



O KOTLOVINI:

Kotlovina je jelo središnje Hrvatske, a izvorno se zove sajmišno pečenje koje se radi od svih dijelova svinjskog mesa koje se priprema na velikom kovanom tanjuru s udubinom u sredini u kojoj se skupljaju sokovi mesa i umaka za podlijevanje (voda i slatka crvena paprika). Na taj način meso sačuva izvorne sokove te se u isto vrijeme peče i kuha u soku da omekša.

Sponzori:



KOTLOVINAFEST

NATJECANJE U SPRAVLJANJU
KOTLOVINE 25.08.2019. godine

Kotlovinafest - natjecanje u spravljanju kotlovine održava se u sklopu obilježavanja Dana Općine Križ, a s ciljem obogaćivanja turističke ponude gastronomskom tradicijom našeg kraja.



ORGANIZATOR: Općina Križ
DATUM ODRŽAVANJA: 25.08.2019
MJESTO ODRŽAVANJA: Trg Svetog Križa u Križu (park)
OKUPLJANJE SUDIONIKA: 10 sati
POČETAK OCJENJIVANJA: od 12 sati
PROGLAŠENJE NAJBOLJIH EKIPA: oko 13 sati

Za sudjelovanje na Kotlovinafestu potrebno je prijaviti ekipu na adresu elektroničke pošte info@opcina-kriz.hr i to najkasnije do 12.08.2019. godine.

Prijavnice dostupne na www.opcina-kriz.hr ili u Općini Križ

PRAVILA ZA NATJECATELJSKE EKIPE

1. Natjecateljska ekipa sastoji se od najviše četiri člana
2. **Ekipa u natjecanju sudjeluju dobrovoljno i ne plaćaju kotizaciju, a kotlovinu spravlja o vlastitom trošku uz obaveznu podjelu 10 porcija posjetiteljima za što mogu prikupljati dobrovoljne priloge (donacije za porcije koje ostaju ekipi za podmirenje troškova natjecanja), a mogu spremati i više porcija ukoliko žele**
3. **Natjecateljska ekipa dužna je osigurati:**
 - vlastiti kotao i dodatnu opremu (obavezno - plamenik, plinsku bocu, pribor za spravljanje kotlovine,...).
 - meso (svinjetina, piletina, kobasica) za koje je obavezno organizatoru na dan natjecanja donijeti račun gdje je i kada je meso kupljeno radi ispunjavanja sanitarnih uvjeta
 - začine te priloge za spravljanje kotlovine po izboru (povrće, gljive, grah, krumpir...)
4. Natjecateljske ekipe dužne su na mjesto natjecanja zajedno sa opremom doći na dan natjecanja do 10 sati i odmah po prijavi organizatoru započeti s kuhanjem. **Ocjenjivanje stručnog žirija počinje oko 12 sati**
5. **Organizator je dužan osigurati:**
 - adekvatnu (ovisno o vremenu i natkrivenu) lokaciju za spravljanja kotlovine za sve prijavljene ekipe (stol i/ili štand) te po potrebi prostor za reklamnu aktivnost svake pojedine ekipe (mogućnost sponzorima ekipe da stave roll up i/ili ostale promidžbene oblike).
 - plastične tanjure i pribor za degustaciju, keramički tanjur i pribor za serviranje kotlovine za ocjenjivanje
 - potrošni materijal (vreće za smeće, rolu papirnatih ručnika)
 - poklon sudionicima - fertun s logom Kotlovinafesta i majice sponzora
 - piće za sve ekipe (sok i vodu)
 - **stručni i nepristrani žiri** za ocjenu kvalitete te prigodne nagrade najboljima.
6. Na natjecanju su najstrože zabranjena bilo kakva stranačka i politička obilježja
7. Maksimalan broj ekipa koji može sudjelovati na Kotlovinafestu je 20

POSTUPAK OCJENJIVANJA:

Po dolasku na natjecanje ekipe su odabrale dvije koverta s istim brojevima. Po završetku kuhanja, svaka ekipa priprema jedan tanjur kotlovine kojeg zatim predaje osoblju za poslužno zajedno s jednom zatvorenom kovertom s brojem, dok drugu kovertu ekipa zadržava kod sebe do proglašenja rezultata natjecanja.

Uzorke kotlovine od ekipa uzima i nosi stručnom i nepristranom žiriju na ocjenjivanje osoblje za poslužno, a ne članovi ekipa!

Tanjuri s kotlovinom za ocjenjivanje predaju se redom, ovisno o tome kada su gotove ekipe ili kako odredi organizator, te se odnose žiriju na ocjenjivanje zajedno s kovertom u kojoj je broj koji označava taj uzorak kotlovine. Tanjur kotlovine koji se nosi pred žiri ne smije biti pretrpan ali mora sadržavati sve sastojke jela, od jednog komada mesa, malo priloga do dovoljno umaka.

- Kotlovinu svaka ekipa radi po vlastitom receptu s prilogom (a koji može biti povrće, gljive, krumpir, grah...), a žiri će jednako ocijeniti sve recepte i načine pripreme mesa i priloga bez znanja čije jelo kuša.

- Ocjenjuju se okus (1-5 bodova), struktura (1-5 bodova) i opći dojam (1-5 boda). Ekipa s najviše bodova pobjeđuje. Maksimalno je moguće osvojiti 15 bodova, a ako ekipe osvoje isti broj bodova, prednost ima ekipa koja ima više bodova u kategoriji „okus“, zatim „struktura“ te „opći dojam“.

- Ekipa po završetku ocjenjivanja imaju pravo uvida u listu s bodovima.

- Žiri ocjenjuje i bira tri najbolje kotlovine, a uz to organizator u dogovoru s žirijem može dodijeliti i neke posebne nagrade iznenađenja.

Dodatne informacije možete dobiti i na broj telefona: 091 2824 511 (Maja) ili 091 2824 517 (Sandra) ili na e-mail: info@opcina-kriz.hr

**Za sudjelovanje na Kotlovinafestu potrebno je prijaviti ekipu na adresu elektroničke pošte info@opcina-kriz.hr i to najkasnije do 12.08.2019. godine.
Prijavnice dostupne na www.opcina-kriz.hr ili u Općini Križ**