



Old Port,
Puducherry



27th September



Where tradition meets taste!

Become a part of food contest and celebrate the Tondainadu culture !

The contest winners will get a chance to present their food at Masala Kart food festival.



Masala Kart™



October 11 to 13

- With 40+ renowned chefs
- Cuisines of 5 different Regions
- 50+ diverse food stalls
- Entertainment
- Games for all ages

SCAN TO REGISTER

Last date for registration is:

24th September, 6PM

Competition starts 4PM onwards. Reporting time for the participants 2:30 pm

@masalakart2.0



www.masalakart.com

RULES OF THE CONTEST

1. ELIGIBILITY

Contestants should be above 16 years.

Registration must be done before 24th of Sep2024 -6pm.

Participants must use at least 3 Native ingredients of Tondai Nadu region.

2. ENTRY REQUIREMENTS

Only One Participant per entry.

Each contestant must submit a minimum of one dish prepared according to the contest rules.

No registration fee for participation.

Contestants need to provide a list of all ingredients used in their dish.

Dishes must be original and not previously used in other competitions.

3. COOKING INSTRUCTIONS

The food needs to be prepared and brought to the venue.

No cooking is allowed in the Venue.

Only plating and garnishing of Food is allowed in the venue.

Microwave and Induction stoves are available only for warming purposes.

The volunteers of Masalakart will allot a specific time for using the microwave or the induction stove.

The dish quantity should be a minimum of 200 grams and a maximum of 400 grams.

4. USE OF INGREDIENTS

Participants are required to use a minimum of 3 ingredients native to Tondai Nadu in their dishes. For reference, please see the examples of traditional ingredients listed below :

Rice, green gram, millets, vegetables, tamarind. Coconut, tender coconut, Palmyra, milk, curds, ghee, sugar, salt, saffron, cashew, oil, banana, betel leaves, areca nuts, and lime.

Finger millet - Kezhvaragu (Ragi)

Pearl millet - Kambu (Bajra)

Kodo - Varagu (arka)

Little millet - Samai (sama)

Great millet - Cholam - Jowar

Feel free to use other ingredients that are mainly grown in Tondai Nadu region.

Participants will be awarded more points for using native ingredients of Tondai Nadu.

Any allergens if used, need to be disclosed to the team even if it is a secret ingredient.

5. PRESENTATION

Masala kart team will give a standard plate to every contestant to display their food.

Dishes must be presented only on the designated plates.

Contestants should pay attention to the aesthetic appeal of their dish, as presentation is often a criterion.

Cleanliness and organization in the preparation area will also be evaluated.

6. HYGIENE AND SAFETY

Participants must adhere to strict hygiene standards.

Any food safety violations (e.g., improper handling of raw ingredients) may result in disqualification.

Proper handling of knives, heat sources, and other kitchen tools is required to avoid accidents.

Kids are strictly not allowed in the exhibition area for safety reasons.

7. JUDGING CRITERIA

Dishes will be judged based on the following factors:

Taste and flavor balance

Creativity and originality

Health quotient

Texture and consistency

Presentation and plating

Usage of authentic ingredients from Tondai Nadu.

Judges' decision is final and should be respected.

8. USE OF KITCHEN APPLIANCES

Contestants must bring their vessel for reheating in the induction stove or for warming in the microwave.

Contestants are responsible for using the equipment safely and properly.

9. ALLERGY DISCLOSURE

Contestants must disclose any potential allergens in their dish.

Failure to do so could lead to penalties or disqualification.

10. SUBMISSION AND TASTING

Dishes must be submitted before 2:30 pm on the 27th Sep 2024 for judging.

Judges will taste and evaluate the dishes based on predetermined criteria.

Contestants must explain their dishes and cooking techniques to the judges if needed.

11. PRIZES AND RECOGNITION

Winners will be allotted counters in the Masala Kart Food festival - Tondai Nadu Zone, for displaying or for selling their food.

Categories for winners might include Best Taste, Best Presentation, Most Creative, etc.

Contestants will receive certificates of participation or other recognition.

12. RIGHT TO DISQUALIFICATION

The organizers reserve the right to disqualify the contestants for any kind of violation.

Contestants may also be disqualified for using external assistance or for using prohibited ingredients.

Any rude, disruptive, or disrespectful behavior will result in immediate disqualification.

1.போட்டிக்கான தகுதி:

போட்டியாளர்கள் 16 வயது நிரம்பியவர்களாக இருக்க வேண்டும். போட்டிக்கான முன்பதிவு செப்டம்பர் மாதம் 24 ஆம் தேதி மாலை 6:00 மணிக்குள் செய்திருக்க வேண்டும்.

