

## Udruga za promidžbu i očuvanje Gorskog kotara «Plodovi gorja Gorskog kotara»

Adresa sjedišta:  
Ravna Gora, Kosa 5  
IBAN:  
**HR94 2340 0091 1103 8101 1**  
MB: 02486776  
OIB:30783245456



Tel/fax: 051 818 754  
gsm:  
098 260 209, 098 365 692  
e-mail:  
plodovi.gorja@gmail.com  
www.plodovigorja-gk.hr

### PROPOZICIJE NATJECANJA U KUHANJU GULAŠA OD GLJIVA

1. Natjecanje je promidžbeno-natjecateljskog karaktera, održava se jedan dan, prijaviti se može par pojedinaca, grupa pojedinaca, udruge, zadruge, obrti, obiteljska gospodarstva, tvrtke i.t.d.
2. Ekipe može činiti dva člana do neograničenog broja pomoćnih kuhara i ložača, bez dobrih ograničenja
3. Kotizacija za natjecatelje je 20 eura po ekipi. Kotizacija se može uplatiti na broj računa (IBAN)HR94 2340 0091 1103 8101 1 - Udruga Plodovi gorja Gorskog kotara ili gotovinom na mjestu događanja. Na dan događanja natjecatelji će dobiti potvrde o uplati.
4. Organizator osigurava radni prostor, prigodne nagrade i osnovnu namirnicu za gulaš; 1 kg gljiva
5. Natjecatelji smiju gulašu dodati manje količine slanine  
VAŽNO: osim suhe slanine zabranjeno je dodavanje bilo kakvog drugog mesa
6. Natjecatelji osiguravaju kotlić za kuhanje, potrebnu opremu i pribor za rad pri kuhanju, drva za kuhanje ili plinski gorionik i plin, suncobran-kišobran te vlastite začine i dodatke gulašu  
Napomena: Iznimno, za ekipe koje nisu u mogućnosti donijeti svoju opremu za kuhanje (kotlić za kuhanje, plinski gorionik i plin) organizator može osigurati opremu za kuhanje uz naplatu od 100,00 kuna po ekipi
7. Ocjenjivanje će vršiti 3 člana žirija i to:  
Željka Klemenčić, Saša Vukić i Antun Rašić

Natjecatelji trebaju do 13 sati završiti kuhanje i pripremiti stol i servirati jedan prezentacijski tanjur.

Od 13 sati članovi žirija obilaziti će natjecatelje i ocjenjivati na licu mjesta. Za članove žirija treba posebno pripremiti 3 zdjelice (tanjura) i 3 žlice, a gulaš se može vaditi iz kotlića po dolasku žirija na kušanje.

Ocjenjivati će se bodovima od 1-10:

- Okus jela
- Prezentacija jela (serviranje i predstavljanje)

Ocjenjivati će se i čistoća radnog prostora za što ekipa dobiva ili + ili – pa se kod zbrajanja jedan bod dodaje ili se jedan bod oduzima.

8. Nakon obilaska svih ekipa zbrajati će se bodovi. Ukoliko će dvije ekipe imati isti broj bodova prednost će imati ona ekipa koja ima veći broj bodova za okus jela.

9. Nagrađuju se tri najuspješnije ekipe (prvo, drugo i treće mjesto). Ekipa koja zauzme prvo mjesto dobiva pehar + novčanu nagradu od 150 EUR, za 2. mjesto, srebrna plaketa i novčana nagrada 100 EUR i 3. mjesto brončana plaketa i novčana nagrada od 50 EUR.