

PRAVILNIK
o natjecanju na Svetonedeljskoj roštiljadi 2018.

I. OPĆI DIO

Članak 1.

Predmet Pravilnika je način organizacije natjecanja u pripremanju ćevapčića na manifestaciji Svetonedeljska roštiljada 2018.

Organizatori natjecanja su Grad Sveta Nedelja, Turistička zajednica Grada Svete Nedelje i Svenkom d.o.o.

Članak 2.

Natjecanje će se održati na jezeru Kipišće, naselje Strmec, Sveta Nedelja dana **20. svibnja 2018. godine**. Službeni početak manifestacije je u 14,00 sati, a završetak u 20,00 sati.

Članak 3.

Na natjecanju u pripremanju ćevapčića na Svetonedeljskoj roštiljadi 2018. 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 2018.“ (20.05.2018. 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).

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 jedan sat ranije radi pripreme.

Sve ekipe natjecanje započinju istovremeno s pečenjem otprilike u 16,00 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 16,00 do 17,00 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 i sponzora
- 2,5 kg ugljena za roštilj
- cca. 1,5 – 2 kg svježeg miješanog mljevenog mesa
- tanjuriće, vilice i salвете
- 1 kruh
- vreću za otpad

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 ugljen i sl.)

II. NAČIN OCJENJIVANJA

Članak 11.

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

Članak 12.

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

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

Osooblje 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 1 – 10 bodova |
| b) Vizualni dojam | od 1 – 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 14,00 sati, a završetak u 20,00 sati.

Članak 20.

Prijave se zaprimaju u Gradu Sveta Nedelja najkasnije do 07. svibnja 2018. godine:

- 1) osobno predajom ispunjenog obrasca Prijave u Gradsku upravu, Trg Ante Starčevića 5, 10 431 Sveta Nedelja
- 2) putem e-maila: pitanja@grad-svetanedelja.hr
- 3) faxom: 01/ 3373 - 564

ZA GRAD SVETU NEDELJU
gradonačelnik
Dario Zurovec



ZA SVENIKOM d.o.o.
direktor
Dalibor Jakopec

ZA TZG Sveta Nedelja
direktorica
Renata Vlahović



KLASA: 334-08/18-01/01
URBROJ: 238-12-02/4-18-15
Sveta Nedelja, 24.04.2018.