and it has become the significant gastro manifestation on Mediterranean. This event lasts three days and includes International competition of the professional chefs, gastro exhibition of the best Croatian restaurants, exhibition of Croatian and foreign manufactures and different lectures, workshops and presentations regarding the gastronomy.

The goal of our association is to bring together chefs from all over the world. This gastronomy event has been attended by the chefs from Italy, Austria, Bosnia and Herzegovina, Serbia, Slovenia; Montenegro, Macedonia and Albania. Therefore all our future activities are directed to attract chefs and organizations related to gastronomy from other countries and to expand existing partnerships.

We would like your chefs to take part in this innovative and promising competition.

The organizers will provide accommodation (for four or five nights depending on the travel schedule) for four competitors from each country, while others will have to pay their own accommodation at promotional prices. Every country has the right to apply one professional chef of their choice, to be jury member. Accommodation expenses of the jury members are covered by the organizer. The organizer does not cover travel expenses.

Competitors can lead with them one manufacturer of food products, beverages, wine or other products related to gastronomy from the country. The organizer will provide them with free exhibition place from the presentation of their products during the exhibition fair of gastronomy products which is part of the "Pearl of the sea" event. **Exhibitors must themselves cover the costs of accommodation that they will be provided at preferential prices.**

For more information please contact Mrs. Anamarija Cicareli or Mrs. Nives Delić at the following addresses:

Office:
SKMER
Jobova 2, 21000 Split, Croatia
Tel.+385 021 385 021
Fax.+385 021 385 073
info@dalmatinski kuhar.hr
www.dalmatinskikuhar.hr

Anamarija Cicareli
cell phone: +385 99 385 0022

Nives Delić
cell phone:+385 99 319 89 61

Sincerely yours,

Miro Bogdanović, president of Association of Chefs from Mediterranean and European Regions

MJESTO ODRŽAVANJA NATJECANJA SUPETAR, OTOK BRAČ

Manifestacija "Biser mora" ove godine će se održati u gradu Supetru na otoku Braču. Otok Brač je najveći srednje-dalmatinski otok (395 km²) koji od kopna i grada Splita dijeli samo Brački kanal. Pripada mediteranskom podneblju i karakteriziran je dugim i osobito toplim ljetima te kratkim i blagim zimama. Sa više od 134 dana potpuno vedrog neba i više od 2 700 sunčanih sati u godini to je najsunčanije jadransko područje.

GRAD SUPETAR

Supetar se nalazi na sjevernoj strani otoka Brača, jednog od najatraktivnijih i najposjećenijih dalmatinskih otoka. Smješten u uvali Svetog Petra, po kojem je dobio ime, Supetar je najveći grad na otoku Braču te kulturno, gospodarsko i turističko središte otoka u kojem živi petina stanovnika Brača. Povijesno, Supetar datira još od vremena Rimljana i prvih kršćana. Postepeno se širio oko crkve sv. Petra koja je smještena u centru predivne prirodne uvale. Najveći razvoj dolazi u 18. st. kada Supetar preuzima primat na otoku i početkom 19. st. postaje glavni grad otoka Brača.

PROMETNA POVEZANOSTI:

Od Splita do Supetra na otoku Braču moguće je doći trajektom iz Splitske luke. Trajekti iz Splita i Supetra polaze po 10-12 puta dnevno, a ljeti i mnogo češće. Plovidba između Splita i Supetra traje oko 45 minuta. Mjesto održavanja manifestacije hotel Kaktus je od Supetarske luke udaljeno oko 1,3 km.

Za više informacija o polascima trajekata posjetiti stranicu www.jadrolinija.hr. Mjesto održavanja manifestacije je od luke Supetar udaljeno oko 1,3 km.

Sve natjecatelje koji se najave će dočekati članovi organizacijskog odbora u splitskoj luci te opratiti do mjesta događanja manifestacije.

