



PRAVILNIK TEKMOVANJA V KUHANJU TRŽIŠKIH BRŽOL NA ODPRTEM OGNJU

Tekmovanje v kuhanju tržiških bržol se bo odvijalo v sklopu 49. Šušarske nedelje 4. septembra 2016.

Organizator tekmovanja je **Turistično društvo Tržič**.

Vodja prireditve in tekmovanja je **Dušan Podrekar**, predsednik **NO TD Tržič**, koordinatorka je **Urša Podrekar**, tehnično ekipo sestavljajo člani TD Tržič.

Ekipe se prijavijo s prijavnico, ki jim omogoča udeležbo na tekmovanju.

Število tekmujočih je omejeno, ekipe štejejo najmanj 2 člani in največ 5 članov. Vsaka ekipa mora v prijavnico obvezno navesti tudi vodjo ekipe, ki bo obenem zadolžen za stike z mediji za predstavitev ekip.

S podpisom PRIJAVNICE ekipa soglaša, da sme organizator slikovno gradivo posneto na tekmovanju uporabiti za promocijske aktivnosti.

Prijavnina 20 EUR (vključen 20% DDV)

Organizator zagotovi:

1. 3 kg ovčjega mesa (ekipa ga lahko prevzame v petek 2.9.2016 v prostorih TD Tržič).
2. Priprava prostora in kurišča ter osnovna oprema za ekipe (klopi in mize)
3. Zaščita kurišča
4. Drva za kuhanje
5. Varovanje in požarna varnost (dežurstvo usposobljenega gasilca z opremo)
6. Dostop do vode
7. Odvoz komunalnih odpadkov
8. Kruh, plastični krožniki in pribor za degustacijo in razdelitev porcij med obiskovalce
9. Senčnik
10. Gasilska miza in klop

Posamezna ekipa mora prinesiti s seboj:

- začimbe, krompir, čebulo in ostale sestavine po lastni presoji
- kotliček za kuhanje - najmanj 10 l - desko za rezanje
- nož za rezanje čebule in lupljenje krompirja
- košaro za kruh, zajemalke, kuhalnice
- skleda po potrebi in lastni presoji
- posodo za vodo
- škap za pomivanje posode
- vreča za odpadke
- kuhinjske krpe, predpasnike in čistila
- ostalo po lastni presoji oziroma po potrebi
- manjša sekira za cepljenje tresk

PRIPRAVA IN KUHANJE

Bržol je omejeno na 3 ure in se konča ob zvočnem signalu organizatorja. Po zaključenem tekmovanju in razglasitvi najboljših ekip se vsi izposojeni rekviziti vrnejo organizatorju.



Ekipe morajo pripraviti najmanj 20 porcij bržol, ki bodo na voljo obiskovalcem. Obiskovalci bodo najprej degustirali pripravljene bržole posameznih ekip. Na podlagi degustacije bodo pri organizatorju kupili BON v vrednosti 5 eur in v zameno dobili porcijo Bržol. S kupljenim BONOM bodo dali glas ekipi za katero bodo ocenili, da je skuhala najboljše Bržole.

Recept: Kuha se po naslednjem osnovnem receptu (*lahko ga nadgradite s svojimi skrivnimi dodatki*): ovčje meso (*ovca mora biti stara*) skupaj z narezano čebulo dušimo skupaj z začimbami (*šetraj, cel poper, brinove jagode, sol*) na zmernem ognju. *Ko postane meso mehko dodamo narezan krompir (po količini skoraj pol toliko kot mesa) in dušimo dalje. Lahko dodamo kozarec rdečega vina ali kisa. Jed kuhamo približno 3 ure.*

Ureditev prostora

Posamezna ekipa lahko svoj prostor (kurišče 1m x 1m, delovna miza in klop v skupni površini ca 6m²) po svoje opremi in poskrbi za primerno celostno podobo. Vsaka ekipa svoj prostor vidno označi z napisom ekipe.

Opozorilo!!!!

Kuhanje se izvaja izključno na odprtem ognju v kotličku z stojalom. Uporaba plinskih gorilnikov in raznovrstnih virov toplote (peči na drva in podobno) zaradi požarne varnosti ni dovoljena. S kurjenjem se začne istočasno ob pozivu moderatorja z zvočnim signalom.

Čistoča

Vse ekipe morajo med tekmovanjem skrbeti za čistočo in ter po končanem tekmovanju zapustiti svoj prostor v stanju kot pred prevzemom. Za odlaganje odpadkov bo na voljo zabojnik za mešane odpadke v bližini prireditvenega prostora.

OCENJEVANJE

Kuhane tržiške bržole bo ocenila **petčlanska** komisija, ki bo z upoštevanjem števila **BONOV** podala mnenje in izbrala najboljše ekipe.

