



X. Illéssy Gasztro Kupa

- országos ételművészeti verseny -

Tisztelt Versenyzők, Kollégák és Diákok!

„Jó minőségű alapanyagból könnyű rosszat főzni, de rosszból sohasem lehet jót.”

Gundel Károly szavaiból kiindulva ebben az évben már **10. alkalommal** várjuk szeretettel az iskolánk által szervezett gasztronómiai versenyünkre, Kisújszállásra.

A 2021. évi versenyen 22 település 24 iskolája és 1 gyakorlati képzőhely indított tanulót. A **118 fős versenyzői létszám** a pandémia utáni eddigi legnagyobb versennyé tette rendezvényünket úgy, hogy csak tanulók indultak a megmérettetésen. Ez igen szép eredmény, és bizonyítja számunkra, hogy a versenynek van létjogosultsága a hazai gasztronómiai megmérettetések terén.

Szeretettel vár minden kedves versenyzőt, felkészítőt és érdeklődőt **2022. december 10-én** az Illéssy Sándor Baptista Középiskola, hogy a versenykiírásban meghirdetett kategóriákban összemérjék tudásukat a vendéglátás és kereskedelem körében tanulók, dolgozók, továbbá azért is, hogy együtt lehessünk, tanulhassunk egymástól. A verseny alatt kialakulnak emberi és szakmai kapcsolatok, vagy a meglévők továbbmélyülnek, az együttlét öröme pedig gyakran többet ér bármilyen díjazásnál – különösen, így a versenyek nélküli hosszú pandémiás időszak után.

Tóth László
szervező-tanár

Toldi Attila
főigazgató

Versenykategóriák az Illéssy Gasztro Kupán

Az Illéssy Gasztro Kupa a kezdetektől fogva kétfajta versenyzési módot ölel át: megőriztük a hagyományos versenykategóriákat, és bevezettük az élők munkás versenyeket mind a négy szakmában. Minden évben próbálunk valamilyen módon megújulni. Így van ez ebben évben is!

Élők munkás verseny tanulóknak! (Gasztro Ki Mit Tud?)

Szakácstanulóknak

Melegkonyhás verseny tanulóknak. Adott nyersanyagkosárból 120 perc alatt 2 adag ételt kell elkészíteni a **helyszínen**, ebből egy adagot a zsűrinek tálalni, a második adag display formájában a bemutató asztalra kerül. A nyersanyagkosár tartalma a mellékelt lista alapján. Ezen kívül a versenyzők hozhatnak magukkal a nyersanyagkosár tartalmán felül egyféle alapanyagot és kétféle fűszert vagy ízesítőanyagot. Egyéb anyagok használata nem engedélyezett. **Az ételek technológiai leírását és a nyersanyagkosárból felhasználandó anyagok listáját 2022. november 22-ig e-mailben kérjük megküldeni az illessygasztrokupa@gmail.com címre.** A versenyző, amennyiben saját eszközt szeretne használni, a munka megkezdése előtt jelezze a konyhán felügyelő rendező kollégának.

Az élők munkás verseny során a versenyző tanuló önállóan dolgozik a konyhán (1 fő/nevezés). A konyhába lépés feltétele *érvényes egészségügyi könyv és megfelelő munkaruházat.*

A szakácstanulók élők munkás versenyére az első 36 nevezést tudjuk fogadni. Túljelentkezés esetén a szervezők fenntartják a jogot, hogy a 37. nevezési számtól a versenyzők 2022. december 9-én délután a szakmai zsűri előtt főzzenek. **A konyhára a versenyző csak a saját késeit viheti be, ezen kívül csak a verseny helyszínén található eszközökkel dolgozhat.**

Cukrásztanulóknak: kakaófestés

20 × 30 cm tragant lapra kakaófestés. Az alkotás témája: **X. Illéssy Gasztro Kupa.** Az alkotás elkészítésére rendelkezésre álló idő: 150 perc. A tragant lapot és a kakaóport a szervezők biztosítják. A festéshez szükséges eszközökről és a „kísérő” dekorációról a versenyzők gondoskodnak. A kész munkák elhelyezéséhez a szervezők biztosítják az asztalokat.

