

ÇORUM MUTFAĞINA SAYGI YEMEK YARIŞMASI

Açık Ateş Etkinlikleri kapsamında "Geçmişin İzinde, Bugünün Tadında, Geleceğin Peşinde" sloganıyla gerçekleştirilecek yarışma, Çorum Belediyesi tarafından organize edilmiştir. Uygulamalı eleme yarışmasının birinci etabı 21–22 Mayıs 2026, ikinci etabı ise 4–7 Haziran 2026 tarihleri arasında Çorum'da gerçekleştirilecektir.

YARIŞMANIN AMACI

Çorum coğrafyasında yetiştirilen ürünlerin, farklı pişirme teknikleri ve sunumlarla yeniden yorumlanması; binlerce yıllık Çorum lezzetlerinin kayıt altına alınması ve profesyonel yaklaşımlarla günümüz şartlarına uyarlanarak korunması amaçlanmaktadır.

YARIŞMANIN KAPSAMI

Bu yarışma; belirli bir zaman dilimi ile sınırlı olmaksızın gelişen ve değişen koşullara uyum sağlayarak bugüne kadar Çorum mutfak kültürü içinde varlığını sürdürebilmiş, Çorum coğrafyasında geleneksel yöntemlerle üretilen ürünlerle hazırlanacak yemekleri kapsamaktadır.

BAŞVURU ŞARTLARI

- Başvurular bireysel olarak kabul edilir.
- Yarışmaya, 15 yaşını doldurmuş kadın ve erkek herkes yazılı olarak başvurabilir.
- Son başvuru tarihi 01 Mayıs 2026, saat 17.00'dir.
- Başvurular, **gastro@corum.bel.tr** adresine e-posta yoluyla veya Çorum Belediyesi Kültür, Sanat ve Sosyal İşler Müdürlüğüne şahsen yapılmalıdır.
- Yarışmaya katılacak adaylar **www.gastrocorum.org** adresinde yer alan başvuru formunu eksiksiz doldurmakla yükümlüdür.
- Çorum Belediyesi, yarışmayı düzenleyip düzenlememekte serbesttir.
- Yarışmaya katılan tüm katılımcılar, değerlendirmede nihai kararın seçici kurula ait olduğunu peşinen kabul etmiş sayılır.
- Başvurular 300 yarışmacı ile sınırlıdır. Bu nedenle erken başvuru yapılması yarışmacıların lehinedir. İlk eleme, seçici kurul tarafından yazılı başvurular üzerinden yapılacak ve değerlendirme sonucunda yarışmacı sayısı 20'ye düşürülecektir. Bu nedenle istenen evrakların eksiksiz hazırlanması ve yemeklerin yazılı anlatımının detaylı olması büyük önem taşımaktadır.

YARIŞMAYA KATILIM ŞARTLARI

- Yemek tarifleri açık, anlaşılır ve sistematik bir şekilde yazılmalıdır. Varsa yemeğin kaynağı belirtilmelidir.
- Malzeme listesi net ve reçete formatında sunulmalıdır.
- Yapım aşamaları ve varsa ön hazırlık bilgileri başvuru sırasında belirtilmelidir.
- Yemeğin yaklaşık maliyeti yazılmalıdır.
- Yapım sırasında ihtiyaç duyulacak mutfak ekipmanları açıkça belirtilmelidir. Yarışmacılar kullanacakları ekipmanları kendileri getirmek zorundadır. (Uygulama stantlarında her istasyonda **tüm ekipmanlar bulunmamaktadır.**)

ÇORUM BELEDİYESİ TARAFINDAN SAĞLANACAK EKİPMANLAR

- 4'lü set üstü ocak (altı fırınlı)
- Çalışma tezgâhı
- Buzdolabı
- Lavabo

YARIŞMAYA DAİR ÖNEMLİ BİLGİLER

- Yarışma, 09.30–12.30 ve 13.30–16.30 saatleri arasında iki etap halinde yapılacaktır.
- Sabah ve öğleden sonra yarışacak yarışmacılar kura ile belirlenecektir.
- Her yarışmacıya yemeğin hazırlanması, pişirilmesi ve sunuma hazırlanması için 3 saat süre verilecektir.
- Her yarışmacı en fazla iki yardımcı getirebilir.
- Ortak kullanım için derin dondurucular sağlanacaktır. Diğer tüm yardımcı ekipmanlar yarışmacılar tarafından getirilecektir.
- Her yarışmacı bir çorba, bir ana yemek ve bir tatlıdan oluşan bir menü hazırlayacaktır. Hazırlanacak porsiyonlar:
 - o 3 porsiyon tadım
 - o 1 porsiyon fotoğraf
 - o 1 porsiyon teşhir
- Masa örtüsü ve masa süslemesi yarışmacıya aittir. Yarışmacılar, yarışma başlamadan en az bir saat önce uygulama alanında kayıt yaptırarak mutfak numaralarını belirlemelidir.

ÖNCEDEDEN HAZIRLIK İZİNLERİ

Jüri tarafından aşağıdaki ön hazırlıklara izin verilecektir:

- Yıkanmış ve soyulmuş meyve/sebzeler
- Temel soslar
- Pişmemiş hamurlar (açılmış olabilir)
- Dekor amaçlı, önceden pişirilmesi gereken garnitürler
- Verilen sürenin sonunda tüm yarışmacılar çalışma ünitelerini terk edecektir. Temizlik kurallarına uyulmaması veya süre aşımı olması cezai yaptırıma tabi olacaktır.

GENEL YARIŞMA KRİTERLERİ

- Tüm yemekler Çorum coğrafyasına ait ürünler kullanılarak hazırlanmalıdır.
- Çorba, yemek ve tatlılar için kaynak gösterme zorunluluğu yoktur.
- Değerlendirme 100 puan üzerinden yapılacaktır.
 - o Hijyen : 25 puan
 - o Lezzet : 40 puan
 - o Uygulama ve işçilik : 20 puan
 - o Masa düzeni ve tasarım : 15 puan

ÖDÜLLER

| | |
|-----------------|--------------|
| Birincilik | : 150.000 TL |
| İkincilik | : 75.000 TL |
| Üçüncülük | : 50.000 TL |
| Mansiyon | : 15.000 TL |
| Jüri Özel Ödülü | : 10.000 TL |