MJESTO ODRŽAVANJA MANIFESTACIJE

Svpetrvs hoteli d.d. – Hotel Kaktus

Put Vele Luke 4

21 400 Supetar, Croatia

Tel. 00 385 21 640 253

Fax. 00 385 21 631 344

<http://www.watermanresorts.com/>

VENUE COMPETITION Supetar, Island Brač

The gastro manifestation "Pearl of the sea" this year will be held in city Supetar, island Brač. Island Brač is the largest central Dalmatian island (395 km²) separated from the mainland by the Brač Channel. Brač is characterized by the mediterranean climate which is known for its long and hot summers and mild winters. This area is blessed with more than 134 sunny days and 2 700 sunny hours in one year

CITY SUPETAR

Supetar is situated on the north side of the island of Brač, one of the most attractive Dalmatian islands. Situated in the cove of St Peter by which it obtained its name, Supetar is the biggest settlement on the island of Brač and the cultural, economical and tourist capital of the island with population of 3 000. Historically, Supetar dates from the time of Romans and the first Christians. It gradually expanded around the St Peter's Church which is located at the coast of a magnificent cove. The 18th century was the time of Supetar's greatest expansion and at the beginning of the 19th century Supetar became the capital of the island of Brač.

TRAVEL TO SUPETAR:

Supetar is connected with city Split through a direct ferry line from Split Sea Port. About 10 ferries a day depart from the Split Sea Port, as well as from Supetar.

For more informations concerning the ferry departures please visit Jadrolinija's web page www.jadrolinija.hr. The event venue is about 1,3 km away from the Supetar Port.

All competitors how announce their arrival the members of organization will meet in port of Split and escort them to the event venue.

EVENT VENUE

Svpetrvs hoteli d.d. – Hotel Cactus

Put Vele Luke 4

21 400 Supetar, Croatia

Tel. 00 385 21 640 253

Fax. 00 385 21 631 34

<http://www.watermanresorts.com/>

UPUTE ZA NATJECANJE INFORMATION MANUAL

**MEĐUNARODNO NATJECANJE PROFESIONALNIH KUHARA 2010.
INTERNATIONAL PROFESSIONAL CHEFS COMPETITION 2010.**

08.04. – 11.04.2010.

Hotel Kaktus, Supetar, otok Brač
Hotel Cactus, town of Supetar, island Brač

www.dalmatinskikuhar.hr

INFORMACIJA O NATJECANJU

Pravo učešća na ovom natjecanju imaju svi profesionalni kuhari bez obzira iz koje zemlje dolaze.

Svaki natjecatelj može učestvovati u jednoj ili u više kategorija po svom izboru. Jedan natjecatelj može se prijaviti u maksimalno tri kategorije. Natjecatelji trebaju popuniti prijavnicu za natjecanje do 01.03.2010. i poslati istu na e-mail info@dalmatinskikuhar.hr ili na fax. + 385 021 385 073. Učešće u svakoj kategoriji se posebno plaća.

Natjecanje je podjeljeno na kategorijsko natjecanje seniora i juniora i međunarodno natjecanje "Biser mora".

Broj natjecatelja u svakoj kategoriji je ograničen. Natjecatelji moraju sami nabaviti sve potrebne namirnice, ako nije drugačije navedeno, te donijeti sitan alat i tanjure za serviranje jela koji su im potrebni za natjecanje.

Ukoliko natjecatelji nisu u mogućnosti donijeti svoje namirnice, u mjestu natjecanja postoji veliki supermarket u kojem mogu kupiti namirnice. Sve informacije o supermarketu te posjet istom biti će organizirana po dolasku natjecatelja.

COMPETITION INFORMATION

All professional chefs from all of Balkan Region Countries, Europe and world have the right to compete. All Competitors can compete in any category. Each competitor can compete in maximal three categories. The competitors should fill the application for the competition until 1st March 2010 and send it on e-mail info@dalmatinskikuhar.hr or fax. + 385 021 385 073. Fee for each category has to be paid separate.

