

PRIJAVNICA ZA KUHANJE

divjačinskega golaža na prireditvi '2. PRAZNIK MOŠTA IN DIVJAČINE'

6. oktobra 2012 OB 9. URI

Ime ekipe: _____

Ime in priimek tekmovalcev:

1. (vodja ekipe) _____

2. _____

3. _____

Kontaktni naslov: _____

E-pošta): _____

Telefon: _____

Strinjam se z razpisnimi pogoji.

Podpis vodje ekipe:

Prijavnico oddajte na Turistično društvo Kočevje, TZO 20, 1330 Kočevje
ali na td.kocevje@gmail.com, **najkasneje do torka, 2. 10. 2012!**

PRAVILA TEKMOVANJA V PRIPRAVI DIVJAČINSKEGA GOLAŽA:

- 01** - V sklopu prireditve '**2. Praznik mošta in divjačine**' bo TD Kočevje organiziralo tekmovanje v kuhanju divjačinskega golaža. V kuhanju se bodo pomerili ljubitelji divjačinskih jedi.
- 02** - Pravico do nastopa ima ekipa, ki se **do 2. oktobra 2012** prijavi na tekmovanje in poravna prijavnino. Tekmovalna ekipa ima lahko **2 ali 3 člane**.
- 03** - Zbor tekmovalnih ekip bo v soboto, 6. oktobra 2012, na mestni ploščadi v Kočevju, ob 8.30 uri, s kuhanjem se prične ob 9.00 uri.
- 04** - Prostor za kuho bo izžreban pred začetkom tekmovanja. Kuhališče pred pričetkom tekmovanja tekmovalci pripravijo sami.
- 05** - Organizator priskrbi prostor, vodo za kuho in mizo, kjer bodo lahko tekmovalci pripravljali in dekorirali hrano, pribor za pokušino ter kruh.
- 06** - Tekmovalne ekipe same priskrbijo kotliček za kuhanje, plinski gorilnik in vse potrebne sestavine za pripravo golaža.
- 07** - Tekmovalci kuhajo po predpisanem receptu, ki ga prejmejo ob prijavi.
- 08** - Priprava golaža (rezanje čebule in mesa) se lahko prične šele potem, ko organizator najavi start tekmovanja.
- 09** - Ekipe se same oskrbijo z ustreznimi pripomočki za delo: predpasniki, čepice, servieti in kuhinjskim priborom (deska, kuhalnica, nož, skleda in podobno).
- 10** - Vse ekipe so dolžne same poskrbeti za varnost obiskovalcev v bližini kuhališča. Vse ekipe naj upoštevajo navodila rediteljev in ekipe TD Kočevje.
- 11** - Čas kuhanja je omejen in traja 3 ure.
- 12** - Ekipe lahko po oddaji vzorca v ocenjevanje začnejo z delitvijo degustacij za obiskovalce. Golaž se sme deliti samo v posodicah, ki jih priskrbi organizator. Deljenje v posode, ki jih bodo prinesli obiskovalci, ni dovoljeno.

13 - O najboljšem divjačinskem golažu bo odločala strokovna komisija. Komisija bo ocenjevala v prvi vrsti okus, nato izgled in barvo golaža ter urejenost ekipe in kuhalnega prostora. Kriteriji ocenjevanja strokovne komisije: struktura golaža, barva, vonj, okus in splošni vtis.

Trije najboljše ocenjeni golaži bodo nagrajeni, vse udeležene ekipe prejmejo priznanje.