



## Natjecanje u kuhanju goričkog gulaša u Hlebinama



Općina Hlebina i Turistička zajednica područja Središnja Podravina pozivaju sve zainteresirane da se prijave na natjecanje u pripremi goričkog gulaša u povodu obilježavanja Dana općine Hlebina.

Mjesto održavanja: **igralište NK Lipa u Hlebinama**

Datum i vrijeme održavanja: **subota, 14. rujna 2024., od 13:00 do 18:00 sati**

Ekipa se sastoji od **dva člana**, a priprema traje 2 - 3 sata. Kotizacija od 5 eura uplaćuje se na dan i na mjestu održavanja natjecanja.

**Organizator osigurava:** 3 kg mesa (svinjetina) po ekipi, 1,5 kg krumpira, pitku vodu za kuhanje i stol za ekipe.

**Natjecatelji donose:** kotlić sa stalkom (minimalno 5 litara, maksimalno 10 litara), plinski plamenik ili drva, začine (po vlastitom izboru) i kulinarski pribor.

Ocjenjivačka ekipa od tri profesionalna kuhara će ocjenjivati bodovima od 1 do 10. Ocjenjivat će se sljedeće: **boja, izgled, miris, ljutina, okus i gustoća.**

**Prve tri ekipe dobivaju nagrade koje osiguravaju organizator i pokrovitelji.**

Za kuhanje gulaša predviđeno je vrijeme do **17:00 sati** kada slijedi degustacija i ocjenjivanje te proglašenje pobjednika i podjela nagrada. Nakon ocjenjivanja sav gulaš će se podijeliti mještanima i posjetiteljima.

Svaka ekipa prije početka kuhanja dobiva kovertu s imenom u dva primjerka, jedan primjerak ostaje kod kuhara, a drugi se zatvara u kovertu. Po završetku kuhanja uzorke za ocjenjivanje potrebno je servirati u plastične zdjelice ispod koje treba staviti kovertu s nazivom, koje pred žiri donose osobe od strane organizatora. Nakon što žiri degustira i ocijeni, organizator otvara kovertu prema brojevima koje je označio žiri svojim brojevima.

**Gulaš** je vrsta guste juhe koja se može pripremati s raznim vrstama mesa. Sadrži niz sastojaka, između ostalog meso, krumpir, luk, rajčicu, češnjak, papar, ljutu papriku i slično. Kuha se nekoliko sati. Izvorno se radilo isključivo o jelu spravljenom od govedine, a kasnije i ovčetine, da bi se vremenom proširilo na gotovo sve vrste mesa, uključujući i meso divljači. Glavni sastojak meso može biti i po izboru kuhara, kao i dodatni sastojak krumpir ili nešto slično, ali osnova postupka kuhanja mora ostati što bliže izvornom receptu.

**Prijave se zaprimaju u Turističkoj zajednici područja Središnja Podravina na brojeve 048/621-283 i 099 161 0855 ili na e-mail: [info@tzp-sredisnja-podravina.hr](mailto:info@tzp-sredisnja-podravina.hr) najkasnije do srijede, 11. rujna 2024.**