



3. Svetovni festival tržiških bržol

Sobota, 18. junij,
od 12. ure naprej v atriju Občine Tržič

Tekmovanje ekip v kuhanju tržiških bržol

Ekipe ljubiteljskih kuharjev - amaterjev

1. Org. team Pohaca fest, partnersko mesto Borovlje - Avstrija

Ekipe Pohaca fest sodeluje letos že drugič, na lanskem festivalu so po mnenju komisije dokazali, da tudi Korošci znajo skuhati ta prave tržiške bržole. Osvojili so 3. mesto.

2. Šalabajzerji, Križe pri Tržiču

Vodja Gregor Selko

Smo ljubitelji kuhanja in dobre hrane in sodelovanja na različnih prireditvah. Tekmovanja v kuhanju tržiških bržol se udeležujemo se predvsem za zabavo, kajti važno je sodelovati in se povесeliti. Sodelujemo drugič in upamo, da bo prireditev uspešna kot lansko leto ali pa še boljša.

3. KS Podljubelj, Podljubelj

Vodja Dragan Njegovan

Smo zelo urejeni upokojeni fantje, ki razveseljujemo s svojimi kuhinjskimi vrlinami in s svojo simpatično pojavnostjo. Prepričali vas bomo, da smo "najboljši", predvsem v kuhanju tržiških bržol in z dobro voljo.

4. Šetrajski, Begunje

Vodja Marija Rihtaršič

Smo ljubitelji ovčjega mesa, med priljubljenimi jedmi so tudi tržiške bržole. Recept za pripravo mi je izdala tašča. Sodelujemo prvič.

5. Jezerske ovčke, Jezersko

Vodja Silvo Plaznik

Smo ekipa aktivnih upokojencev. Prihajamo iz doline, kjer je jezerska ovca doma. Radi kuhamo jedi iz ovčjega mesa, naša specialiteta so tudi domače suhe klobase in salame, prav tako iz ovce. Tržiške bržole kuhamo po receptu pokojne ge. Štamcarjeve iz Loma. Sodelujemo z velikim veseljem, tokrat že tretjič.

6. Kr'tako, Tržič

Vodja Goran Longar

Ekipe se je našla po naključju, zato je tudi ime ekipe KR' TAKO. Na tekmovanju v kuhanju bomo sodelovali drugič. V veselje in hobi nam je kuhanje v kotlih na prostem. Radi pripravljamo tradicionalne slovenske narodne jedi, med njimi še posebej Tržiške bržole.

Ekipe tržiških gostincev - profesionalnih kuharjev

1. KOFCE, PLANINSKI DOM KOFCE, PODLJUBELJ

Vodja Peter Vogelnik

KOFCE, PLANINA, OD KODER PO IZROČILU PRIHAJAJO PRVE TRŽIŠKE BRŽOLE. SKUHANE IZ STARE OVCE, KI SE JE ŠE PRED NEDAVNIM PASLA PO TRŽIŠKIH STRMINAH Z DODATKOM BRINOVIH JAGOD, NABRANIH NA POBOČJU KOŠUTE. NA KONCU JIM JE DODAN ŠE ŠETRAJ, ZNAČILNA ZAČIMBA Z DOMAČEGA VRTA, KI DAJE TRŽIŠKIM BRŽOLAM VONJ PO DOBREM. SE VAM ZDI ZNANO? POSKUSITE PRAVE TRŽIŠKE BRŽOLE S KOFC IN OBLJUBIMO VAM NEPOZABEN OKUS.

2. GOSTILNA PR' KRVIN

Vodja Urška Jutovec

Kilometer iz središča Tržiča, blizu odcepa ceste za Lom pod Storžičem, se nahaja domača gostilna Pr'Krvn z letnim vrtom, kjer nudijo jedi domače in mednarodne kuhinje. Gostilna Pr'Krvn je znana po tem, da je pri njih stalna ponudba tržiških bržol. Ekipa Gostilne Pr'Krvn bo skuhala najboljše bržole, takšne ta prave kot znajo le oni.

3. AVTOCAMP TOMINČEV SLAP, PODLJUBELJ

(ŽELJKO PRERADOVIĆ S.P. TRŽIČ)

Vodja Željko Preradović

Avtokamp Tominčev slap v Podljubelju je bil dolga leta neizkoriščena priložnost tamkajšnjega turizma, ki bi zaradi bližine prijetnih pohodnih tur in ceste čez Ljubelj zagotovo pritegnil pohodnike, gornike in prehodne goste. V letu 2010 pa dejavnosti v kampu prevzel Podljubeljčan Željko Preradović, ki ima s svojo ekipo dolgoročne in pogumne načrte z oživljanjem dejavnosti turizma v podljubeljski dolini.

Tričlanska ekipa Avtocampa Tominčev slap letos prvič sodeluje tudi na tekmovanju v kuhanju tržiških bržol, potrudili se bodo in skuhali tržiške bržole kot se spodobi.

Informacije

Organizator:

Turistično društvo Tržič

Trg svobode 18

4290 Tržič

T:04 59 24 730

E-naslov: tdtrzic@siol.net

Informacije, program, recepti za tržiške bržole, pravila za tekmovanje v kuhanju, fotografije s preteklih festivalov najdete na [uradni spletni strani festivala](http://www.brzoljada.si)
www.brzoljada.si.