

# PRAVILNIK

## o natjecanju na Svetonedeljskoj roštiljadi 2017.

### I. OPĆI DIO

#### Članak 1.

Predmet Pravilnika je način organizacije natjecanja u pripremanju ćevapčića na manifestaciji Svetonedeljska roštiljada 2017.

Organizatori natjecanja su Grad Sveta Nedjelja, Svenkom d.o.o. i TZG Svete Nedelje

#### Članak 2.

Natjecanje će se održati na jezeru Kipišće, naselje Strmec, Sveta Nedelja dana **11. lipnja 2017. godine**. Službeni početak manifestacije je u 13,00 sati, a završetak u 18,00 sati.

#### Članak 3.

Na natjecanju u pripremanju ćevapčića na Svetonedeljskoj roštiljadi 2017. kao natjecatelji mogu sudjelovati ekipe koje ispune prijavnicu i prijave se za natjecanje. Prijaviti se mogu ekipe kao fizičke ili pravne osobe, a prijava za natjecanje je besplatna.

Natjecateljska ekipa ima najviše osam punoljetnih članova, a ista između sebe bira voditelja ekipe. Broj prijavljenih ekipa je maksimalno 30, a prijave će se razmatrati po datumu i vremenu predaje prijave.

#### Članak 4.

Natjecateljska ekipa koja se prijavljuje preuzima obvezu nastupa na manifestaciji „Svetonedeljska roštiljada 2017.“ (11.06.2017. jezero Kipišće).

Natjecateljska ekipa priprema odnosno peče 1,5 - 2 kile ćevapčića za ocjenjivački žiri, a od mesa koje mu je osigurao Organizator (ukoliko natjecateljska ekipa priprema i druge vrste pečenja na roštilju iste ne predaju na ocjenjivanje). U slučaju predaje drugog mesa od onoga što je osigurao Organizator natjecateljska ekipa biti će diskvalificirana.

#### Članak 5.

Organizator osigurava 1,5 - 2 kg miješanog mljevenog mesa po ekipi dok sve ostale sastojke za pripremu ćevapčića pribavlja natjecateljska ekipa.

Sve prijavljene ekipe obavezne su pripremiti 1,5-2 kila ćevapčića od mesa koje osigurava Organizator, ali su slobodne pripremati i ostala jela na roštilju u vlastitoj organizaciji.

#### Članak 6.

Sve prijavljene ekipe na mjesto natjecanja trebaju doći sat ranije radi pripreme.

Sve ekipe natjecanje započinju istovremeno s pečenjem otprilike u 14.00 sati.

Vrijeme ograničeno za pripremu i pečenje ćevapčića do ocjenjivanja stručnog žirija je max. 90 min (1,5 sati).

Uzorci ćevapčića na ocjenjivanje predaju se u vremenu od 15,30 do 16,30 sati ovisno o završetku pripreme i pečenja istih.

#### Članak 7.

Za vrijeme samog natjecanja dozvoljeno je i preporučljivo spravljanje drugih jela na roštilju.

### **Članak 8.**

Natjecateljske ekipe slobodne su prema vlastitim željama i mogućnostima, a u dogovoru s Organizatorom, urediti svoj prostor za pripremu jela. Ekipe su dužne nakon završetka natjecanja očistiti roštilje, vratiti inventar osiguran od strane Organizatora, te ostaviti prostor uredan i bez smeća .

### **Članak 9.**

#### **ORGANIZATOR ZA SVAKU NATJECATELJSKU EKIPU OSIGURAVA:**

- Roštilj za pečenje mesa
- Stol za pripremu jela
- Klupa za sjedenje
- 2 majice Organizatora
- 2,5 kg ugljena ili drva za roštilj
- cca. 1,5 – 2 kg svježeg miješanog mljevenog mesa
- tanjuriće, vilice i salвете
- 1 kruh
- vreću za otpad

**\* Po završetku natjecanja svi natjecatelji su dužni vratiti organizatoru roštilj i inventar o čemu će se voditi pisana evidencija!**

### **Članak 10.**

#### **NATJECATELJSKA EKIPA DUŽNA JE ZA SVOJ NASTUP OSIGURATI:**

- vlastiti pribor za kuhanje
- **SUNCOBRAN** ( preporuka 3x3m )
- vlastite začine (luk, sol, papar i sl.)
- ostali inventar (po potrebi sitna drvca za potpalu i sl.)

## **II. NAČIN OCJENJIVANJA**

### **Članak 11.**

Komisija za ocjenjivanje sastoji se od 3 (tri) člana.

### **Članak 12.**

Svi natjecatelji po prijavljanju na dan natjecanja izvlače dvije omotnice sa šiframa.

Osoblje za posluđu uz svaki uzorak čevapčića, donosi i zatvorenu (zalijepljenu) omotnicu koju zatvara natjecatelj, a drugu zadržava natjecatelj za naknadnu registraciju pri proglašenju rezultata.

Osoblje za posluđu koje će nositi uzorke na ocjenjivanje odrediti će Organizator na sam dan natjecanja.

### **Članak 13.**

Uzorci se nose redom (koji odredi organizator natjecanja neposredno prije nošenja uzorka) i postavljaju se na stol za ocjenjivanje. Kuverte sa šiframa ostavljaju se ispod tanjurića uzorka.

### **Članak 14.**

Ocjenjivanje se vrši prema tri elementa vrednovanih bodovima.

Elementi ocjenjivanja su:

- |                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| a) Okus               | od 0 – 10 bodova |
| b) Vizualni dojam     | od 0 – 10 bodova |
| c) Konzistencija mesa | od 0 – 5 bodova  |

---

**SVEUKUPNO**

**25 bodova MAX**

### Članak 15.

Maksimalno je moguće osvojiti 25 bodova, ako će ekipe imati isti broj bodova prednost ima ekipa koja ima veći broj bodova u kategoriji „Okus“, zatim „Vizualni dojam“ te „Konzistencija mesa“.

### Članak 16.

Svaki ocjenjivač (član žirija) svoje ocjene i ukupne bodove, upisuje u svoju listu, za svaki uzorak. Na kraju liste bodovi se zbrajaju te se lista s konačnim poretkom natjecatelja predaje voditelju natjecanja.

### Članak 17.

Natjecateljske ekipe tijekom ocjenjivanja mogu delegirati 2 člana iz svoje ekipe da prate postupak zbrajanja ocjena.

### Članak 18.

Svaki natjecatelj nakon ocjenjivanja raspolaže sa svojim jelom. Može ga besplatno dijeliti prijateljima i posjetiteljima. **Zabranjena je prodaja jela.**

### Članak 19.

Službeni početak manifestacije je u 13,00 sati, a završetak u 18,00 sati.

### Članak 20.

Prijave se zaprimaju u prostorijama Svenkom d.o.o. najkasnije do 02. lipnja 2017. godine:

- 1) osobno predajom ispunjenog obrasca Prijave u Svenkom d.o.o. Trg Ante Starčevića 2, 10 431 Sveta Nedelja)
- 2) putem e-maila: [svenkom@svenkom.hr](mailto:svenkom@svenkom.hr)
- 3) faxom: 01/ 3373 - 563

Za GRAD SVETU NEDELJU

Gradonačelnik  
Drago Prahn



Za SVENKOM d.o.o.

direktor  
Dalibor Jakopec



Za TZG Sveta Nedjelja

Direktorica  
Renata Vlahović