The competition is divided into competition for junior and senior and international competition "Pearl of the Sea".

Number of competitors in each category is limited. Competitors must bring with them all necessary ingredients, if is not differently defined, and materials such as cooking tools and plates for serving.

If competitors are not able to bring their own necessary ingredients, at the place of the competition there is a large supermarket in which they can buy necessary groceries. All information about supermarket and visit to the same will be given to the competitors on their arrival.

INDIVIDUALNO KATEGORIJSKO NATJECANJE - SENIORI INDIVIDUAL CATEGORY COMPETITIONS - SENIORS

KATEGORIJA A – EKIPNA PREZENTACIJA – NACIONALNA KUHINJA

Tim od tri kuhara je obavezan pripremiti tradicionalna jela svoje zemlje (4 vrste hladno predjelo, 4 vrste toplo jelo i 4 vrste desert), uz jelo je potrebno staviti naziv jela. Organizatori će osigurati izložbeni stol.

KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN

KATEGORIJA B – JELO OD PILETINE

Natjecatelj ima zadatak u roku od 45 minuta pripremiti jelo u dva jednaka primjerka, servirana individualno. Potrebno je uz jelo staviti naziv jela i priložiti recept.

(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i raspripremiti radni prostor)

KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN

CATEGORY A - TEAM DISPLAY CLASSE – NACIONAL CUISINE

The chefs are required to prepare traditional dishes from their country (4 types of cold appetizer, 4 kinds of hot dishes and 4 types of dessert). Each team to consist of three (3) chefs. It is required to display the name of dish. Organizers will provide exhibition table.

PARTICIPATION FEE – 15 EURO

CATEGORY B – CHICKEN DISH

In 45 minutes, competitor must prepare and serve dish - 2 portions - served individually for 1 person each. It is required to display the name and recipe of dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place)

PARTICIPATION FEE - 15 EURO

KATEGORIJA C – VEGETARIJANSKO JELO

Natjecatelj ima zadatak u roku od 45 minuta pripremi jelo u dva jednaka primjerka , servirana individualno. Potrebno je uz jelo staviti naziv jela i priložiti recept.

(Nakon završetak natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i raspripremiti radni prostor)
KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN

KATEGORIJA D – TJESTENINA

Natjecatelj ima zadatak u roku od 45 minuta pripremi jelo prema svom izboru u dva jednaka primjerka , servirana individualno. Potrebno je uz jelo staviti naziv jela i priložiti recept. Tjestenina može biti kupovna ili napravljen na licu mjesta (dozvoljena je predpriprema tijesta).

(Nakon završetak natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i raspripremiti radni prostor)
KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN

KATEGORIJA E – JELO OD RIBE

Natjecatelj ima zadatak u roku od 45 minuta pripremi jelo u dva jednaka primjerka , servirana individualno. Potrebno je uz jelo staviti naziv jela i priložiti recept.

(Nakon završetak natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i raspripremiti radni prostor)
KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN

KATEGORIJA F – RESTORANSKI DESERT

Natjecatelj ima zadatak u roku od 45 minuta pripremi desert u dva jednaka primjerka, servirana individualno. Potrebno je uz jelo staviti naziv jela i priložiti recept.

KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN

KATEGORIJA G – PREZENTACIJE – BEZ DEGUSTACIJE

G1– FINGER FOOD

Šest različitih vrsta za tri porcija prema izboru natjecatelja, glazirano i uređeno.

KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN

G2 – HLADNA PLATA MORE

Predstaviti riblje jelo za najmanje za šest (6) osoba, glazirano i uređeno.

KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN

G3 – HLADNA PLATA KOPNO

Jelo od teletine, govedine ili janjetina, najmanje za 6 osoba, glazirano i uređeno.

KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN

CATEGORY C – VEGETARIAN DISH

In 45 minutes, competitor must prepare and serve dish -2 portions - served individually for 1 person each. It is required to display the name and recipe of dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to cleanin the work place)
PARTICIPATION FEE - 15 EURO

CATEGORY D – PASTA DISH

In 45 minutes, competitor must prepare and serve dish -2 portions - served individually for 1 person each. It is required to display the name and recipe of dish. Pasta can be purchased or made on working place.

(Competitors are required after the competition in 15 min to cleanin the work place)
PARTICIPATION FEE - 15 EURO

CATEGORY E – FISH DISH

In 45 minutes, competitor must prepare and serve dish -2 portions - served individually for 1 person each. It is required to display the name and recipe of dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to cleanin the work place)
PARTICIPATION FEE - 15 EURO

CATEGORY F- RESTAURANT DESSERT

In 45 minutes, competitor must prepare and serve dessert -2 portions - served individually for 1 person each. It is required to display the name and recipe of dish.

PARTICIPATION FEE - 30 EURO

CATEGORY G - PRESENTATIONS – NO TASTED

G1– FINGER FOOD

Six varieties for three covers of the competitor's choice, decorated glazed and garnished.

PARTICIPATION FEE - 15 EURO

G2 – COLD SHOW PLATTER SEA

To present a fish dish, minimum six (6) persons, decorated glazed and garnished.

PARTICIPATION FEE - 15 EURO

G3 – COLD SHOW PLATTER LAND

A dish of veal, beef or lamb, minimum six (6) portions, decorated glazed and garnished.

PARTICIPATION FEE - 15 EURO

G4 - RAD U ČOKOLADI

Rad u čokolade radi se za maksimalno izložbeni prostor 80cmx80 cm. Nije dozvoljeno glaziranje, umjetni učvršćivači, kalupi i vanjskih držači.

KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN

G4 - WORKS IN CHOCOLATE

An exhibition of chocolate work within a maximum area of display 80cmx80 cm. The supporting structures, frames or glazing are not allowed.

PARTICIPATION FEE - 15 EURO

EKIPNO KATEGORIJSKO NATJECANJE -JUNIORI TEAM CATEGORY COMPETITIONS - JUNIORS

Svaki tim se mora sastojati od 3 kuhara.

KATEGORIJA A – HLADNA PLATA

Predstaviti jelo po izboru natjecatelja u roku od 120 minuta za najmanje šest (6) osoba, uređeno.

KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN

KATEGORIJA B – TOPLO – MODERNO JELO

Natjecatelj ima zadatak da u roku od 45 minuta pripremi jelo u dva jednaka primjerka, servirana individualno, po vlastitom izboru. Potrebno je uz jelo staviti naziv jela i priložiti recept.

KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN

KATEGORIJA C - DESERT OD SIRA

Natjecatelji moraju u roku od 60 minuta pripremiti desert u dva jednaka primjerka, servirana individualno, po vlastitom izboru. Potrebno je uz jelo staviti naziv jela i priložiti recept.

KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN

Each team to consist of three (3) chefs.

CATEGORY A – COLD PLATTER

In 120 minutes to present dish to competitor's choice for minimum six (6) persons, decorated.

PARTICIPATION FEE – 15 EURO

CATEGORY B – HOT – MODERN DISH

In 45 minutes, competitor must prepare and serve dish - 2 portions - served individually for 1 person each. It is required to display name and recipe of dish.

PARTICIPATION FEE - 15 EURO

CATEGORY C - DESSERT FROM CHEESE

In 45 minutes to prepare dessert of competitor's choice -2 portions - served individually for 1 person each. It is required to display name and recipe of dish.

PARTICIPATION FEE - 15 EURO

MEĐUNARODNO NATJECANJE „BISER MORA“ INTERNATIONAL COMPETITION “PEARL OF THE SEA”

KVALIFIKACIJE:

Svi natjecatelji ulaze u kvalifikacijski krug u kojem će pripremati jelo na TEMU: JANJEĆI KOTLETI.

