



## PRAVILA TEKMOVANJA ZA ZLATO ŽLICO KOS-a 2019

1. Organizator tekmovanja je Konjeniško društvo Slovenske gorice Lenart in Moneta d.o.o.
2. Tekmovanje se bo odvijalo v sklopu Kmetijsko-obrtniškega sejma Lenart (KOS) na **hipodromu Polena pri Lenartu dne 25. maja 2019 med 10.00 in 13.00 uro.**
3. Tekmovalci tekmujejo v pripravi štajerske kisle juhe v kotlu na odprtem ognju. Vsaka ekipa mora pripraviti najmanj 20 porcij.
4. Pravico udeležbe na tekmovanju imajo domače in tuje fizične ter pravne osebe ali društva, ki sprejemajo razpisana pravila.
5. Ekipe si udeležbo na tekmovanju zagotovijo z oddajo **izpolnjene prijavnice**, ki je na voljo na spletni strani KOS-a (<http://www.sejem-lenart.si/>) na povezavi na koncu te točke. Število ekip je omejeno, zadnji rok za prijavo je 23. 05. 2019. Ekipa lahko šteje šest članov.
6. Tekmovalci pridejo na prizorišče najmanj eno uro pred pričetkom (9.00 uri). Začetek tekmovanja se prične ob 10. 00 uri z udarcem na gong. Zaključek kuhanja je ob 13. uri.
7. Ekipa prinese s seboj primeren kotel za juho ( 10 literski). V primeru, da lastnega kotla nima, ga priskrbi organizator, vendar mora to obvezno navesti v prijavnici ter zanj plačati kavcijo 20 EUR, katero ob vrnitvi kotla dobi vrnjeno.
8. Organizator priskrbi:
  - Pokriti tekmovalni prostor
  - Gasilsko mizo in dve klopi
  - Osnovne sestavine, ki so količinsko in kvalitetno enake za vse tekmovalce (svinjske nogice, krompir, korenje, čebula, česen, kislá smetana, vino, kruh)
  - PVC krožnike, pribor in serviete
  - Vreče za smeti
  - Odvoz komunalnih odpadkov
  - Dostop do vode
  - Požarno varnost
  - Osvežilne napitke za tekmovalce



9. Ekipa zagotovi:

- Označen tekmovalni prostor z imenom ekipe
- Kotliček za kuhanje (po potrebi organizator)
- Desko za rezanje, nože, kuhinjske krpe, zajemalko, posodo za juho
- Začimbe
- Košaro za kruh
- Posodo za vodo
- **Gorilec in plinsko bombo**

10. Ekipi je prepovedano in sledi diskvalifikacija ekipe:

- Dodajanje pred pripravljenih dodatkov
- Začetek kuhanja pred 10. 00 uro, razen priprava ognja

11. Organizator bo priskrbel nepristranski ocenjevalni sistem. Vsaka ekipa bo dobila posodo za oddajo vzorca. Sodnika bosta vzorec označila s številko in jo vpisala v seznam skupaj z imenom ekipe. Seznam se bo zapečatil v kuverto, ki se bo odprla po končanem ocenjevanju. Komisija bo ločena od pobiranja vzorcev.

12. Strokovna komisija bo ocenjevala po sledečih kriterijih:

- Okus juhe (brez nedovoljenih dodatkov: meso, prežganje): 1-20 točk
- Izgled juhe (razkuhanost, gostota, barva, prepovedani dodatki) 1-20 točk
- Urejenost delovnega prostora (mize, ekipe, pogrinjka) 1-10 točk
- Skupaj: 50 točk

13. Prve tri najboljše ocenjene ekipe bodo prijele priznanja

14. Ekipe lahko po oddaji vzorcev pričnejo z delitvijo porcij obiskovalcem ob predložitvi bona, ki ga bo prodajal organizator po simbolični ceni 1 EUR/ na porcijo.

15. Razglasitev rezultatov in podelitev priznanj bo ob 13.00 uri v prireditvenem prostoru v večnamenskem objektu.

16. Vse ekipe morajo po končanem tekmovanju zapustiti svoj prostor v stanju, kot je bil ob prevzemu.

17. Organizator si pridružuje pravico do manjših sprememb v poteku tekmovanja.