

## BACALAO KONKURRANSEN 2024

### Regler

Nordmørsmusea inviterer til Bacalao konkurranse 2024! Konkurransen BACALAO DE KRISTIANSUND - Byens beste bacalao - finner sted på Norsk Klippfiskmuseum, Milnbrygga, lørdag 15. juni 2024. I år åpner vi for to klasser; Tradisjonell Bacalao de Kristiansund og Bacalao anno 2024. Konkurransen er kun åpen for privatpersoner og det settes et minimumskrav til minst seks påmeldte i hver klasse for at konkurransen blir gjennomført.

I Kristiansund har vi en unik mattradisjon. Helt siden 1830-tallet - i 190 år – har vi laget bacalao på samme måten. Og alle sammen lager den beste! På Klippfiskmuseet arrangerer vi hvert år konkurranse om hvem som lager den aller beste Kristiansunds bacalaoen.

Det konkurreres i to klasser:

1. Tradisjonell Bacalao de Kristiansund
2. Bacalao anno 2024

### 1. Konkurranseskriterier

Ingredienser: I tradisjonell klasse er det kun de opplistede råstoffene som kan benyttes i konkurransen, men i fritt valgt blandingsforhold. I Bacalao anno 2024 er det fritt fram av ingredienser, men den må inkludere klippfisk.

Maten lages på den enkelte deltakers eget kjøkken, og bringes ferdig til Klippfiskmuseet innen kl. 15.00 på konkurransedagen.

Begge klasser må bruke: Klippfisk av torsk, superior kvalitet, hentes av deltakerne på Nordmørsmusea, Storgata 19, Kristiansund, fra 6. juni. Se pkt. 4.

Andre ingredienser for tradisjonell klasse:

- Fett/Olje: Olivenolje - Cristal blank gul eller grønn virgin, soyaolje, meierismør eller margarin.
- Pepper: Spanskpepper (Kajenne), fersk, tørket hel eller malt.
- Potet: Valgfri type, skivet og tilberedt i gryta - ikke ved siden av.
- Tomat: Fersk, tørket, hermetisk, hele, knust, most, uten skall; tomatpuré (norsk eller utenlandsk)
- Pimientos: Fersk, hermetisk, tørket, rød og uten skall.
- Løk: Kegaløk (vanlig), stjerne, hvitløk, oliven.
- Vann: Med eller uten salt.
- Vin: Sherry, portvin, madeira, (rød eller hvit) (kan erstattes med sukker)
- Retten kan om ønskelig pyntes med persille

### 2. Bedømming

- Farge: 20 poeng
- Smak og lukt: 30 poeng
- Konsistens 20 poeng.
- Sum: 70 poeng.

### 3. Oppskrifter

Alle oppskrifter skal være fra Kristiansund/Nordmøre. Juryen skal kontrollere at deltakerne i tradisjonell klasse ikke har med ingredienser som ikke er nevnt i pkt 1. Innleverte oppskrifter kan

benyttes fritt av Norsk Klippfiskmuseum, så lenge opphavspersonen er nevnt. Den oppskrifta du vil bruke skal innleveres ved påmelding, seinest 6. juni (se pkt 5).

#### **4. Tildeling av fisk**

Deltakerne blir tildelt ett kilo klippfisk. Resten av ingrediensene til bacalaoen må deltakerne skaffe selv.

#### **5. Påmelding**

Siste frist for påmelding er **mandag 6. juni 2024 kl. 15.00**.

Påmelding skjer gjennom et skjema som fylles ut på nett ([se her](#)). Spørsmål angående arrangementet og konkurransen rettes til Stein-Gunnar Sommerset i Nordmørsmusea. Epost: [stein-gunnar.sommerset@nordmorsmusea.no](mailto:stein-gunnar.sommerset@nordmorsmusea.no) /telefon: 99626202

Alle som ønsker å delta i konkurransen må levere skriftlig oppskrift med dosering og beskrivelse av framgangsmåte ved påmelding. Ta gjerne med flere kopier på lørdag, til pressen dersom du skulle vinne!

#### **6. Deltakeravgift**

Avgiften betales ved henting av fisken på Nordmørsmusea. Avgiften er på kroner 200,-.

Alle er hjertelig velkomne til å delta!