

## Pozivnica

Pozivamo Vas da posetite Međunarodni festival kobasica Klobásafest 2021 koji će biti održan u Bačkom Petrovcu, 24. jula 2021. godine. Možete doći kao član takmičarske ekipe, kao izlagač i prodavati vlastite proizvode ili kao posetilac.

Dođite na žurku, zapevajte i zaigrajte u ritmu dobre muzike, probajte petrovačke specijalitete, različite kobasice, čvarke i druge proizvode sa zabijačke (svinjokolja).

Zainteresovani za takmičenje u pravljenju kobasica mogu se javiti u Mesnu zajednicu Bački Petrovac na tel. 021/780-032.

Prostor za prodaju vlastitih proizvoda možete rezervisati u Turističkoj organizaciji Opštine Bački Petrovac na broj 021/780-478.

### Program

- 10.00 Nastup muzičke grupe Maks
- 10.30 Prijavlivanje i raspoređivanje takmičarskih timova
- 11.00 Svečano otvaranje Klobásafest 2021
- 12:00 Prodaja tiketa tombole – vredne nagrade
- 12.30 Preuzimanje uzoraka prženih kobasica od takmičarskih timova
- 12.30 Nastup folklorne grupe
- 13.00 Takmičenje u proizvodnji putera tradicionalnim načinom
- 13.30 Nastup pevačke grupe
- 14.00 Izvlačenje dobitnika na tomboli – vredne nagrade
- 14.30 Dodeljivanje diploma i nagrada
- 16:00 Narodno veselje
- 18:00 Završetak programa



### Takmičenje u izradi svežih kobasica

Takmičarski tim je sastavljen od 4 člana.

Kotizacija za takmičarski tim iznosi 5 000 dinara. Kotizaciju možete platiti do 16. 07. 2021. godine.

#### U ceni kotizacije je uračunato:

- mleveno svinjsko meso za proizvodnju kobasica 10 kg, plastična posuda za mešanje mesa (1 x),
- usoljena i oprana tanka svinjska creva (15 m),
- higijenske rukavice (2 x 2) i maske (4 x), kecelje sa logom Klobásafest 2021 (4 x),
- sto i prostor za proizvodnju kobasica, narezan hleb (2 vekne),
- uslužno prženje kobasica za degustaciju i ocenjivanje (2 kg za svaki tim).

#### Takmičarski tim donosi:

- so, papriku, beli luk, kim i druge tajne sastojke za kobasice,
- mašinu za punjenje kobasica, posudu za pranje creva,
- vlastite proizvode za dekoraciju štanda takmičarskog tima,
- folklornu nošnju, dres ili drugu vrstu odeće za promociju tima,
- ukrasne predmete za dekoraciju stola i degustaciju prženih kobasica...

Uzorak za ocenjivanje (cca 1kg = 1 kobasica) takmičarski tim može ispržiti na svom roštilju ili na roštilju organizatora Klobásafest 2021 (na ocenu kobasice utiče i kvalitet prženja).

Ispržen uzorak za ocenjivanje takmičarski tim predaje organizatoru manifestacije u tepsiji koju za to pripremi organizator.

### Takmičenje u prženju čvaraka

Takmičarski tim je sastavljen od 3 člana. Kotizacija za tim je 6 000 dinara i treba je platiti do 16. jula 2021.g.

#### U ceni kotizacije je uračunato:

- svinjska masnoća za čvarke 40 kg, sto i prostor pod suncobranom,
- higijenske rukavice (2 x 2), kecelje sa logom Klobasafest 2021 (3 x),
- ocenjivanje kvaliteta prženih čvaraka za sve takmičarske timove (takmičarski tim predaje uzorak prženih čvaraka u količini 0,5 kg u posudi koju mu organizator pripremi).

#### Takmičarski tim donosi:

Kotao za prženje čvaraka, posude za odvajanje i odlaganje masti, posude za ispržene čvarke, drva za vatru, folklornu nošnju, dres ili drugu vrstu odeće za promociju tima...

**Organizacioni odbor**