Namirnice ne osigurava organizator.

Brojevi natjecatelja će se izvlačiti iz bubnja. Kuhari ulaze u kuhinju s razmakom od 10 minuta i isto tako daju jela na ocjenjivanje. Svi natjecatelji imaju na raspolaganju 60 minuta za pripremu jela. Potrebno je pripremiti 2 porcije, jedna se servira na tanjur za žiri, a druga za izložbeni stol.

Deset kuhara s najvećim brojem bodova idu u finale.

FINALE:

Kuhari moraju pripremu, kuhati i servirati u 180 minuta tri (3) jela u dva (2) jednaka primjerka, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol.

Svi sastojci će biti osigurani od strane organizatora, ali neće biti dani natjecateljima prije početka natjecanja. Nijedni drugi sastojci ne smiju se koristiti osim onih u black boxu. Finalisti ulaze u kuhinju s razmakom od 20 minuta i na isti način daju jela na ocjenjivanje. Natjecatelji su dužni priložiti recepte pripremljenih jela.

KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 400 KN

QUALIFICATIONS:

All the contestants will enter the qualifications where they will prepare meal on *THEME: LAMB CHOPS*.

The organizer does not provide the ingredients.

The contestants will draw their competition numbers from the drum. Contestants will enter the kitchen 10 minutes apart from each other and in the same manner there will present their dish to jury. Each contestant has 60 minutes for meal preparation. It is necessary to prepare 2 portions, one will be served on a plate for the jury, and the other will be served on the display table.

Ten chefs scoring the most points will enter the finals.

FINALS:

Chefs have to prepare, cook and present in 180 minutes a three (3) course meal for two (2) covers one will be served on a plate for the jury, and the other will be served on the display table.

A complete set of ingredients will be provided, but not given to the competitors until the commencement of the competition. No other ingredients are to be used other than those provided. Chefs will go into the kitchen 20 minutes apart from each other and in the same manner there will present their dish to jury. Competitors are required to display the recipes of dishes.

PARTICIPATION FEE - 45 EURO

BODOVANJE NATJECANJA/COMPETITION SCORING:

ŽIRI:

Za kategorijska natjecanja žiri će se sastojati od 3 (tri) člana, a za natjecanje „Biser mora“ od 5 (pet) članova.

JURY:

Jury for the categories competition will consist of three (3) members, and for the competition "Pearl of the Sea" of five (5) members.

BODOVANJE:

Bodovanje za kategorije A, B, C, D, E, F i natjecanje „Biser mora“:

Bodovanje na osnovi rada u kuhinji:

Priprema radnog mjesta (Mise en place)
Minimaliziranje otpada
Čistoća radnih površina
Inovacije u pripremi i kuharskim tehnikama

Bodovanje na osnovi prezentacije:

Prezentacija
Okus

Bodovanje za kategoriju G - BEZ DEGUSTACIJE:

Kompleksnost rada/težina
Umjetnička poruka
Kreativnost
Uređenje i prezentacija

SCORING:

Scoring for categories A, B, C, D, E, F and the competition „Pearl of the sea“:

Scoring based on the work in the kitchen:

Preparation of the place of work (Mise en place)
Minimization of the waste
Cleanliness of the place of work
Innovation in preparation and culinary techniques

Scoring based on presentation:

Presentation
Taste

Scoring categories G - NOT TASTED:

Degree of difficulty
Artistic message
Creativity
Arrangement and presentation

NAGRADE

Svi natjecatelji dobivaju diplome za sudjelovanje na ovom natjecanju.

Medalje po bodovima:

45% bakrena
75% brončana
95% srebrna
95%-više ZLATNA

Sve nagrade će biti dodijeljene svečanom proglašenju, zadnjeg dana manifestacije.

AWARDS

All competitors will be awarded with diploma.

Points for medals:

45% copper
75% bronze
95% silver
95% up-GOLD

All awards will be given on special ceremony on the last day of the manifestation.