

PRIJAVNICA

**ZA KOTLOVINIJADU U DUBRAVICI
POVODOM 10. BERBE 'KAK SU BRALI NAŠI STARI'**

Ime natjecateljske ekipe -----

Ime voditelja ekipe -----

Imena članova ekipe 1. -----

2. -----

3. -----

4. -----

5. -----

**POPUNJENU PRIJAVNICU POTREBNO JE POSLATI
NAJKASNIJE DO 8. RUJNA 2022. GODINE DO 12:00 SATI
(zbog narudžbe potrebnih namirnica za kuhanje)**

na info@tzssdib.hr

ili

dostaviti osobno u OPĆINU DUBRAVICA, Pavla Štoosa 3

NATJECANJE U PRIPREMI TRADICIONALNE KOTLOVINE

PRAVILNIK

O NATJECANJU U PRIPREMI TRADICIONALNE KOTLOVINE POVODOM ODRŽAVANJA MANIFESTACIJE

10. MEĐUNARODNA BERBA „KAK SU BRALI NAŠI STARI“

10. rujna 2022. godine

OPĆI UVJETI I PRAVILA NATJECANJA

Članak 1.

Natjecatelji na natjecanju u pripremi kotlovine mogu biti profesionalne i amaterske ekipe od maksimalno 5 članova, od kojih je jedan član ujedno i voditelj ekipe. Svi članovi ekipe moraju na natjecanje doći čisti i uredno obučeni, a prema mogućnosti koristiti kuharsku odjeću.

Članak 2.

Svaki natjecatelj će za sudjelovanje na priredbi dobiti kutiju u kojoj će se nalaziti namirnice potrebite za pripremu kotlovine, koje organizator o svom trošku dodjeljuje natjecateljima.

Članak.3.

Sadržaj kutije, odnosno pripadajuće namirnice, službeni ocjenjivači će priznati kao jedine dozvoljene u natjecanju pripreme kotlovine. **Svi drugi artikli koji bi netko od natjecatelja upotrijebio biti će sankcionirani umanjnjem bodova ili diskvalifikacijom.**

Članak.4.

Svaki natjecatelj u 12:30 sati na dan natjecanja preuzima svoj štand gdje će pripremati kotlovinu, a od organizatora će preuzeti svoju kutiju koja će biti zatvorena i zalijepljena. Nakon preuzimanja kutije, natjecatelji na znak organizatora u 13:00 sati započinju s pripremom kotlovine.

Članak 5.

SADRŽAJ KUTIJE:

1. <u>Narezana svježa svinjska vratina</u>	<u>3 kg</u>
2. <u>Narezani svježi svinjski kotlet</u>	<u>3 kg</u>
3. <u>Narezano carsko meso</u>	<u>1 kg</u>
4. <u>Svinjska mast</u>	<u>1 kg</u>
5. <u>Sol</u>	<u>0,5 kg</u>
6. <u>Svježe svinjske nogice (nacijepane)</u>	<u>2 kom</u>
7. <u>Domaća kobasica</u>	<u>2 kg</u>
8. <u>Svježi luk i povrće</u>	<u>1 pak</u>

Članak 6.

Organizator se obvezuje za potrebe natjecanja osigurati dovoljnu količinu tanjura, vilica, noževa PVC, salveta i kruha, vreća za smeće.

Članak 7.

Natjecatelj se obvezuje osigurati i pripremiti vlastiti kotao za kotlovinu, na plin ili drva (prema slobodnom izboru), te alat i pribor koji mu je potreban.

Članak 8.

Po završetku ocjenjivanja svaka ekipa mora osigurati pripremljenu kotlovinu za podjelu posjetiteljima sukladno napatku organizatora, na način da je 3/4 dobivenog mesa natjecatelj **dužan sačuvati za podjelu gostima** (učesnici manifestacije i ostali posjetitelji).

