

## Pozivnica

Pozivamo Vas da posetite Međunarodni festival kobasica Klobásafest 2022 koji će biti održan u Bačkom Petrovcu, 12. februara 2022. godine. Možete doći kao član takmičarske ekipe, kao izlagač i prodavati vlastite proizvode ili kao posetilac. Dođite na žurku, pevajte i igrajte u ritmu dobre muzike, probajte petrovačke specijalitete, različite kobasice, čvarke i druge proizvode sa zabijačke.

Zainteresovani za takmičenje u pravljenju i prženju 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

- 10.30 Prijavljivanje i raspoređivanje takmičarskih timova
- 10.30 Nastup muzičke grupe Maks
- 11.00 Svečano otvaranje Klobásafest 2022
- 12:00 Tombola – jeftin tiket a vredan dobitak
- 12.30 Preuzimanje uzoraka kobasica od takmičarskih timova
- 12.30 Nastup folklorne grupe
- 13.00 Takmičenje u proizvodnji putera tradicionalnim načinom
- 13.30 Takmičenje u degustaciji domaće rakije
- 14.30 Izvlačenje dobitnika na tomboli – vredne nagrade
- 15.00 Dodeljivanje diploma i nagrada
- 16:00 Narodno veselje, nastup muzičke grupe Maks
- 18:00 Završetak programa



### Takmičenje u izradi svežih kobasica

Takmičarski tim je sastavljen od 4 člana. Kotizacija za takmičarski tim do 04.02.2022.godine iznosi 8000 din. Od 05.02.2022. godine kotizacija 10000 dinara.

#### U ceni kotizacije je uračunato:

- mleveno svinjsko meso za proizvodnju kobasica 10 kg, plastična posuda za mešanje mesa (1x),
- usoljena i oprana tanka svinjska creva (15 m),
- usoljeno i oprano goveđe crevo za proizvodnju kobasice (1x),
- higijenske rukavice (4x2), sto i prostor za proizvodnju kobasica, narezan hleb (2 vekne),
- maske (4x), kecelje sa logom Klobásafest 2022 (4x) i kalendar za 2022. godinu (4x)
- kese sa logom takmičarskog tima za uzorke kobasice (2x), tepsiju za prženje uzorka kobasice
- uslužno prženje kobasica za degustaciju i ocenjivanje (2 kg za svaki tim) na roštilju organizatora

#### 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 ili uniformu za promociju tima, predmete za dekoraciju stola
- ukrasne predmete za dekoraciju stola i degustaciju prženih kobasica...

Takmičarski tim predaje organizatoru:

- tepsiju sa uzorkom **pržene** kobasice za ocenjivanje (cca 0,5kg)
- uzorak sveže kobasice u kesi sa logom tima za tombolu (cca 1kg)
- uzorak sveže kobasice punjene u goveđe crevo u kesi sa logom tima (cca 0,5kg)

Deo proizvedenih kobasica (do 2kg) možete ispržiti na uslužnom roštilju organizatora ili sve na sopstvenom roštilju ili kao sveže odneti kući.

### Takmičenje u prženju čvaraka

Takmičarski tim je sastavljen od 3 člana. Kotizacija za tim je 7000 dinara i treba je platiti do 4. 2. 2022.g.

U ceni kotizacije je uračunato:

- svinjska masnoća narezana za čvarke 40 kg, sto i prostor pod suncobranom,
- higijenske rukavice (3 x 2), kecelje sa logom Klobasafest 2022 (3 x), maske (3x), rezan hleb (2x)

Takmičarski tim predaje uzorak prženih čvaraka (0,5kg) u posudi koju mu obezbedi organizator a za takmičenje koristi sopstveni kotao za prženje čvaraka, posude za mast, posude za pržene čvarke itd.

**Organizacioni odbor**