கொடுக்கப்பட்ட தொண்டை நாட்டின் பொருட்களிலிருந்து குறைந்தபட்சம் மூன்று பொருட்களாவது உபயோகப்படுத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

2. அனுமதி விதிமுறைகள்:

ஒரு பதிவிற்கு ஒரு போட்டியாளர் மட்டுமே அனுமதி.

போட்டியாளர்கள் நிகழ்ச்சியின் விதிமுறைக்கு உட்பட்டு குறைந்தபட்சம் ஒரு உணவை சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.

பங்கேற்பதற்கு பதிவு கட்டணம் இல்லை.

போட்டியாளர்கள் தங்கள் உணவில் பயன்படுத்திய அனைத்து பொருட்களின் பட்டியலை வழங்க வேண்டும்.

உணவு பாரம்பரியமானதாகவும் புதுமையாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

3. சமையல் வழிமுறைகள்:

உணவை தயாரித்து, போட்டி நடக்கும் இடத்திற்கு கொண்டு வர வேண்டும்.

நிகழ்ச்சி நடைபெறும் இடத்தில் சமைக்க அனுமதி இல்லை.

உணவை காண்பிப்பதற்கும் அலங்கரிப்பதற்கும் மட்டுமே அனுமதிக்கப்படுகிறது.

மைக்ரோவேவ் மற்றும் இண்டக்ஷன் அடுப்புகள் உணவை சூடு படுத்துவதற்கு மட்டுமே. மசாலா கார்ட்டின் தன்னார்வலர்கள் மைக்ரோவேவ் அல்லது இண்டக்ஷன் அடுப்பைப் பயன்படுத்துவதற்கு ஒரு குறிப்பிட்ட நேரத்தை ஒதுக்கி தருவார்கள்.

உணவின் அளவு குறைந்தபட்சம் 200 கிராம் மற்றும் அதிகபட்சம் 400 கிராம் ஆக இருக்க வேண்டும்.

4.மூலப்பொருள்களின் பயன்பாட்டு முறை:

கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள உதாரண பட்டியலிலிருந்து சில பாரம்பரிய பொருட்களை போட்டியாளர்கள் பயன்படுத்தி கொள்ளலாம்:

அரிசி, பச்சைப்பயறு, தினை, காய்கறிகள், புளி, தேங்காய், பனை, பால், தயிர், நெய், சர்க்கரை, உப்பு, குங்குமப்பூ, முந்திரி, எண்ணெய், வாழைப்பழம், வெற்றிலை, பாக்கு, சுண்ணாம்பு.

விரலி - கேழ்வரகு (ராகி)

முத்து தினை - கம்பு (பஜ்ரா)

கோடோ - வரகு (ஆர்கா)

சிறு தினை - சாமை (சாமா)

பெரிய தினை - சோளம் - ஜோவர்

தொண்டை நாட்டில் விளையும் மற்ற முக்கியமான பொருட்களையும் பயன்படுத்தலாம்.

தொண்டைநாட்டின் பாரம்பரிய உணவு பொருட்களைப் பயன்படுத்தியதற்காக பங்கேற்பாளர்களுக்கு அதிக புள்ளிகள் வழங்கப்படும்.

ஏதேனும் ஒவ்வாமைப் பொருட்கள் பயன்படுத்தப்பட்டால், அது ஒரு இரகசிய மூலப்பொருளாக இருந்தாலும் குழுவிற்கு வெளிப்படுத்தப்பட வேண்டும்.

5.காட்சிப்படுத்தல்:

மசாலா கார்ட் குழு ஒவ்வொரு போட்டியாளருக்கும் அவர்களின் உணவைக் காட்சிப்படுத்த ஒரு நிலையான தட்டை வழங்கும்.

நியமிக்கப்பட்ட தட்டுகளில் மட்டுமே உணவுகள் வழங்கப்பட வேண்டும்.

காட்சிப்படுத்தல் பெரும்பாலும் ஒரு அளவுகோலாக இருப்பதால், போட்டியாளர்கள் தங்கள் உணவின் அழகியல் முறையீட்டில் கவனம் செலுத்த வேண்டும்.

உணவு தயாரிப்பு பகுதியில் உள்ள தூய்மை மற்றும் அமைப்பு மதிப்பீடு செய்யப்படும்.

6. சுகாதாரம் மற்றும் பாதுகாப்பு:

பங்கேற்பாளர்கள் கண்டிப்பாக சுகாதாரத் தரங்களை கடைப்பிடிக்க வேண்டும்.

