

Medical Cooking Challenge 2011 Wedstrijdregels



Algemene eisen

- Uitgewerkt recept voor vier personen
- Realiseerbaar in grotere volumes in een productie keuken
- Rekening houdend met vervoer binnen of buiten instelling
- Regeneerbaar, ontkoppelt koken
- In het recept dient rekening te worden gehouden met zo veel mogelijk duurzame (bijvoorbeeld biologische of streek-) producten

Eisen per categorie

- Slikprobleem
 - Minimaal 3 componenten.
 - Houd rekening met dat eten onplezierig en pijnlijk is. Geen extreme smaken zoals zuren en peper. Producten als suiker en melk kunnen een taai speeksel vormen.
- Botbreuk en Botregeneratie
 - Let goed op belangrijke en essentiële voedingsstoffen.
 - Qua koken komt het neer op calcium, vitaminen en mineralen, sporenelementen, eiwitrijk, essentiële aminozuren.
- Hypoallergeen
 - Let niet alleen op producten en ingrediënten maar ook productie proces.
 - Gerecht vrij van: koemelk, kippeneiwit, soja, pinda, noten, gluten, riet en bietsuiker.
- Tailor made
 - Verbinden met specifieke eet wens van de gast.
 - Creatief, improvisatie en sympathie.

Begin september krijgt u bericht of u geselecteerd bent voor de challenge, houdt u in ieder geval vast 8 en 10 oktober vrij wanneer u deel wilt nemen! De finale zal plaatsvinden tijdens het Food 4 You festival in Wageningen waar u live uw gerecht kookt. De challenge omvat drie onderdelen, het bereiden van een amuse en voorgerecht waarbij u de keuze heeft van producten van een producttafel. Houdt rekening met mogelijke specifieke eetwensen van aanwezige gasten of uit het publiek.

Per deelnemer is er een eigen keuken beschikbaar. Behoeft uw gerecht specifieke materialen dan vernemen we dat graag. U mag zelf klein keukenmateriaal en presentatiemateriaal meenemen. Daarnaast mogen er per deelnemer maximaal 3 producten of voorbereide items meegenomen worden. Het moet wel inzichtelijk zijn wat de samenstelling is. Ter ondersteuning mag elke deelnemer een keukenhulp meenemen, of een beroep doen op ondersteuning door een leerling van ROC Rijnijssel Wageningen.

Er wordt op de volgende onderdelen gejureerd:

- Medische eisen
- Praktische haalbaarheid bij instellingskeukens
- Smaak
- Presentatie
- Tijd
- Creativiteit

De prijsuitreiking is op 10 oktober rond 12h00 tijdens de Food Professional dag in Cinemec, Ede.

Aanvullende voorwaarden

Medical Cooking wil de ingezonden recepten vrij kunnen gebruiken om medisch verantwoord eten voor patiënten en cliënten in de gezondheidszorg te bevorderen. Met de inzending geeft u Medical Cooking daarvoor toestemming. Medical Cooking zal een ingezonden recept niet wijzigen zonder toestemming van de bedenker en zal de gangbare regels voor bronvermelding navolgen, tenzij de inzender daar afstand van doet.