

Konkurs Najlepszej Golonki Regulamin

1. Konkurs, w którym oceniane będą golonki, przeprowadzany jest w trzech kategoriach:
 - kategoria 1 - zakłady przetwórstwa mięsa,
 - kategoria 2 – restauracje (dopuszczalne są wariacje na temat golonki)
 - kategoria 3 – koła gospodyń wiejskich lub gospodarstwa agroturystyczne (dopuszczalne są wariacje na temat golonki)
2. W każdej kategorii golonki oceniane będą w 4 grupach produktów:
 - a.golonka gotowana** – produkt przygotowany z surowca niepeklowanego lub peklowanego, poddany obróbce termicznej w wodzie, wykazujący cechy pełnego ugotowania,
 - b.golonka pieczona** – produkt przygotowany z surowca peklowanego, poddany obróbce termicznej w piecu, z podpieczoną i przesuszoną skórą,
 - c.golonka duszona** – produkt przygotowany z surowca peklowanego, podsmażana do zarumienienia skóry, duszona z dodatkami smakowymi (np. warzywa, piwo), z miękką skórą.
 - d.wariacje na temat golonki** - produkt przygotowany z surowca niepeklowanego lub peklowanego, przygotowany i podany w sposób odmienny od wymienionych w poprzednich podpunktach.
3. W poszczególnych kategoriach, ze względu na możliwości techniczne producentów, ocenie poddawane będą golonki przygotowane w różny sposób. Wymagania dla poszczególnych kategorii:

Kategoria 1 - zakłady przetwórstwa mięsa:

- postać produktu: golonka peklowana z kością lub bez kości, gotowana,
- przygotowana do oceny bez dodatków niemięsnych (kapusta, ziemniaki) zgodnie z zaleceniami producenta dotyczącymi sposobu przygotowania do spożycia,
- oceniana z dodatkiem chrzanu i bułki według następujących kryteriów:
 - **wygląd zewnętrzny:**
 - obróbka elementu,
 - barwa,
 - konsystencja,
 - **wygląd na przekroju:**
 - równomierność przepeklowania (barwy),
 - **ocena doustna**
 - smak (ilość soli, obce posmaki),
 - konsystencja (twardość, kruchość, kleistość),
 - soczystość.

Kategoria 2 – restauracje:

- postać produktu: golonka peklowana/niepeklowana z kością lub bez kości,
- sposób przygotowania: gotowana, podsmażana, duszona, w warzywach itp.,
- przygotowana do oceny z dodatkami niemięsnymi (chrzan, kapusta, ziemniaki/groch pure, warzywa itp.),
- ocena według następujących kryteriów:
 - **wygląd zewnętrzny:**
 - atrakcyjność podania,
 - dobór składników,
 - całość elementu (rozpadanie się),
 - **wygląd na przekroju:**
 - równomierność barwy,

- atrakcyjność barwy,
- **ocena doustna**
 - smak (atrakcyjność smakowa, występowanie obcych posmaków),
 - konsystencja (twardość, kruchość, kleistość),
 - soczystość.

Kategoria 3 – koła gospodyń wiejskich i gospodarstwa agroturystyczne (wariacje na temat golonki):

- postać produktu: golonka peklowana/niepeklowana z kością lub bez kości,
 - sposób przygotowania: gotowana, podsmażana, duszona, w warzywach itp.,
 - przygotowana do oceny z dodatkami mięsnymi (chrzan, kapusta, ziemniaki/groch pure, warzywa itp.),
 - ocena według następujących kryteriów:
 - **wygląd zewnętrzny:**
 - atrakcyjność podania,
 - dobór składników,
 - całość elementu (rozpadanie się),
 - **wygląd na przekroju:**
 - równomierność barwy,
 - atrakcyjność barwy,
 - **ocena doustna**
 - smak (atrakcyjność smakowa, występowanie obcych posmaków),
 - konsystencja (twardość, kruchość, kleistość),
 - soczystość.
4. W wyrobach oceniana będzie pożądalność konsumpcyjna w skali 5-cio punktowej; ocena 1 – ocena dyskwalifikująca, ocena 5 – ocena najwyższa.
- Wyroby oceniane będą przez kapitułę pod przewodnictwem prof. dr hab. Włodzimierza Dolaty z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
5. Ocena produktów będzie anonimowa (każdy produkt oznaczony będzie wylosowanym przez producenta numerem kodowym).
6. Wyniki konkursu ogłoszone będą w dniu oceny w godzinach popołudniowych lub wieczornych.