

## Pozivnica

Pozivamo Vas da posetite Međunarodni festival kobasica Klobásafest 2023 koji će biti održan u Bačkom Petrovcu, 11. februara 2023. godine. Možete doći kao član takmičarskog tima, 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 2280 032.

Prostor za prodaju vlastitih proizvoda možete rezervisati u Turističkoj organizaciji Opštine Bački Petrovac na broj 021 2280 478.

### Takmičenje u izradi svežih kobasica

Takmičarski tim je sastavljen od 4 člana.

Kotizacija za takmičarski tim do 13.01.2023.godine iznosi 10000 din. Od 14.01.2022. do 3. februara 2023. godine kotizacija iznosi 12000 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),
- higijenske rukavice (4x2), sto i prostor za proizvodnju kobasica, narezan hleb (2 vekne),
- kecelje sa logom Klobásafest 2023 (4x) i kalendar za 2023. 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,
- tepsiju za prženje kobasice,
- 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:

- uzorak **pržene** kobasice za ocenjivanje u tepsiji od organizatora (cca 0,5kg)
- uzorak **sveže** kobasice u kesi sa logom tima za tombolu (cca 2 x 1kg)

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 8000 dinara i treba je platiti do 3. 2. 2023.g. Broj takmičarskih timova je ograničen (10).

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 Klobásafest 2023 (3 x), rezan hleb (2x), plastična posuda sa logom tima (2x0,5kg) za uzorke čvaraka, koje takmičarski tim predaje organizatoru, diploma sa ocenom kvaliteta prženih čvaraka za sve takmičarske timove.

#### Takmičarski tim donosi:

Kotao za prženje čvaraka, posude za odlaganje vrele masti, gasnu instalaciju za grejanje kotla, posude za odlaganje čvaraka, folklornu nošnju ili uniformu za promociju tima.

Organizacioni odbor

