

Matoppgave

Forhåndsinformasjon

Tidsrom:

Lørdag kl. 12.30-17.30

Posten gjennomføres på patruljeområdet.

Postgjennomføring:

I denne oppgaven skal patruljen vise at de kan tilberede et ernæringsmessig riktig og mettende måltid og ha en koselig middag sammen, samt rydde opp.

Med ernæringsmessig riktig mener vi at hovedretten skal inneholde $\frac{1}{3}$ med grønnsaker, $\frac{1}{3}$ med poteter, ris, pasta el.l. og $\frac{1}{3}$ kjøtt (eller tilsvarende).

Patruljene får utdelt 3 hovedingredienser som skal benyttes i tre retter:

Forrett: Hermetiske tomater

Hovedrett: Spagetti

Dessert: Kesam

For patruljer med allergier/diettbehov må de finne tilsvarende ingredienser og ta med selv.

Patruljene må selv planlegge rettene i middagsmåltidet og ta med seg øvrige ingredienser de trenger for å lage rettene.

Ingrediensene som skal benyttes til middagsmåltidet skal befinne seg på patruljeområdet senest innen kl. 12.00 lørdag.

Tid patruljen har til rådighet:

5 timer på å tilberede, spise og rydde opp.

NB! Matlagingen foregår parallelt med kreativ oppgave og tiden er samlet for begge oppgaver.

Utstyr:

Av sikkerhetsmessige årsaker vil bruk av rødspritapparat ikke godkjennes. Gass, multifuel og parafinbrenner er tillatt. Maks størrelse pr. gassboks er 500 gram. Ingen varianter av grill godkjennes. Det er heller ikke lov å tenne bål. Det er tillatt med inntil 3 brennere pr. patrulje.

Patruljen må medbringe kjøkkenutstyr tilpasset rettene som skal tilberedes. Hver patrulje skal ha synlig brannteppe og brannbøtte. Brannbøtte (10l) skal alltid inneholde minst $\frac{2}{3}$ vann. Mindre en $\frac{2}{3}$ vann i bøtten vil gi poengtrekk. Det skal også være en egen bøtte for utslagsvann under hele oppgaven.

Bedømming:

Når patruljen er klar til å spise eller maten er ferdig, må dommerne tilkalles. En porsjon av hver rett skal presenteres visuelt for dommerne på en speidertallerken eller annet egnet turutstyr. Dommerne skal ikke spise eller smake på maten, kun ta bilde av rettene.

Hovedretten skal være varm. Speiderne skal også vite hvilke deler av hovedretten som inneholder karbohydrater, proteiner og fett. Ett av patruljemedlemmene, gjerne patruljefører, forteller dette til dommer når retten presenteres.

Patruljen skal sitte sammen og spise. Etter at middagen er spist skal det vaskes opp og patruljeområdet skal ryddes og være pent innenfor oppgavens slutt. Speidere skal ikke forlate patruljeområdet under oppgaven uten tillatelse fra dommer. Dersom noen må på toalettet eller må hente mer vann er dette fullt lovlig, men det skal meldes fra til en dommer med patruljenavn, patruljenummer og navn på person som forlater området.

Et dommerpar vil sirkulere mellom de patruljene de har fått tildelt ansvar for og fortløpende vurdere det arbeidet som blir gjort. Dommerne skal raskt komme når en i patruljen gjør dommerne oppmerksom på at de har en eller flere retter klare for fotografering. Det vil med andre ord være tillatt å be dommerne komme flere ganger for å fotografere om det passer bedre inn i tidsdisposisjonen for å få spist varm mat.

Hvis en patrulje blir ferdig før tiden kan de om de ønsker varsle dommer om dette, men de må bli på patruljeområdet til oppgaven er ferdig. Peff eller ass må uansett bli igjen på patruljeområdet til dommerskjema er signert. Signering bekrefter at man har fått vite poengene dommerne har gitt.

Kriterier
Det er satt frem varmt vaskevann til håndvask på patruljeområdet før matlaging starter/før råvarer håndteres.
Alle som <u>deltar</u> i matlagingen, har vasket hendene med såpe og vann før de håndterer mat.
Forrett tilberedt på leirområdet i tidsrommet for oppgaven. Kreativitet bedømmes.
Presentasjon av hovedrett i henhold til informasjon gitt under: <ul style="list-style-type: none"> • Varm • S sammensatt av flere ingredienser • Er det nok mat til alle i patruljen?
Bevissthet rundt hovedrettens ernæringsmessige kvalitet.
Dessert tilberedt på leirområdet i tidsrommet for oppgaven. Kreativitet bedømmes.
Alle patruljemedlemmene sitter samlet og spiser.
God hygiene underveis i matlagingen.
Oppvaskvann, skal være varmt.
Opprydding - alt er ryddet opp etter måltidet innenfor tidsrommet av oppgaven.
Samarbeid, deltakelse og inkludering. God oppgavefordeling internt i patruljen under matlaging/oppnydding og den kreative oppgaven.
Ledelse: Peff og ass sin rolle, delegering og oppfølging

Viktig:

Det er viktig at alle patruljer får i seg varm middag. Tidligere år har det av og til oppstått problemer underveis som at primuser ikke virker, ingredienser er ødelagt eller en kjele/gassbrenner er gjenglemt. Da ønsker vi at patruljen varsler dommeren for å kunne «kjøpe» seg ut av knipa med et definert poengtrekk. Patruljen skal varsles om poengtrekkets størrelse før de får hjelp. Postansvarlig vurderer ut ifra hva som er mest hensiktsmessig, hvem som evt. har tid og mulighet til å hjelpe. Mangler patruljen enkelte ingredienser har ikke leder mulighet til å «etterfylle» til patruljen etter oppgavestart! Postansvarlig avgjør hvis tvil om løsning oppstår. Patruljer som får problemer underveis og mottar hjelp under matoppgaven vil bli trukket i poeng i henhold til retningslinjer gitt på dommerskjema.

Informasjon til ledere:

Ledere har ikke anledning til å hjelpe patruljene på oppgaveområder under oppgaveløsning. Patruljer som mottar hjelp risikerer å bli trukket i poeng, eller i verste fall, diskvalifisert.