Podjelu hrane i serviranje na stolove ispod šatora izvršiti će konobari vatrogasnog društva koje je zaduženo za tehnički dio organizacije.

Natjecatelji su svoj radni prostor dužni ostaviti urednim, čistim i pospremljenim, te odnijeti sav otpad u kontejner za smeće.

Natjecateljima se preporuča da u radni prostor oko kotla ne puštaju osobe koje nisu dio ekipe za pripremu kotlovine !!!

TRAJANJE NATJECANJA

Članak 9.

Propisano vrijeme za pripremu kotlovine je u trajanju 2.5 sata, odnosno od 13:00 – 15:30 h. Ukoliko je netko od natjecatelja gotov s pripremom jela prije utvrđenog roka, njegovo se jelo neće moći ocijeniti do završetka natjecanja. Nijedan natjecatelj ne smije početi s dijeljenjem jela dok ocjenjivači nisu njegovo jelo ocijenili i organizator preuzeo prije određeni broj porcija.

OCJENJIVANJE I BODOVANJE

Članak 10.

Ocjenjivanje pripremljene kotlovine je tajno. Osobe određene od strane organizatora odnijeti će serviranu kotlovinu komisiji na ocjenjivanje.

Članak 11.

Pravila ocjenjivanja i bodovanje, kod pripreme kotlovine, ocjenjuje se:

1. Izgled jela	<u>max.</u>	8 bodova
2. Okus jela	<u>max.</u>	10 bodova
3. Odnos mesa i umaka	<u>max.</u>	8 bodova
4. Tradicionalna originalnost	<u>max.</u>	4 boda
	maksimalno	30 bodova

Članak 12.

Pravila ocjenjivanja i bodovanje izgleda prostora i ekipe kod pripremanja kotlovine

1. Tehnička izvedba pripremanja	<u>max.</u>	3 boda
2. Vanjski i ukupni dojam ekipe	<u>max.</u>	3 boda
3. Najbolje uređeni radni prostor	<u>max.</u>	2 boda
4. Urednost radnog mjesta	<u>max.</u>	2 boda
	maksimalno	10 bodova

Članak 13.

Pobjednici iz članka 11. i članka 12. su ekipe sa najvećim zbrojem bodova.

Članak 14.

Prvo mjesto osvaja ekipa koja zbrojem bodova iz članka 11. i 12. ima najveći zbroj bodova.

OCJENIVAČKA KOMISIJA

Članak 15.

Ocjenjivačka komisija mora imati najmanje 3, a najviše 5 članova. Najmanje 2 člana moraju bitiiskusni renomirani kuharski majstori. U ocjenjivačku komisiju bira se i jedan član iz ekipe koje se natječu u pripremanju kotlovine, tajnim glasovanjem ili dogovorom između ekipe koje se natječu. Jedan od 3 kuhara ujedno je i predsjednik ocjenjivačke komisije. Ocjenjivačka komisija, odnosno njezin predsjednik objavljuju rezultate natjecanja. Svi članovi komisije moraju biti obučeni u bijele kuharske bluze s istaknutim pločicama s podacima na prsima.

Članak 16.

Sastav ocjenjivačke komisije za 10. rujna 2022. godine:

1. predsjednik – Stjepan Kahlina
2. član – Ivica Horvat
3. član - Stjepan Ožvald
4. član - po izboru predsjednika
5. član -

Članak 17.

Organizator se obvezuje za potrebe ocjenjivačke komisije nabaviti pločicu s imenom, ocjenjivačke listiće u A4 formatu, te plastične fascikle i kemijsku olovku za svakog suca.

NAGRADE

Članak 18.

Organizator će za sudionike natjecanja iz članka 11. i članka 12. osigurati priznanja, a za pobjednike vrijedne nagrade.

U Dubravici, 31. kolovoza 2022. godine

Član organizacijskog odbora za kotlovinu
Vladimir Šinko

091/3353 500, info@tzssdib.hr