Cukrásztanulóknak: tortadíszítés

A versenyzőknek feladata 1 db 24 cm átmérőjű torta feldíszítése. A díszmunka témája ***szabadon választott.***

A torta alapja hungarocell. A burkoláshoz a verseny szervezője biztosít minden versenyző számára 0,6 kg fehér színű bevonó masszát. Szükség esetén a színezéséről a versenyző gondoskodik.

A torta minden díszítőelemét a helyszínen kell elkészíteni. *Díszítésre használható anyagok:* tragant, marcipán, grillázs, csokoládé, karamell stb. *A díszítésre nem ehető anyagok felhasználása tilos.* A díszítő elemek anyagáról és a megmunkálásukhoz szükséges eszközökről a versenyző gondoskodik.

A díszmunkák elkészítésére rendelkezésre álló idő: 150 perc. A kész munkák elhelyezéséhez a szervezők biztosítják az asztalokat. Dekorációról a versenyzők gondoskodnak.

A jelentkezési lapon kérjük jelezni, hogy a versenyző, milyen anyaggal fog dolgozni, hogy a szükséges előkészületeket el tudjuk végezni (karamell lámpákhoz, melegítőkhöz áramforrás biztosítása stb.).

Eladótanulóknak: díszcsomagolási és ajándékkosár készítési verseny

A verseny két részből áll, maximum 2 tanulóból álló csapatok nevezhetnek.

Első feladat: a versenyzőknek 4 db különböző ajándéktárgyat kell becsomagolni a helyszínen. Az ajándékok ebben az évben: *kispárna, borosüveg, könyv, labda*. Az „ajándékokat” és a különböző csomagolóanyagokat a szervező iskola biztosítja.

A feladat végrehajtására rendelkezésre álló idő: 150 perc.

Második feladat: ajándékkosár készítése megadott anyagokból. Minden csapat azonos számú és fajtájú kiegészítőt kap. A feladat megoldásához az anyagokat (kosár, belevalók, csomagolóanyagok) a szervező iskola biztosítja.

A feladat megoldására rendelkezésre álló idő: 90 perc.

A szervező iskola biztosítja az elkészített munkák kiállításához szükséges asztalokat. A zsűri az értékelés során, a helyszínen elkészített alkotásokat értékeli (dekoráció nem szükséges az asztalokra). A versenyzők a csomagoláshoz szükséges eszközöket hozhatnak magukkal (olló, ragasztó). Az alkotások a szervező iskola tulajdonában maradnak.

Hagyományos versenykategóriák

(ebben a kategóriában a versenyzők a munkájukat otthonról hozzák)

Felnőtt:

- „A” kategória: szakács hidegkonyha
- „D₁” kategória: szakács artisztika
- „D₂” kategória: cukrász artisztika
- „P” kategória: pincér

Tanuló:

- „SZT”: szakácstanuló kategória
- „D₁T”: szakácstanuló artisztika
- „CT”: cukrásztanuló kategória
- „D₂T”: cukrásztanuló artisztika
- „PT”: pincértanuló kategória

Versenyfeladatok

„A” kategória: szakács hidegkonyha

- 4 fajta fingerfood (2 hidegen és 2 melegen elkészített, de hidegen találva) fajtánként 6 darab, 1-1 darab display tányér a zsűri számára kóstolás céljából.
- 1 db 5 fogásos menü hidegen bemutatva.

„D₁” kategória: szakács artisztika

- Hidegkonyhai dekoratív artisztikai díszmunka, amely csak fogyasztásra alkalmas anyagokból (margarin, keményzsír, só, zöltségek, jég, gyümölcsök stb.) készülhet.

„SzT”: szakácstanuló kategória

- 4 fajta fingerfood (2 hidegen és 2 melegen elkészített, de hidegen találva) fajtánként 4 darab, 1-1 darab display tányér a zsűri számára kóstolás céljából.
- 1 db 3 fogásos menü hidegen bemutatva.
- Szakácstanuló kategóriában a versenyzők nevezése történhet egyénileg és kétfős csapatban is.

