

GOLAŽIJADA LOPATA 2023

PRAVILA KUHANJA GOVEJEGA GOLAŽA IN PRAVILA OCENJEVANJA:

AD1

Zbor ekip je ob 06.30 uri na prireditvenem prostoru Športnega igrišča Lopata. Vodje ekip žrebajo prostor . Pripravijo si delovni prostor (Vsaka ekipa dobi eno gasilsko mizo in eno klop – po končani golažijadi vsaka ekipa svoj prostor tudi pospravi in vrne mize tja, kjer so jih dobili.

AD2

Ekipa si mora prinesiti s seboj klasični litoželezni ali emailiran kotel za kuhanje golaža plinsko bombo in okrogli gorilec.

Organizator poskrbi za 4 kg mesa, 5 kg. čebule, olje, sol, poper in rdečo papriko. Ostale začimbe, opremo ter pripomočke za kuhanje golaža (deske za rezanje, zajemalke, nože, kuhalnice, servete, prte, žlice in krožnike za pogrinjek ocenjevalni komisiji, kako klobaso za pokušino, kaj kratkega za na zob.....) si prinesejo ekipe s seboj.

AD3

Pri kuhanju ni dovoljena uporaba posebnih posod za spuščanje čebule, mikserjev in ostalih električnih naprav, golaž vse ekipe kuhajo v klasičnih kotlih..

AD4

Odločitev o zmagovalcu je prepuščena komisiji, ki jo sestavljajo:

- direktor PU Celje Niko Kolar
- profesionalni kuhar - vodja kuhinje gostilne Lisjak Celjski
- predsednik IPA Kluba Celje Božidar Pezdevšek ali predsednik OPS Celje Mitja Tavčer

AD5

Komisija bo ocenjevala naslednje:

- Urejenost, enotnost ter gostoljubje ekipe (1-10) (med samim kuhanjem)
- kvaliteto golaža (okus (1-10 točk) ,vonj (1-10 točk)in videz jedi 1-10 točk) (med pokušino).

Pred pričetkom uradne pokušine golaža vodje ekipe žrebajo številke, ki se zapečatijo do konca ocenjevanja. Po končanem ocenjevanju se številke odpečatijo in se glede na številko golaža dopiše ocena skupini. Skupaj lahko ekipa doseže 40 točk. Zmaga ekipa, ki bo imela najvišje število točk.

Zaključek in ocenitev je predvidena za okoli 13.30 ure.

Po končani razglasitvi zmagovalca ekipe razdelijo golaž med pohodnike!!!!

ORGANIZACIJSKI ODBOR

