

# PRIJAVNICA

**ZA KOTLOVINIJADU U DUBRAVICI  
POVODOM DANA OPĆINE 29.07.2023.**

**Ime natjecateljske ekipe** .....

**Ime voditelja ekipe** .....

**Imena članova ekipe** 1. ....

2. ....

3. ....

4. ....

5. ....

**POPUNJENU PRIJAVNICU POTREBNO JE POSLATI NAJKASNIJE  
DO SRIJEDE 26. SRPNJA 2023. GODINE DO 12:00 SATI**

na

[info@tzssdib.hr](mailto:info@tzssdib.hr)

ili

dostaviti osobno u **OPĆINU DUBRAVICA, Pavla Štoosa 3,**

ili poslati na

[opcina@dubravica.hr](mailto:opcina@dubravica.hr)

ili je jednostavno

ostavite u poštanskom sandučiću općine do navedenog vremena!

**(Prijavljujete se prvom stranicom / PRIJAVNICOM, bez pravilnika.)**

# NATJECANJE U PRIPREMI TRADICIONALNE KOTLOVINE

## PRAVILNIK

### O NATJECANJU U PRIPREMI TRADICIONALNE KOTLOVINE POVODOM

### DANA OPĆINE DUBRAVICA

**U petak 29. srpnja 2023. godine od 15 sati**

#### 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 **14:30** 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 **15:00 sati** započinju s pripremom kotlovine.

## Članak 5.

### SADRŽAJ KUTIJE:

1. <u>Narezana svježa svinjska vratina</u>	2 kg
2. <u>Narezani svježi svinjski kotlet</u>	1,5 kg
3. <u>Narezano carsko meso</u>	1,5 kg
4. <u>Svinjska mast</u>	1 kg
5. <u>Sol</u>	0,5 kg
6. <u>Svježe svinjske nogice (nacijepane)</u>	2 kom
7. <u>Domaća kobasica</u>	1 kg
8. <u>Luk</u>	1 kg
9. <u>Paprika</u>	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 napatku organizatora, na način da je 2/3 kotlovine/2 tanjura **Natjecatelj dužan sačuvati za podjelu gostima (učesnici biciklijade 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 kontenjer 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 15:00 – 17:30 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 (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	<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 ekipa 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 29. srpnja 2023. godine:

1. predsjednik – Stjepan Kahlina (višegodišnji šampion u kuhanju kotlovine)
2. član – Božo Ribić
3. član - Stjepan Ožvald i
4. član - Vladimir Šinko

### 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, 10. srpnja 2023.

Član organizacijskog odbora za kotlovinu:

Vladimir Šinko

Turistička zajednica „Savsko-sutlanska dolina i brigi“

Kontakt: 091/3353 500, [info@tzssdib.hr](mailto:info@tzssdib.hr)