„D1T”: szakácstanuló artisztika

- Hidegkonyhai dekoratív artisztikai díszmunka, amely csak fogyasztásra alkalmas anyagokból (margarin, keményzsír, só, zöldségek, jég, gyümölcsök stb.) készülhet.
- A zsűri fenntartja a jogot, hogy a tanulóval a munkájának egy részletét a helyszínen elkészítteti. Kérjük, hogy az ehhez szükséges eszközöket a versenyzők hozzák magukkal, az alapanyagokat a verseny szervezői biztosítják.
- Artisztika kategóriába a tanulók csak egyénileg nevezhetnek.
- Azok a szakácstanulók, akik csak artisztika kategóriában indulnak, a nap folyamán *étel-készítési ismeret tesztet* töltenek ki, amelynek eredménye beleszámít a végleges értékelésbe.

„CT”: cukrásztanuló kategória

- 1 db alkalmi dísz torta szabadon választott témában, a torta és a díszítése is csak ehető anyagokból készülhet.
- Kétféle kikészített sütemény. Fajtánként 6 - 6-ot kérünk kitálalni és display tányéron 1-1 darab kóstoló a zsűrinek.
- 2-2 rúd 500 grammos bejgli diós és mákos változatban. 1 diós és 1 mákos bejglit kettévágva kérünk a kiállító asztalra tenni.
- Cukrásztanuló kategóriába a tanulók egyénileg és kétfős csapatban is nevezhetnek.

„D2” kategória: cukrász artisztika

- 1. kategória típus: **hagyományos művészi alkotások**, amelyek csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek (karamell, grillázs, kakaó festészet, csokoládé munkák, nugát, tragant, marcipán stb.).
- 2. kategória típus: **újfajta technológiával** készített díszmunkák (**drótozott cukorvirág, airbrush-sal készült művek, valamint miniatűr alkotások**).
- A jelentkezési lapra kérjük feltüntetni, hogy melyik kategóriában fog versenyezni az alkotás!

„D2T”: cukrásztanuló artisztika

- Dekoratív művészi alkotás, csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek (karamell, grillázs, kakaó festészet, csokoládé munkák, nugát, tragant, marcipán munkák stb.).
- A zsűri fenntartja a jogot, hogy a tanulóval a munkájának egy részletét a helyszínen elkészítteti. Kérjük, hogy az ehhez szükséges eszközöket a versenyzők hozzák magukkal, az alapanyagokat a verseny szervezői biztosítják.
- Artisztika kategóriába a tanulók egyénileg nevezhetnek.
- Azok a cukrásztanulók, akik csak artisztika kategóriában indulnak, a nap folyamán *cukrászismereti tesztet* töltenek ki, amelynek eredménye beleszámít a végleges értékelésbe.

„PT”: pincér és pincértanuló kategória

- 1 db négyszemélyes alkalmi díszasztal megterítése. A díszterítések témáját a versenyző határozza meg.
- A választott témához kapcsolódó menü és italsor szakszerű bemutatása menükártyán.
 - A terítéshez szükséges kellékeket a versenyző hozza magával.
 - Kisegítő asztalt – amennyiben szükséges – a versenyző hozza magával.
 - Igényelhető asztalméret: 80 × 80 cm vagy 80 × 120 cm.
- Pincértanuló kategóriában a versenyzők nevezése történhet egyénileg és kétfős csapatban is.
- A pincértanulók a zsűrizés megkezdése előtt **pincérismereti tesztet** töltenek ki, amelynek eredménye beleszámít a végleges értékelésbe. Csapatban történő nevezés esetén mindkét versenyző kitölti a tesztet, és eredményüket átlagolja a zsűri.
- 5 fogásos menükártya írása italajánlással számítógépen. A menükártya témája a verseny napján kerül kihúzásra. Ehhez kérjük, hogy minden jelentkező egy ünnepi alkalmat **2022. november 22-ig megküldeni** az **illessygasztrokupa@gmail.com** címre. A kártya mérete A5-ös lap hajtva. A feladat megoldása során segédanyag használata nem megengedett. A feladatok végrehajtására rendelkezésre álló idő: 60 perc.
- A szervezők biztosítják a menükártyához szükséges papírt és technikai háttérrel (számítógép, nyomtató).
- Felnőtt pincérversenyzők feladata megegyezik a pincértanulók feladataival. Csak egyéniben indulhatnak.

A versenyen való részvétel feltétele

Leadott jelentkezési lap és az alábbi versenykiírás feltételeinek elfogadása.