Pri ocenjevanju za najboljše tržiške bržole bodo člani komisije upoštevali:

- kulinarčni vtis (okus, izgled, aroma itd)

Pri ocenjevanju najbolj urejenega prostora oz. celostne podobe bodo člani komisije upoštevali:

- ureditev delovnega prostora, pristop k delu, čistoča, predstavitev, organizacija ekipe itd.

Organizator pripravi ocenjevalni sistem, ki je takšne narave, da onemogoča vsakršno pristranskost. Organizator je dolžan komisiji za uspešno ocenjevanje priskrbeti ocenjevalne liste. Kriteriji za ocenjevanje so v domeni predsednika in članov komisije.

Ob 15:00 uri, to je po zaključku kuhanja, komisija prične z ocenjevanjem tržiških bržol. Vodje ekip so dolžni ob pozivu vodje tekmovanja pripraviti in oddati vzorce za ocenjevanje. Vodja tekmovanja bo poskrbel za označitev vzorcev s šiframi, tako da komisija pri ocenjevanju ne bo imela podatka, katera ekipa je skuhala posamezno jed. Vzorce posamično prinaša komisiji predstavnik organizatorja.

Ocenjuje se le s celimi ocenami. Od skupne vrednosti točk se odšteva najvišji in najnižji skupni seštevek 2 ocenjevalcev. Seštevke ocen in dokončne rezultate komisija zabeleži v zapisniku oz. poročilu, ki ga po končanem ocenjevanju podpisane odda organizatorju.



Ocena komisije je dokončna. Pritožbe na odločitev komisije niso možne. Če noben od oddanih vzorcev ne zadostuje najnižjim subjektivnim pogojem ocenjevalcev za podelitev 1. mesta, se komisija lahko odloči, da zmagovalca ne razglasi.

16.00 Razglasitev rezultatov

Ekipe najbolje ocenjenih tržiških bržol **v posamezni kategoriji se razglasi za zmagovalca** in se mu vroči prehodni pokal **za 1. mesto in priznanje**.

Zmagovalna ekipa se vpiše tudi na **prehodni pokal**, ki je v hrambi pri organizatorju do naslednjega tekmovanja.

Vse ostale ekipe prejmejo priznanja za sodelovanje.

Eni ekipi se podeli **priznanje za najbolj urejen prostor oziroma celostno predstavitev in umetniški vtis**.

ČASOVNICA TEKMOVANJA

Od 9.30 do 10.00 - prihod ekip na prizorišče

Vsi sodelujoči parkirajo na prostih javnih površinah izven prireditvenega prostora (*Parkirišče za 1 vozilo je rezervirano za prireditvenim prostorom. Izvoz iz parkirišča bo možen po zaključku ŠN. Če bi sodelujoči želeli prireditvev prej, priporočamo parkiranje vozil na drugih parkiriščih izven prireditvenega prostora ŠN*).

Ob 11.00 uraden začetek kuhanja – na znak vodje prireditve

Požarna varnost in varnost na splošno

Za varnost na prizorišču bosta skrbela 2 varnostnika. V času kuhanja bo prisoten tudi 1 reditelj - gasilec s kompletno opremo, ki bo skrbel za požarno varnost. Za pomoč in podporo bodo pri ekipah skrbela tehnična ekipa TD Tržič. Vse ekipe so dolžne tudi same maksimalno poskrbeti za požarno varnost in varnost obiskovalcev v bližini kurišča. V primeru, da bodo dopuščali obiskovalcem, da se preveč približajo kurišču, vodje ekip odgovarjajo za morebitne poškodbe. Vse ekipe naj upoštevajo navodila varnostnikov, reditelja gasilca in ekipe TD Tržič.

... Razdeljevanje bržol in pokušina za obiskovalce festivala

Ekipe **po oddaji vzorca v ocenjevanje** lahko začnejo z delitvijo porcij za obiskovalce.

Organizator bo za ta namen vsaki ekipi razdelil sklede, žlice in kruh. Bržole je dovoljeno deliti le v posodi, ki bo pripravljena za ta namen. Deljenje bržol v posode, ki jih bodo prinesli obiskovalci, ni dovoljeno.

Ob 16.00 razglasitev najboljših

Podelitev pokalov, priznanj in praktičnih nagrad.

Ob 17.00 Pospravljanje

Ekipe vrnejo izposojene in očiščene kotličke, kuhalnice ter predpasnike. 1 predpasnik ostane v njihovi lasti. Pospravijo svoje prostore, mize in klopi, poberejo odpadke v vrečo za smeti, ki jo zavezano pustijo na prizorišču. Za pozabljene stvari organizator ne odgovarja.

Organizator si pridržuje pravico do manjših sprememb v poteku tekmovanja.

Vodja tekmovanja

Dušan Podrekar, predsednik NO TD Tržič

Tržič, 12.7.2016