

Matoppgave



Oppgaven: (Sent med i forhåndsinformasjonen)

I denne oppgaven skal patruljen vise at de kan gjennomføre et ernæringsriktig, trivelig og delikat middagsmåltid. Patruljene skal selv planlegge rettene i middagsmåltidet og ta med seg det de trenger til NM. Det blir ikke utdelt noe til patruljene til denne oppgaven.

De to hovedingrediensene i hver rett skal være råvarer (ikke bearbejdede matvarer). Kjøttdeig defineres ikke som råvare, rent kjøtt, fiskefilet, ris og forskjellige hele ferske frukttyper defineres eksempelvis som råvarer. Ingredienser som skal benyttes til middagsmåltidet skal oppbevares på patruljeområdet seinst innen konkurransen begynner lørdag morgen kl.07.45. Maten skal tilberedes mellom 16.30 og 18.30. Oppgaven begynner med lydsignal fra scenen kl.16.30. Dommerne vil gå rundt i leirområdet med nummer til patruljene dommerne skal bedømme, og patruljefører kan hilse på dommerne når oppgaven har startet.

Når patruljen er klar til å spise må dommerne tilkalles. En porsjon av rett nr. 1 og en porsjon av rett nr. 2 skal presenteres visuelt for dommeren på en speidertallerken eller annet egnet turutstyr. Dommeren skal ikke spise eller smake på maten. Patruljen skal videre beskrive for dommerne hvilke ingredienser som er benyttet i hovedretten. En av rettene skal være en varmrett. Begge rettene skal lages fra bunnen, dvs. at hovedingrediensene i hver rett skal være råvarer. Med ernæringsriktig mener vi at måltidet skal inneholde 1/3 med grønnsaker, 1/3 med poteter, ris, pasta el. og 1/3 kjøtt, fisk eller belgfrukter.

Patruljen skal sitte sammen og spise i minst 20 minutter fra retten blir presentert for dommeren til de avslutter måltidet (patruljen er ansvarlig for å ha oversikt over tiden selv). Dersom noen må på toalettet under øvelsen er dette fullt lovlig, men skal meldes fra til dommerne med patruljenavn, patruljenummer og navn på person som forlater området. Etter at middagen er spist skal det vaskes opp og området skal ryddes.

Utstyr:

Gass eller parafinbrenner (av sikkerhetsmessige årsaker vil rødspritapparat ikke godkjennes). Kjøkkenutstyr tilpasset rettene som skal tilberedes.

Bedømming av oppgaven:

Oppgaven blir bedømt av dommere som er i området og har patruljens nummer på seg. Når oppgaven er avsluttet skal poengskjema gjennomgås og signeres av dommerne og patruljefører/assistent.

Tid patruljen har til disposisjon:

To timer (fra 16.30 til 18.30)

Matoppgave



Poeng:

Maks poeng 30. Det gis poeng basert på:

Kriterier	Poeng
Rett 1 laget fra bunnen av på leirområdet i tidsrommet for oppgaven og hovedingrediensen er basert på råvarer	Maks 5
Rett 2 laget fra bunnen av på leirområdet i tidsrommet for oppgaven og hovedingrediensen er basert på råvarer	Maks 5
Hovedrettens ernæringsmessige kvalitet	Maks 5
God oppgavefordeling internt i patruljen under middagslagingen	Maks 2,5
Alle patruljemedlemmene sitter samlet og spiser i minst 20 minutter	Maks 2,5
Presentasjon av maten i henhold til instruksene ovenfor.	Maks 2,5
Oppvaskvann er varmt og rent	Maks 5
Opprydning - alt er ryddet opp etter måltidet innenfor tidsrommet av oppgaven	Maks 2,5