1. Cukrász- és szakácskategóriában a verseny munkák csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek.
2. A verseny munkák elhelyezésére a zsűrizés megkezdéséig van lehetőség.
3. A versenyzők az eredményhirdetés végéig az alkotásaikat nem pakolhatják el.
4. A díszmunkák megnevezéséről a versenyzők gondoskodnak.
5. Szakács- és cukrászversenyzők számára rendelkezésre álló asztalfelület kb. $0,8 \times 1,2$ m.
6. Az asztalok terítővel és szoknyázva várják a versenyzőket, egyéb díszítésekről a versenyzők gondoskodnak. A zsűrizés végéig semmilyen beazonosítható jelet, nevet az asztalon elhelyezni nem lehet. A szervezők fenntartják a jogot, hogy ezeket a zsűrizés végéig eltávolítsák. A *zsűrizés után* lehet a névtáblákat és reklámanyagokat az asztalokon elhelyezni, melyről minden versenyző maga gondoskodik.
7. A korrektség és a tiszta verseny érdekében kérünk minden szakoktató kollégát, hogy bemutatott termékek a tanulók keze munkáját dicsérik. Amelyik munkánál a zsűrinek bármilyen kétsége van arról, hogy a kiállított munkát részben vagy egészben nem a tanuló készítette, úgy abban az esetben felkéri a tanulót, hogy a díszmunkájának egy részletét a helyszínen a zsűri előtt készítse el.
8. A zsűri fenntartja magának a jogot, hogy a versenyzőhöz kérdést intézzen a munkájával kapcsolatban.
9. A versenykiírás be nem tartása minden esetben pontlevonással jár.
10. A szervezők a rendezvényen készült képi és videó anyagok használati jogát fenntartják.
11. A zsűri döntése ellen fellebbezni nem lehet.

Egyéb tudnivalók

1. **A versenyen csak egészséges, a Covid-19 tüneteit nem mutató tanulók és felnőttek vehetnek részt. A verseny napján a hatályos járványügyi szabályok betartásával és betartatásával kell számolni!**
2. A verseny munkák értékelését hazai és nemzetközi versenyeken elismert szakemberek végzik. Az értékelés a pontozás alapján (arany,- ezüst,- bronzérem, oklevél), valamint különdíjak odaítélésével történik.
3. A zsűrizés végeztével lehetőséget teremtünk a zsűritagokkal történő beszélgetésre.
4. Mind a négy szakma versenyzőinek átöltözési lehetőséget tudunk biztosítani.
5. A verseny kezdetétől a végéig büfé üzemel.
6. Ebéd és szállás igényelhető. Kérjük, ezen igényüket jelezzék a nevezési lapon.

A jelentkezés módja

A verseny időpontja: **2022. december 10. (szombat)**

Nevezési határidő: **2022. november 25. (péntek)**

Nevezési díjak:

Kategória neve	Egyéni	Csapat (2 fő)
Élőműködés verseny tanulóknak		
„Élőműködés verseny” szakácstanuló	4000 Ft	
„Élőműködés verseny cukrásztanuló	4000 Ft	
„Élőműködés verseny eladótanuló	2500 Ft	4000 Ft
Hagyományos versenykategóriák		
„A” szakács hidegkonyha	2500 Ft	
„SzT”: szakácstanuló	2500 Ft	4000 Ft
„D ₁ ”: szakács artisztika	2500 Ft	
„D ₁ T”: szakácstanuló artisztika	2500 Ft	
„CT”: cukrásztanuló	2500 Ft	4000 Ft
„D ₂ ” cukrász artisztika	2500 Ft	
„D ₂ T”: cukrásztanuló artisztika	2500 Ft	
„P”: pincér (felnőtt)	2500 Ft	
„PT”: pincértanuló	2500 Ft	4000 Ft

A nevezési díjak összegéről, az ebéd- és szállásmegrendelésről az iskola számlát állít ki a versenyre nevező intézménynek, egyéni versenyzőnek. Kérjük a számlázási címet kitölteni.

A nevezési lapokat elektronikus úton az alábbi címek valamelyikére kérjük küldeni:

illessygasztrókupa@gmail.com vagy toth.laszlo@illessy.edu.hu vagy postai úton:

Illéssy Sándor Baptista Közéiskola * 5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A

Minden beérkezett jelentkezésről legkésőbb 2022. december 5-ig e-mailben visszaigazolást küldünk.