ஏதேனும் உணவுப் பாதுகாப்பு மீறல்கள் (எ.கா., மூலப்பொருட்களின் முறையற்ற கையாள்தல்) தகுதியிழப்புக்கு வழிவகுக்கும்.

விபத்துகளைத் தவிர்க்க கத்திகள், வெப்ப மூலங்கள்/ சாதனங்கள் மற்றும் பிற சமையலறைக் கருவிகளை முறையாகக் கையாள்வது அவசியம்.

பாதுகாப்பு காரணங்களுக்காக கண்காட்சி பகுதியில் குழந்தைகள் கண்டிப்பாக அனுமதிக்கப்படமாட்டார்கள்.

7.தீர்மானிக்கும் விதிகள்:

பின்வரும் காரணிகளின் அடிப்படையில் உணவுகள் மதிப்பீடு செய்யப்படுகிறது. சுவை மற்றும் மணம்.

படைப்பாற்றல் மற்றும் அசல் தன்மை.

ஆரோக்கிய தன்மை.

உணவின் அமைப்பு மற்றும் நிலைத்தன்மை. (consistency)

காட்சிப்படுத்தல்.

தொண்டை நாட்டின் மூலப்பொருள் பயன்பாடு.

நடுவர்களின் முடிவே இறுதியானது.

8. சமையலறை உபகரணங்களின் பயன்பாடு:

போட்டியாளர்கள் இண்டக்ஷன் அல்லது மைக்ரோவேவ் அடுப்பில் உணவை சூடாக்க தாங்களே அத்குரிய பாத்திரத்தை கொண்டு வர வேண்டும்.

உபகரணங்களை பாதுகாப்பாகவும் சரியாகவும் பயன்படுத்துவதற்கு போட்டியாளர்களே பொறுப்பு.

9. ஒவ்வாமை வெளிப்பாடு:

போட்டியாளர்கள் தங்கள் உணவில் ஏதேனும் சாத்தியமான ஒவ்வாமை ஏற்படுத்தக்கூடிய மூல பொருட்கள் இருப்பின் தெரியப்படுத்த வேண்டும்.

அவ்வாறு செய்யத் தவறினால் அபராதம் விதிக்கப்படும் அல்லது தகுதி நீக்கம் செய்யப்படலாம்.

10. சமர்ப்பித்தல் மற்றும் சுவைத்தல்:

27செப்டம்பர் 2024 அன்று மதியம் 2:30 மணிக்கு முன் உணவுகள் சமர்ப்பிக்கப்பட வேண்டும்.

நடுவர்கள் முன்னரே தீர்மானிக்கப்பட்ட அளவுகோல்களின் அடிப்படையில் உணவுகளை சுவைத்து மதிப்பிடுவார்கள்.

தேவைப்பட்டால், போட்டியாளர்கள் தங்கள் உணவின் சமையல் நுட்பங்களை நடுவர்களிடம் விளக்க வேண்டும்.

11. பரிசுகள் மற்றும் அங்கீகாரம்:

வெற்றியாளர்களுக்கு மசாலா கார்ட் உணவுத் திருவிழாவில்- தொண்டை நாடு மண்டலத்தில், அவர்களின் உணவைக் காட்சிப்படுத்த அல்லது விற்பனை செய்ய இடம் ஒதுக்கப்படும்.

வெற்றியாளர்களுக்கான வகைகளில் சிறந்த சுவை, சிறந்த காட்சிப்படுத்துதல், புதுமையான உணவு போன்றவை அடங்கும்.

போட்டியாளர்கள் பங்கேற்பதற்கான சான்றிதழ் அல்லது பிற அங்கீகாரத்தைப் பெறுவார்கள்.

12. தகுதிநீக்கம் செய்வதற்கான உரிமை:

எந்தவொரு விதி மீறலுக்கும் போட்டியாளர்களை தகுதி நீக்கம் செய்வதற்கான உரிமையை அமைப்பாளர்கள் கொண்டுள்ளனர்.

மற்றவர் உதவியைப் பயன்படுத்தினாலோ அல்லது தடைசெய்யப்பட்ட பொருட்களைப் பயன்படுத்தினாலோ போட்டியாளர்கள் தகுதி நீக்கம் செய்யப்படுவார்கள்.

எந்தவொரு முரட்டுத்தனமான, அமைதியை சீர்குலைக்கும் விதமாக அல்லது அவமரியாதையாக நடந்தாலோ போட்டியாளர்கள் உடனடியாக தகுதிநீக்கம் செய்யப்படுவார்கள்.

