

V sklopu Dneva Lavrice 2018, Krajevna skupnost Lavrice razpisuje

TEKMOVANJE V KUHANJU »MAROSTARSKEGA GOLAŽA« ZA PREHODNI POKAL LAVRICE

POTEK PRIREDITVE:

- ob 08:00 - otvoritev prireditve in pozdravni nagovor,
- do 08.15 - predstavitev ekip in prevzem osnovnih surovin, ter priprava tekmovalnega mesta,
- ob 08:30 - pričetek kuhanja s pripravo surovin,
- ob 11:30 - konec kuhanja in odvzem vzorcev
- ob 12:30 - razglasitev rezultatov in podelitev priznanj

NAVODILA

Tekmovalci

- Pravico do udeležbe na tekmovanju v kuhanju golaža imajo domače in tuje fizične ali pravne osebe, posamezniki ali društva, ki sprejemajo razpisna pravila tekmovanja in so poravnali prijavnino v znesku 10 EUR organizatorju.
- Ekipa lahko štejejo največ tri člane.

Kotizacija:

Simbolična pristojbina za udeležbo znaša 10 € na prijavljeno ekipo.

Priprava in oprema prostora

- Prostor tekmovanja bo izžreban ob prijavi na tekmovanje.
- Organizator bo zagotovil mizo in klop, za vse ostalo (prt, vaza, dekorativni predmeti...) pa mora poskrbeti tekmujoča ekipa sama..
- Priporočamo, da se ekipe oskrbijo z ustreznimi pripomočki za delo: kotličkom za kuhanje, predpasniki, serviet, kapami, kuhinjskim priborom za pripravo golaža (deska za rezanje, nož, zajemalka 0,3 l, večja kuhalnica in podobno), koš ali vreča za smeti, posoda za vodo...
- Ker bo prireditve v vsakem primeru, naj se tekmovalci oskrbijo tudi s senčniki, dežniki ali baldahini.

Priprava ognjišča, sestavin in kuhanje

- Ognjišče tekmovalci do začetka tekmovanja pripravijo sami. Dovoljena je kuha na plin ali električno. Plinsko bombo in gorilec ali električni kuhalnik si priskrbijo tekmovalci sami.
- Organizator priskrbi 2,5 kg mesa za golaž in 2,5 kg čebule. Tekmovalci si priskrbijo začimbe in druge dodatke.
- Priprava golaža (rezanje čebule in mesa, priprava ognja) se lahko prične šele potem, ko start najavi organizator.
- Tekmovalci lahko golaž kuhajo le v enem kotličku.
- Recepti in priprava golaža so prepuščeni domiselnosti udeležencev.
- Ekipe pripravijo golaž iz prejetih osnovnih sestavin. Zamenjava prejetih osnovnih sestavin z lastnimi ni dovoljena (mesa ni dovoljeno dodajati).
- Iz prejetih sestavin mora vsaka ekipa skuhati 15 porcij golaža (cca. 4 litre). 5 porcij je potrebno zagotoviti za ocenjevanje strokovne komisije, dobrodošlo pa je, da svoje presežke ekipe ponudijo v pokušnjo številnim navijačem, ki se jim bodo oddolžili s hvalo od ust do ust (in do člana komisije, ki bo izbran iz občinstva).

Kriteriji ocenjevanja strokovne komisije

Ocenjevanje vzorcev in tekmovališča bo vodila ekipa priznanih kuharskih mojstrov in odličnih poznavalcev kulinarike ter enega člana iz občinstva. Komisija bo ocenjevala:

a. tekmovališče, kar zajema sledeče elemente:

- urejenost tekmovališča (čistoča pri pripravi golaža in čistoča prostora za pripravo),
- dekoracija prostora (izvirnost),
- organiziranost ekipe,
- upoštevanje pravil.

Ocena tekmovališča predstavlja 40 % skupne ocene.

b. Jed - golaž

- okus, struktura, barva, vonj.

Ocena jedi predstavlja 60% skupne ocene.

Ocenjevalna komisija bo predstavljena na dan prireditve. Ocenjevanje vzorcev se bo vršilo tekmovališču, kjer bo komisija zbrala vzorce. Komisija bo razglasila rezultate ocenjevanja ob 12:30 uri na glavnem prizorišču prireditve.

Nagrade:

- Prvouvrščena ekipa prejme pokal za prvo mesto in prehodni pokal Lavrice ter naziv »**Kralj Marostarskega golaža 2018**«.
- Drugo in tretje uvrščena ekipa prejmeta pokal za drugo oziroma tretje mesto ter naziv »**Maestro Marostarskega golaža 2018**«.
- Vse ekipe prejmejo priznanja in simbolične nagrade.

Največja nagrada za vse sodelujoče pa bo seveda nepozaben okus uspešne prireditve, odlične hrane, izbranega vina in prešernega druženja.

Prehodni pokal bo hranila Krajevna skupnost Lavrica in ga razstavila na vidnem mestu. Nanj bo izgravirala naziv zmagovalne ekipe in letnico osvojitve pokala.

Prijave:

Ekipe se na »TEKMOVANJE V KUHANJU »MAROSTARSKEGA GOLAŽA« ZA PREHODNI POKAL LAVRICE« prijavijo s prijavnico, ki je na voljo na spletni strani www.lavrica.eu.

Organizator bo prijavnice sprejemal od 5.5.2018 do vključno 12. 6.2018 oziroma do zapolnitve razpisanih tekmovalnih miz.

K prijavnici mora biti priložena izjava kuharja (sanitarno soglasje), ki se podpiše pri organizatorju pred pričetkom tekmovanja in plačana tekmovalna pristojbina.

Prijavnice lahko posredujete na E- naslov: ks@lavrica.eu, na naslov Krajevna skupnost Lavrica, Srednjevaška ulica 49, 1291 Škofljica ali osebno Petri Pugelj 031 868 360.
Opomba: organizator si pridržuje pravico do sprememb programa razpisa.

Informacije in kontakti:

Spletna stran: www.lavrica.eu ali e-naslov ks@lavrica.eu

