

Pozivnica sa pravilima takmičenja

Pozivamo Vas na Međunarodni festival kobasica „Klobásafest 2026“ koji će se održati u Bačkom Petrovcu, 7. i 8. februara 2026. 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 zgradi Mesne zajednice Bački Petrovac lično ili na tel. 021 2280 032. Obrazac Prijava možete preuzeti sa sajta www.petrovec.org.rs/klobasafest. Prostor za prodaju vlastitih proizvoda možete rezervisati u Turističkoj organizaciji Opštine Bački Petrovac na broj 021 2280 478 od 8. 1. 2026. godine.

Program za 7. februar – takmičarski dan

09.30 Prijavljivanje i raspoređivanje takmičarskih timova

10.00 Nastup muzičke grupe Domino band

11.00 Svečano otvaranje Međunarodnog festival kobasica „Klobásafest 2026“

11.30 Tombola – jeftini tiket a vredni dobitak

12.00 Preuzimanje uzoraka prženih kobasica od takmičarskih timova

12.30 Takmičenje u proizvodnji putera tradicionalnim načinom

13.30 Javno uručivanje glavnih dobitaka na tomboli

14.30 Iznenađenje – nastup poznatog pevača

15.30 Dodeljivanje diploma i nagrada

18.00 Završetak programa

Takmičenje u izradi svežih kobasica

Takmičarski tim je sastavljen od 4 člana.

Kotizaciju u iznosu 12 000 dinara, možete platiti od 27. novembra do 31. decembra 2025. godine.

Kotizaciju u iznosu 15 000 dinara, možete platiti od 1. januara do 30. januara 2026. godine.

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 2026“ (4x) i kalendar za 2026. godinu (4x),
- kese sa logom takmičarskog tima za uzorke kobasice (2x),
- tepsiju sa brojem za prženje i predaju uzorka pržene kobasice za ocenjivanje,
- uslužno prženje proizvedenih kobasica (do 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

Takmičarski tim predaje organizatoru:

- uzorak **pržene** kobasice za ocenjivanje (cca 0,5kg), u tepsiji sa brojem koju dobije od organizatora,
- uzorak **sveže** kobasice u kesi sa logom tima za tombolu (cca 2x1kg).

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 12000 dinara i treba je platiti do 30. 1. 2026.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 (3x2), kecelje sa logom Klobasafest 2025 (3x), rezan hleb (2x), plastična posuda sa logom tima (1x0,25kg) za uzorke čvaraka za ocenjivanje i kofica sa logom tima za preuzimanje pržene masti (1x5L), 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.