

3. Svetovni festival tržiških bržol
PRAVILNIK TEKMOVANJA V KUHANJU
TRŽIŠKIH BRŽOL NA ODRTEM OGNJU



Tekmovanje v kuhanju tržiških bržol se bo odvijalo v sklopu 3. svetovnega festivala tržiških bržol na lokaciji v atriju Občine Tržič v Tržiču med 12.00 in 17.30 uro.

Organizator tekmovanja je Turistično društvo Tržič.

Vodja prireditve in tekmovanja je Marjana Zupan, predsednica TD, koordinatorka je Škantar Damjana, strokovna delavka TD Tržič, tehnična ekipa: Boris Šukalo, ki bo tudi moderator festivala in Miroslav Hladnik, oba člana TD Tržič.

Ekipe se lahko prijavijo na podlagi izpolnjene prijavnice, udeležbo na tekmovanju si zagotovijo s plačano prijavnino (rok plačila naveden na prijavnici).

Število tekmujočih je omejeno, ekipe štejejo najmanj 3 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

Tekmuje se v 2 kategorijah:

- ljubiteljski kuharji
- tržiški gostinci (pogoj, da imajo gostinsko dejavnost na območju občine Tržič)

Prijavnina (vključen 20% DDV)

- ljubiteljski kuharji - 12€
- tržiški gostinci - 24€

V prijavnino je zajeto:

1. Priprava prostora in kurišča ter osnovna oprema za ekipe (klopi in mize)
2. Zaščita kurišča
3. Drva za kuhanje
4. Velika kuhalnica za kuhanje, predpasniki z logotipom festivala bržol, (1 predpasnik v vrednosti 10€ ostane v lasti ekipe)
5. Požarna varnost - dežurstvo usposobljenega gasilca z opremo
6. Dostop do vode
7. Odvoz komunalnih odpadkov
8. Kruh, plastični krožniki in pribor za razdelitev porcij med obiskovalce

Posamezna ekipa mora prinesiti s seboj:

- koštrunovo meso, začimbe, krompir in čebulo in ostale sestavine po njihovi presoji;
- kotliček za kuhanje - najmanj 10l - desko za rezanje
- nož za rezanje čebule, lupljenje krompirja
- košaro za kruh
- zajemalke
- skleda po potrebi in lastni presoji (za pogrinjek za komisijo)
- posodo za vodo
- škaf za pomivanje posode
- vreča za odpadke
- kuhinjske krpe
- ostalo po lastni presoji oziroma po potrebi ;
- manjša sekira za cepljenje tresk

Po zaključenem tekmovanju in razglasitvi najboljših ekip se vsi izposojeni rekviziti vrnejo organizatorju!

Recept:

Kuha se po naslednjem osnovnem receptu:

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 za kuriščem, klop in 1 miza pred kuriščem za strežbo - skupna površina ca 6m²) po svoje opremi in poskrbi za celostno podobo. Vsaka ekipa svoj prostor vidno označiti z napisom ekipe (kot je navedeno v prijavnici)

Opozorilo!!!!

Uporaba plinskih gorilnikov in drugih virov energije pri kuhi ni dovoljena!

Vse ekipe morajo med tekmovanjem poskrbeti za čistočo in ter po končanem tekmovanju zapustiti svoj prostor v stanju kot pred prevzemom.

Ocenjevanje

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

Pri ocenjevanju za najboljše tržiške bržole bodo člani komisije upoštevali:

- kulinarčni vtis (okus, izgled, aroma itd)

Za nagrado najbolj urejenega prostora:

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

Organizator pripravi ocenjevalni sistem, ki je takšne narave, da onemogoča vsakršne pristranskosti.

Organizator je dolžan komisiji za uspešno ocenjevanje priskrbeti ocenjevalne liste. Kriteriji za ocenjevanje so v domeni predsednika in članov komisije

Ob 15.30 uri, to je po zaključku kuhanja, komisija prične z ocenjevanjem tržiških bržol.

Potek: 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 oziroma gesli, tako da komisija pri ocenjevanju ne bo imela podatka, katera ekipa je skuhalo določen vzorec.

Vodja tekmovanja bo poskrbel za označitev vzorcev s šiframi, tako da komisija pri ocenjevanju ne bo imela podatka, katera ekipa je skuhalo posamezno jed.

Vzorce posamično komisiji odnaša član ekipe TD Tržič.

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.

17.00

Razglasitev rezultatov

Ekipo najboljše ocenjenih tržiških bržol v **posamezni kategoriji se razglasi za zmagovalca** in se mu vroči pokal za **1. mesto**, zmagovalni ekipi se vpiše tudi na prehodni pokal, ki je v hrambi pri organizatorju.

do naslednjega tekmovanja. Prve tri uvrščene ekipe v vsaki kategoriji dobijo tudi praktične nagrade in priznanja, vse ostale ekipe pa priznanja za sodelovanje. 1 ekipi se podeli tudi **priznanje za najbolj urejen prostor oziroma celostno podobo**.

Časovnica tekmovanja

10.30 do 11.00 prihod ekip na prizorišče

Vsi sodelujoči parkirajo na prostih javnih površinah izven prireditvenega prostora (priporočamo parkirišče pri na tržnici pri Občini Tržič, Zdravstvenem domu Tržič, pred Dvorano tržiških olimpijcev, parkirišče pri kompleksu BPT)

Ob 12.00 uraden začetek kuhanja

Požarna varnost in varnost na splošno

Za varnost na prizorišču bosta skrbela 2 reditelja. 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 rediteljev in ekipe TD Tržič.

Opozorilo!!!!

Uporaba plinskih gorilnikov in drugih virov energije pri kuhi ni dovoljena!

Vse ekipe morajo med tekmovanjem poskrbeti za čistočo in ter po končanem tekmovanju zapustiti svoj prostor v stanju kot pred prevzemom.

Ob 15.00 - pozdrav župana in nastop Pihalnega orkestra Tržič

Ob 15.30 zaključek kuhanja in začetek ocenjevanja komisije

Razdeljevanje bržol in pokušina za obiskovalce festivala

Ekipe med ocenjevanjem od **16.30 naprej** 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 17.00 razglasitev najboljših in podelitev priznanj na glavnem odru.

Ob 17.30 Pospravljanje:

Ekipe vrnejo izposojene in očiščene kotličke, kuhalnice ter predpasnike,

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

Marjana Zupan, predsednica TD Tržič