NATJECANJE U PRIPREMI TRADICIONALNE KOTLOVINE

**PRAVILNIK**

**O NATJECANJU U PRIPREMI TRADICIONALNE KOTLOVINE POVODOM OBILJEŽAVANJA**

# DANA OPĆINE DUBRAVICA

**U subotu 26. srpnja 2025. 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 umanjenjem bodova ili diskvalifikacijom.**

Članak.4.

Svaki natjecatelj u 13:00 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 13:30 sati započinju s pripremom kotlovine.

Članak 5.

## SADRŽAJ KUTIJE:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Narezana svježa svinjska vratina **- tanje** |  2,5 kg |
| 2. Narezani svježi svinjski kotlet **- tanje** |  2 kg |
| 3. Narezano carsko meso – **manji komadići** |  1,5 kg |
| 4. Svinjska mast |  1 kg |
| 5. Svježe svinjske nogice (nacijepane) |  2 kom |
| 6. Domaća kobasica |  1 kg |

1. Luk 1 kg
2. Paprika 0,5 kg

Članak 6.

Organizator se obvezuje za potrebe natjecanja osigurati dovoljnu količinu jednokratnih tanjura, vilica, noževa, te salvete i vreće 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. Nakon završetka kuhanja, svaki Natjecatelj obavezuje se pospremiti svoju opremu i detaljno počistiti mjesto rada pripreme i kuhanja kotlovine!

**Članak 8.**

Po završetku ocjenjivanja svaka ekipa mora osigurati pripremljenu kotlovinu za podjelu posjetiteljima sukladno naputku organizatora, na način da je 2/3 kotlovine / 2 tanjura, natjecatelj **dužan sačuvati za podjelu gostima** (učesnici manifestacije i ostali posjetitelji).

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 13:30

– 16:00 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 (2 tanjura).

## 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 max. 8 bodova
2. Okus jela max. 10 bodova
3. Odnos mesa i umaka max. 8 bodova
4. Tradicionalna originalnost max. 4 boda

 maksimalno 30 bodova

Članak 12.

Pravila ocjenjivanja i bodovanje izgleda prostora i ekipe kod pripremanja kotlovine

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Tehnička izvedba pripremanja | max. | 3 boda |
| 2. Vanjski i ukupni dojam ekipe | max. | 3 boda |
| 3. Najbolje uređeni radni prostor | max. | 2 boda |
| 4. Urednost radnog mjesta | max. | 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 biti iskusni renomirani kuharski majstori. Jedan od 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.

Članak 16.

Sastav ocjenjivačke komisije za 01. lipnja 2025. godine:

1. predsjednik – Stjepan Kahlina (višegodišnji šampion u kuhanju kotlovine)
2. član – Ivica Horvat ACO
3. član -

Članak 17.

Organizator se obvezuje za potrebe ocjenjivačke komisije nabaviti 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, 07. srpanj 2025.

Član organizacijskog odbora za kotlovinu:

Vladimir Šinko

Turistička zajednica „Savsko-sutlanska dolina i brigi“

Kontakt: 091/3353 500, info@tzssdib.hr