

XI. PRAZNIK pohorskega lonca



Spoštovani.

Vljudno vas vabimo, da se nam pridružite na **XI. Prazniku pohorskega lonca, ki bo v nedeljo, 1. 8. 2021**, na prireditvenem prostoru na Rogli ter se pomerite v kuhanju tradicionalnega pohorskega lonca po originalni recepturi Darinke Orlačnik.

Obenem vas vabimo, da svoje pridelke in izdelke, za katere ste prejeli znak kakovost »Okusi Rogla« postavite na ogled in naprodaj na pohorski tržnici, ki bo potekala vzporedno s tekmovanjem.

Program prireditve:

- 10.30: začetek tekmovanja s prijavo ekip in prevzemom živil za pripravo pohorskega lonca
- 09.30: voden pohod na Lovrenška jezera
- 10.30: vodeno potepanje po Škratovi učni poti
- 11.00: voden sprehod po Poti med krošnjami Pohorje
- od 11.00: rokodelske in otroške delavnice, pohorska tržnica, prikaz domačih obrti ...
- od 12.00: zabavno popoldne z ansamblom Šepet
- 13.00: ocenjevanje pohorskega lonca
- 14.30: razglasitev rezultatov tekmovanja v pripravi tradicionalnega pohorskega lonca s podelitvijo nagrad
- 15.00: voden sprehod po Poti med krošnjami Pohorje

**Prijave tekmovalnih ekip in /
ali razstavljalcev na pohorski tržnici
najkasneje do srede, 28. 7. 2021:**

Helena Petrič
T: 03/ 75 77 476
E: animacija.rogla@unitur.eu

PRAVILA TEKMOVANJA V PRIPRAVI TRADICIONALNEGA POHORSKEGA LONCA

I. Uredite si prostor za kuhanje.

Vsakemu tekmovalcu ali tekmovalni ekipi, ki lahko šteje do tri člane, je določen prostor za kuhanje, ki je opremljen z delovno mizo in mizo za končni izdelek. Tekmovalec ali tekmovalna ekipa si mora priskrbeti posodo – kotel za kuhanje, pri čemer so najprimernejši lonci EMO oziroma kotli (50 l) ali litoželezne ponve istih dimenzij. Tekmovalec si mora urediti priročno kuhinjo na omizju ter si pripraviti prostor za predstavitev končnega izdelka. Kuha se na drva, ki jih priskrbi organizator.

II. Bodite prepoznavni in urejeni.

Organizator vsako omizje opremi z napisom, ki vsebuje ime kuharja ali skupine ter naziv gostinskega podjetja oz kjer je kuhar zaposlen ali društva. Vsak tekmovalec lahko še dodatno opremi svoje omizje po lastni izbiri, promocija lastnega obrata je zaželeno. Ocenjuje se tudi urejenost predstavitve ekipe in dekoracija omizja/ prostora.

III. Organizator poskrbi za enoten recept.

Pohorski lonec ima samo en – edinstveni recept, po katerem bodo kuharji tekmovali, in le tisti pohorski lonec, ki bo kuhan po receptu, bo uvrščen v tekmovanje in tudi ocenjen. Ocenjuje se okus in izgled jedi oziroma kateri izdelek se najbolj približa originalnemu pohorskemu loncu. Hkrati se ocenjuje tudi sam postopek priprave.

IV. Sestavine za kuhanje so enotne.

Organizator poskrbi za vse sestavine, ki so navedene v originalni recepturi za pripravo pohorskega lonca za 50 oseb. Kuhar lahko s seboj prinese svoje začimbe.

V. Vsak tekmovalec/ ekipa mora pripraviti najmanj 50 porcij pohorskega lonca.

Dolžnost vsakega udeleženca ali skupine je, da pripravi najmanj 50 porcij ter da strokovni komisiji omogoči spremljanje poteka dela in izdelek za končno oceno.

VI. Pri pripravi pohorskega lonca niso dovoljeni industrijski dodatki.

Kuhati je dovoljeno le pohorski lonec po originalni recepturi avtorice Darinke Orlačnik.

VII. Čas priprave pohorskega lonca je določen.

Uradni del prireditve se bo začel ob 10.30 s prijavo in prevzemom materiala. Ocenjevanje izdelka bo med 13.00 in 14.00. Pokušina traja, dokler pohorskega lonca ne zmanjka.

VIII. Najboljši kuharji oziroma ekipe bodo nagrajeni.

Strokovna komisija bo razglasila in nagradila tri najboljše kuharske ekipe pohorskega lonca na XI. Prazniku pohorskega lonca (1. 8. 2021).

IX. Pokušina pohorskega lonca.

Tekmovalci po končanem ocenjevanju delijo pohorski lonec obiskovalcem na pokušino le na podlagi prejetih kuponov. Vsak tekmovalec oziroma ekipa na koncu pokušine odda vodji komisije prejete kupone.