Ebéd igényelhető: 2.500 Ft/fő (az ebédjegyek átvehetők a helyszínen).

A versennyel és a jelentkezéssel kapcsolatos további kérdésekben tájékoztatást ad:

Tóth László: tel.: +36-70/315-7327

e-mail: illessygasztrókupa@gmail.com vagy toth.laszlo@illessy.edu.hu

Toldi Attila: tel: 06-59/321-329

Számlázással kapcsolatos kérdésekben további tájékoztatást ad az iskola gazdasági irodája:

Vargáné Csonka Eszter. Tel.: 06-59/321-401

A versenyhez sok sikert, a felkészüléshez jó egészséget kívánunk!

Kisújszállás, 2022. október 6.

A verseny szervezői

Jelentkezési lap

A jelentkezési lap fénymásolható. Kérjük, hogy nyomtatott betűvel vagy géppel töltsse ki!

X. Illéssy Gasztro Kupa – 2022. december 10.

Egyéni

Csapattárs

Versenyző(k) neve: _____
Születési év: _____
Telefonszám: _____
E-mail-cím: _____
Szakma / évfolyam: _____
Felkészítő tanár(ok): _____

Melyik kategóriában / kategóriákban kíván versenyezni? (kérjük aláhúzni)

Élőműködés verseny (a tanulók a helyszínen végzik a munkát)

Szakácstanuló kategória

Cukrásztanuló kategória: kakaófestés

Cukrásztanuló kategória: tortadíszítés

Eladótanuló kategória

Hagyományos verseny kategóriák (a versenyzők a hozott munkákat állítják ki)

„A” szakács hidegkonyha

„D₁” kategória szakács artisztika

„D₂” kategória cukrász artisztika

„SzT”: szakácstanuló kategória

„D₁T”: szakácstanuló artisztika

„CT”: cukrásztanuló kategória

„D₂T”: cukrásztanuló artisztika

„PT”: pincértanuló kategória

„P”: pincér kategória felnőtt

Kérjük a számlázási címet minden esetben kitölteni, valamint aláhúzással megjelölni a kívánt fizetési módot is!

Fizetési mód: - készpénz (a verseny napján)

- átutalás (versenyt követően)

Jelentkező iskola vagy egyéni versenyző neve és címe:

.....

A számlázás címe:

.....

Cukrász artisztika kategória típus: Hagyományos Újszerű

Igényelhető asztalméret **pincéreknek terítéshez:** 80 × 120cm 80 × 80 cm (**aláhúzendő**)

Kisegítő asztalt igénylek: igen nem (**aláhúzendő**) mérete:

Kapcsolattartó neve:.....*

Elérhetősége: telefon

e-mail cím.....

*(kérjük a kapcsolattartó adatait kitölteni)

_____ aláírás

Szálláshely-megrendelő

Az Illéssy Sándor Baptista Középiskola (5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A) által szervezett X. Illéssy Gasztro Kupára szállást igényelek az iskola melletti középiskolai kollégiumban.

2022. év..... hó nap éjszakára fő részére,

az alábbi megoszlásban: férfi (tanár): fő, nő (tanár):fő,

fiú (diák): fő, lány (diák):fő.

A szállás díja: 3.500 Ft fő/éj (az összeg az áfát tartalmazza)

A szálláshelyek elfoglalása az érkezés napján 18⁰⁰ óráig!

Kérjük a számlázási címet minden esetben kitölteni, valamint aláhúzással megjelölni a kívánt fizetési módot is!

Fizetési mód: - készpénz (a verseny napján)

- átutalás (versenyt követően)

Jelentkező iskola vagy egyéni versenyző neve és címe:

.....

A számlázás címe:

.....

....., 2022. év hó nap

.....
a megrendelő aláírása

Étkezés megrendelő

Az Illéssy Sándor Baptista Középiskola (5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A) által szervezett X. Illéssy Gasztro Kupára 2022. december 10-én étkezést igényelek személy részére.

	Az étkezés ára Ft-ban (az áfát tartalmazza)	2022. december 9.	2022. december 10.
reggeli	1000	---	
ebéd (3 fogás)	2500	---	
vacsora (2 fogás)	2000		
úti csomag	1500	---	

ebéd december 10-én 11-14 óra között

vacsora december 9-én és 10-én 18-20 óra között

reggeli december 10-én 6³⁰ - 8³⁰ között

Kérjük a számlázási címet minden esetben kitölteni, valamint aláhúzással megjelölni a kívánt fizetési módot is!

