



Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie

Uitnodiging voor de zoektocht naar het “Beste Fruitdessert 2014”

De Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie organiseert in 2014 een zoektocht naar het “Beste Fruitdessert” van 2014. Deze wedstrijd kadert in de doelstelling van de Keizerlijke Commanderie, namelijk de promotie van het fruit, fruitsappen en andere bijproducten, onder andere door het opzoeken en in ere herstellen van typische streekgerechten, vooral dan fruitgerechten.



Het in te dienen recept betreft de bereiding van een fruitdessert met inlands fruit. Het mag een recept worden dat zowel als tussen- of als nagerecht geserveerd kan worden. Mits bronvermelding mogen oude recepten of elementen uit oude recepten overgenomen worden in een hedendaagse bereidingswijze. Het recept moet bestaan uit een originele naam, de benodigdheden en de bereidingswijze. Het is ook wenselijk een kleurenfoto van het gerecht toe te voegen aan de receptuur.



Het recept moet verzonden worden aan de voorzitter van de Werkgroep, p.a. Clem Verheyden, Gorsemdorp 31 te 3803 Sint-Truiden of via clem.verheyden@telenet.be. Inzendingen, binnengestuurd na 20 juni 2014 zullen niet meer in aanmerking komen voor deelname.



De ingestuurde recepten zullen gelezen en beoordeeld worden door een jury onder het voorzitterschap van de heer Jacques Collen, voorzitter van de Academie voor Streekgebonden Gastronomie. Deze jury zal aan de voorzitter van de Werkgroep 9 finalisten voorstellen. Die zullen deelnemen aan de praktische finale die plaats zal vinden in de leskeuken van Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw, Diestersteenweg 146 te 3800 Sint-Truiden op 12 juli 2014 om 10.00 uur.



De auteurs van de vijf beste fruitdesserts ontvangen een diploma en mogen de titel dragen van “Laureaat Beste Fruitdessert 2014”. Tevens ontvangen zij een prijzenpakket in natura ter waarde van 100 euro.

Namens de Keizerlijke Commanderie

Boudewijn Knevels,
Voorzitter

Clem Verheyden,
Voorzitter “Fruit in de keuken”



Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie

Reglement van de zoektocht naar het “Beste fruitdessert 2014”



Art. 1

De Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie heeft tot doel personen samen te brengen die zich ten volle willen inzetten voor de promotie van het Belgisch fruit in het algemeen en het Haspengouws fruit in het bijzonder. De promotie van het fruit, fruitsappen en andere bijproducten geschiedt onder andere door het opzoeken en in ere herstellen van typische streekgerechten, vooral dan fruitgerechten.

Art. 2

De regeling van de zoektocht is toevertrouwd aan de Werkgroep ‘Fruit in de keuken’ van de Keizerlijke Commanderie.

Art. 3

- De zoektocht staat open voor iedereen : man of vrouw, oud of jong, professionele kok of liefhebber, cookworkshoppers of leden van kookclubs, verenigingen en scholen,....
- Iedere deelnemer mag meerdere recepten indienen.

Art. 4

- Het insturen van een recept houdt automatisch, zonder enig voorbehoud, de aanvaarding van het huidig reglement in, alsook van elke beslissing die de Werkgroep hieromtrent neemt.
- De deelnemers moeten aanwezig kunnen zijn op de praktische proef op zaterdag 12 juli 2014 om 10.00 uur in Tuinbouwschool OLV (Diestersteenweg 146 te 3800 Sint-Truiden).
- De kosten die door een deelnemer gemaakt worden om deel te nemen aan de zoektocht worden niet door de Keizerlijke Commanderie vergoed.



Art. 5

- Het in te dienen recept betreft de bereiding van een ‘fruitdessert’ met inlands fruit.
- Het dessert kan als tussengerecht of als nagerecht worden geserveerd.
- Mits bronvermelding mogen oude recepten of elementen uit oude recepten overgenomen worden in een hedendaagse bereidingswijze.
- Door deelname verklaart de inzender de volledige auteursrechten over de ingezonden recepten te bezitten en vrijwaart de organisator voor claims van derden.
- Het recept moet bestaan uit een originele titel, de benodigdheden en de bereidingswijze.
- Het is wenselijk een kleurenfoto van het gerecht toe te voegen.



