



# Terme Zreče



## 3. PRAZNIK GOVEJE JUHE TERME ZREČE, 18. 09. 2016

Spoštovani.

Unior d.d Program Turizem organizira v **nedeljo, 18. 09. 2016, 3. PRAZNIK GOVEJE JUHE** v Termah Zreče.

Vabimo vas, da se udeležite kulinaričnega dogodka, na katerem bodo kuharske ekipe kuhale pravo domačo govejo juho iz odličnega pohorskega govejega mesa in zelenjave z domačega vrta. Pripravi goveje juhe bo sledila pokušina.

Obiskovalcem bo na voljo NEDELJSKO KOSILO na sodoben način po zelo ugodni ceni ter TRŽNICA POHORSKIH DOBROT z možnostjo nakupa lokalnih kulinaričnih izdelkov.

Zabavno nedeljo bodo popestrili ANSAMBEL ŽURERJI, OTROŠKA FOLKLORNA SKUPINA KUD Vladko Mohorič Zreče in otroška zabavna animacija.

Pravila za sodelovanje na 3. Prazniku goveje juhe se nahajajo na hrbtni strani vabila.

Prijave zbira g. Jakob Furman (e-naslov: jakob.furman@unitur.eu, telefon: 051-362-925) najkasneje do četrтка, 15. 08. 2016.

# Pravila sodelovanja na

## 3. PRAZNIKU GOVEJE JUHE

### 1. Vsaka ekipa šteje od enega ali dva člana.

### 2. Uredite si prostor za kuhanje.

Vsaki ekipi je določen prostor za kuhanje, ki opremljen z delovno mizo (160 x 80 cm) in mizo za končni izdelek. Organizator priskrbi plinski gorilnik, plinsko jeklenko, posodo za kuhanje in kuhalnico za pripravo ter inventar za serviranje (krožniki, pribor). Po potrebi si ekipa priskrbi še dodatni inventar (prti, serviete, desko za rezanje, zajemalko, nož ...). Ekipa si mora urediti priročno kuhinjo na omizju ter si pripraviti prostor z ustrezno dekoracijo za končni izdelek.

### 3. Bodite prepoznavni in urejeni.

Organizator vsako omizje opremi z napisom, ki vsebuje ime kuharja oz. naziv gostinskega podjetja, kjer je kuhar zaposlen. Vsak kuhar lahko še dodatno opremi svoje omizje po lastni izbiri, promocija lastnega obrata je zaželena. Prav tako je zaželeno, da se omizje za končni izdelek dekorira v skladu z lokalno in regionalno podobo ter letnim časom.

### 4. Sestavine za kuhanje priskrbita organizator in kuharska ekipa.

Organizator poskrbi za goveje meso in kosti lokalnega pridelovalca v enaki količini in kakovosti za vse tekmovalce. Jušno zelenjavo (korenje, gomolj zelene, peteršilj, čebula ... ) in začimbe si ekipe priskrbijo same. Količine sestavin morajo zadoščati za cca. 10 l goveje juhe.

### 5. Pri pripravi goveje juhe niso dovoljeni industrijski dodatki.

Uporabljajo se lahko sveže ali suhe začimbe. Mehanska obdelava živil (lupljenje, rezanje...) se izvaja na prireditvenem prostoru.

### 6. Vsaka ekipa pripravi najmanj 30 porcij goveje juhe.

Dolžnost vsake ekipe je, da pripravi najmanj 30 porcij goveje juhe. Posamezna porcija predvideva 3 dcl juhe.

### 7. Jušni vložek so rezanci.

Ekipa si predhodno pripravi testo za rezance (cca. 1 kg) ter ga prinese na prireditev. Organizator poskrbi za strojček za valjanje testa, medtem ko mora ekipa rezance narezati ročno na prizorišču.

### 9. Čas priprave goveje juhe je določen.

Uradni del prireditve se bo pričel ob 8.30 s prijavo in prevzemom materiala. Kuhanje se začne ob 9.00. Goveja juha se servira ob 12.15 - najprej ocenjevalni komisiji. Ocenjevanju sledi pokušina, ki traja dokler goveje juhe ne zmanjka.

### 10. Naredite dobro delo.

Pridružite se našim prizadevanjem in željam, da utrdimo blagovno znamko »OKUSI ROGLE« ter tako nadaljujemo in nadgrajujemo začrtano pot k večji prepoznavnosti jedi z naših krajev.