Fizetési mód: - átutalás (versenyt követően)

Jelentkező iskola vagy egyéni versenyző neve és címe:

.....

A számlázás címe:

.....

....., 2022. év hó nap

.....
a megrendelő aláírása

Program

X. Illéssy Gasztro Kupa

2022. december 10.

- 4⁰⁰** Kapunyitás, vendégek fogadása, a versenymunkák elhelyezésének kezdete
- 6⁰⁰** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (1. csoport)
- 8³⁰** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (2. csoport)
Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (1. csoport)
- 8⁴⁵** Ünnepeles megnyitó, a zsűri bemutatása
- 9⁰⁰** Zsűrizés kezdete
Eladótanulók első feladatának végrehajtása
Pincértanulók versenyének kezdete
Cukrásztanulók írásbeli feladata
Szakmai előadások
- 10³⁰** Kapunyitás a közönség számára, a versenymunkák megtekintésére
Bemutatók:
- Zöldségszobrász-bemutató
- Kávékóstoló
- Borkóstoló
- Kiállítás és vásár kisújszállási kézművesek alkotásaiból
- Sushi bemutató és kóstoló
- Bemutató a luxembourgi gasztro világbajnokságon szereplő Jász-Nagykun-Szolnok megyei versenyzők alkotásaiból – élménybeszámolóval egybekötve
- Chili és bonbon bemutató és vásár
- Kirándulás a szakmák birodalmában, az iskolában oktatott szakmák bemutatkozása.
- Erasmus+ 2021. beszámoló
- 11⁰⁰** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (3. csoport)
Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (2. csoport)
- 11⁰⁰-14⁰⁰** Ebéd
- 13³⁰** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (4. csoport)
Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (3. csoport)
- 15⁰⁰** A zsűri konzultációja a versenyzőkkel
- 16⁰⁰** Meglepetés program
- 17⁰⁰** Ünnepeles eredményhirdetés

A programváltozás jogát a szervezők fenntartják!

Illéssy Gasztro Kupa

2022. december 10.

Szakácstanulók élők munkás versenyének nyersanyagkosara 2 adag ételhez

A tanuló által elkészített ételnek az alábbi anyagokból kell készülnie, de nem szükséges mindegyik fajtát felhasználnia hozzá. Ezekon az anyagokon kívül a versenyző hozhat még egy alapanyagot és kétféle fűszert magával, amit a verseny kezdetekor a zsűrinek bemutat. Az étel tálalása az iskola által biztosított 32 cm átmérőjű, fehér színű svájci tányéron történik.

Megnevezés	Mennyiség
Sertéskaraj	0,30 kg
Sertésszűz	0,25 kg
Csirkecomb egész	2 db
Szárnyasmáj	0,20 kg
Gépsonka	0,20 kg
Étolaj	0,20 l
Csiperkegomba (<u>csak ez fajta gomba használható</u>)	0,30 kg
Tojás	5 db
Tv paprika	1 db
Kápia paprika	1 db
Rizs	0,20 kg
Indiánrizs	0,10 kg
Kukoricadara	0,15 kg
Füstölt sajt (<u>csak ez fajta használható</u>)	0,15 kg
Mascarpone krémsajt	0,20 kg
Koktélpáradicsom	8 db
Liszt	0,20 kg
Burgonya	0,70 kg
Citrom	1 db
Vöröshagyma, lilahagyma	20-20 dkg
Só, fűszerpaprika, bors, kristálycukor,	ízlés szerint
Fűszernövények, (petrezselyem, snidling, bazsalikom)	<u>csak ezek növények használhatók</u>
Parajpüré	0,15 kg
Paradicsompüré	0,15 kg
Mazsola	0,15 kg
Zöldborsó (mirelit)	0,15 kg
Gesztenyemassza	0,20 kg
Vaj	0,15 kg
Tejszín (30%-os)	0,2 l
Padlizsán	1 db
Sárgarépa	0,25 kg
Fehérrépa	0,20 kg
Zeller	0,20 kg
Sör (világos)	0,5 l
Szárzbor	0,2 l