Art. 6

- a) Het recept dient getypt of geschreven te worden op een neutraal ondoorschijnend wit blad papier zonder enige verwijzing of kenmerk.
- b) De deelnemers ondertekenen hun schriftelijke inzending met een schuilnaam.
- c) Inzendingen via e-mail worden eveneens aanvaard.
- d) De voorzitter van de Werkgroep zetelt niet in de jury om de anonimiteit van de deelnemers te waarborgen en te bewaren.
- e) Bij inzending via de post moet een gesloten enveloppe worden gevoegd waarop de schuilnaam vermeld staat. In deze enveloppe bevindt zich een brief waarop de schuilnaam en de persoonlijke gegevens van de kandidaat nl. zijn naam en voornaam, geboortedatum, volledig adres, telefoonnummer en e-mailadres vermeld zijn.
- f) Bij inzending via e-mail moeten deze gegevens op een aparte bijlage worden toegevoegd.

Art. 7

- a) Het recept moet onder gesloten omslag verzonden worden naar de voorzitter van de Werkgroep, p/a Clem Verheyden, Gorsem-Dorp 31, 3803 Sint-Truiden of via e-mail naar clem.verheyden@telenet.be
- b) Inzendingen die na 20 juni 2014 toekomen zullen geweigerd worden voor deelname.

Art. 8

Het recept zal gelezen worden door een jury onder voorzitterschap van de heer Jacques Collen, voorzitter van de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie.

Art. 9

- a) De jury zal aan de voorzitter van de Werkgroep 9 finalisten voorstellen. Deze zal dan de identificatiegegevens openen in aanwezigheid van de jury.
- b) De finalisten worden persoonlijk verwittigd van hun selectie en mogen de titel dragen van " Finalist Beste Fruitdessert 2014' ".

Art. 10

- a) De 9 finalisten zullen deelnemen aan de finale die zal plaats vinden in de leskeuken van de SOLV , Campus OLV , Diestersteenweg 146, 3800 Sint-Truiden, op 12 juli 2014.
- b) De bereiding moet klaar zijn in maximaal 2 uur.
- c) Het gerecht wordt door de finalist in een recipiënt naar eigen keuze aangeboden aan de jury.
- d) Eens zijn gerecht doorgegeven zal de finalist zijn werktafel volledig opruimen en met zorg schoonmaken. Hij zal ervoor zorgen de medefinalisten niet te storen tijdens al zijn activiteiten.



Art. 11

- a) De voorzitter van de jury kan, na overleg met de voorzitter van de Werkgroep, de finalisten die het reglement niet zouden naleven diskwalificeren.
- b) De voorzitter van de Werkgroep waakt over de serene sfeer in de keuken gedurende het ganse verloop van de finale en is gemachtigd alle personen uit te sluiten die zich hieraan niet zouden houden.

Art. 12

Om elke betwisting te vermijden zal iedere finalist de benodigdheden en garnering meebrengen die nodig zijn voor het uitvoeren van zijn recept. De controle hiervan zal gebeuren vóór de aanvang van de finale.

Art. 13

Het toekennen van de punten gebeurt als volgt :

- originaliteit	10 punten
- creativiteit	10 punten
- uitvoerbaarheid en techniek	20 punten
- presentatie	20 punten
- smaak	<u>40 punten</u>

TOTAAL

100 punten



Art. 14

Het eindklassement wordt bepaald door optelling van alle punten toegekend door de juryleden aan elke finalist. Bij gelijkheid van punten heeft de voorzitter van de jury de doorslaggevende stem.

Art. 15

De juryleden proeven en delibereren over de toekenning van de punten. Zij overhandigen hun besluiten aan de voorzitter van de Werkgroep.

Art. 16

De besluiten van de jury zijn bindend en kunnen niet herroepen worden. Iedere betwisting is uitgesloten.

Art. 17

- Door deelname aan de wedstrijd en aanvaarding van het reglement verlenen de deelnemers aan de organisatoren het recht om de recepten te publiceren.
- De Keizerlijke Commanderie zal de tekst en de foto's van de vijf bekroonde recepten publiceren in een brochure met duidelijke vermelding van de naam van de auteur en zijn bronnen.

Art. 18

- De auteurs van de vijf bekroonde recepten ontvangen een diploma en mogen de titel dragen van " Laureaat 'Beste Fruitdessert 2014' "
- Tevens ontvangen zij een prijzenpakket in natura ter waarde van 100 euro.

Art. 19

De prijsuitreiking zal plaats vinden in de inkomhal van het Stadhuis, Grote Markt, te Sint-Truiden op zondag 3 augustus 2014 om 14 uur.

Art. 20

Alleen de Keizerlijke Commanderie is gemachtigd, in dringende en onvoorziene omstandigheden, onderhavig reglement te veranderen of aan te passen.

