



VABILO NA NATEČAJ ZA IZBOR RECEPTOV ZA JEDI IZ MESA IN MLEKA DROBNICE

Namen natečaja

Namen natečaja je opozoriti na produkte in jedi iz mesa in mleka drobnice. Pomembni akterji za ohranjanje in razvoj kulinarčne ponudbe na tem področju ste rejci drobnice, gospodinje in nosilci različnih gostinskih obratov. Cilj pa je spodbuditi vključevanje produktov drobnice na jedilnike tako doma kot v različnih gostinskih obratih. K sodelovanju ste vabljeni kulinarčni navdušenci, ki radi ustvarjate in vam meso in mleko drobnice predstavlja kulinarčni izzivi.

Predmet natečaja in pogoji sodelovanja

V okviru razpisanega natečaja se iščejo recepti za jedi iz mesa in mleka drobnice.

- **Na natečaju lahko sodelujete samo prijavitelji, ki imate bivališče (stalno/začasno) na območju LAS s CILjem** (na območju občin Cerčno, Idrija, Logatec).
- **Recept oddate na prijavnem obrazcu**, h kateremu priložite tudi zaželjene fotografije (ki sicer niso pogoj za sodelovanje na natečaju).
- Prijavitelji lahko sodelujete z oddajo do dveh receptov na natečaj.
- V receptih oddanih na natečaj je **pogoj in mora biti osnovna sestavina jedi meso ali mleko drobnice**.
- Ostale sestavine sodelujoči izbere po lastni presoji. Velika dodana vrednost jedi pa so **lokalne sestavine**, kar bo tudi eden od kriterijev izbora jedi.
- Izbrano recepturo za jed prijavljeno na natečaj uvrstite v **posamezno kategorijo jedi**:
 - **Vrsta jedi**: Predjed, glavna jed, prigrizek ali sladica.
 - **V primeru mesne jedi**: Pečeno meso, kuhano meso, omaka, uporaba mletega mesa.
 - **V primeru mlečne jedi**: Jed iz sestavin ovčjega ali kozjega mleka (prigrizki in predjedi (polnila, omake), tople predjedi, priloge, sladice, peciva, siri kot poobede).
- **Prijavljeni recept za izbrano jed naj vsebuje**:
 - seznam sestavin za pripravo obroka za 4 osebe
 - opis priprave jedi
 - opredelitev okvirnega časa priprave jedi
 - zaželeno je, da k receptu izbrane jedi dodate zgodbo oziroma interpretacijo posamezne jedi, ki je lahko povezana s posamezno pasmo drobnice, izvorom in izborom drugih sestavin, z načinom priprave, serviranja ali načinom kulture prehranjevanja na posameznem območju, pozitivnimi lastnostmi mesa ali mleka drobnice.
 - zaželeni sta ena do dve fotografiji pripravljene jedi (večje in zadovoljive resolucije)

Sodelujoči na natečaj prijavite zapisan recept z jasnimi postopki priprave in zaželenimi fotografijami jedi, na prijavnem obrazcu, s svojimi osebnimi podatki (ime, priimek, kraj) in podpisanim izjavo o soglasju.

S prijavo recepta na razpis kot avtor soglašate, da se recepte lahko uporabi za promocijo in v primeru ožjega izbora v okviru ocenjevanja s strani komisije tudi vključijo v potencialno informativno-promocijsko gradivo s predstavitvijo izbranih jedi.

Kdo vse lahko sodeluje na natečaju

Sodelovanje na natečaju je prostovoljno. Na natečaju lahko sodelujete avtorji receptov, tako fizične kot pravne osebe. Vsak prijavitelj lahko sodeluje z do dvema receptoma. Povabilo k sodelovanju na natečaj je namenjeno vsem zainteresiranim, kulinaričnim navdušencem, rejcem drobnice, gostincem, kuharjem, turističnim kmetijam, dijakom in študentom s področja gostinstva, turistične in kmetijske stroke.

Oddaja receptov na natečaj

Recepte lahko posredujete na različne načine:

- **po elektronski pošti** na naslov: drobnica.idrijacerkno@gmail.com
- **po navadni pošti** na sedež društva: Društvo rejcev drobnice Idrija-Cerkno, Mestni trg 2, 5280 Idrija.

Rok za oddajo gradiva na natečaj

Natečaj je odprt **od 31. 1. 2023** do vključno, **20. 2. 2023**.

Merila za izbor najboljših receptov za jedi

Komisija bo ocenjevala in izbrala nabor najboljših receptov za jedi iz mesa drobnice na osnovi naslednjih meril **vključevanje lokalnih sestavin, uporabnost, način priprave, kreativnost in izvirnost jedi, njena interpretacija oz. zgodba** (navezava na tradicijo reje drobnice), v primeru priloženih fotografij tudi splošen vtis z vizualno podobo pripravljene jedi.

Nagrada za najboljše recepte

Izbrani recepti jedi bodo vključeni v skupno informativno-promocijsko gradivo, kar bo prispevalo k promociji produktov, mesa in mleka slovenske drobnice ter njihovega vključevanja v kulinarično ponudbo.

Komisija za ocenjevanje

Komisija za izbor najboljših receptov bo sestavljena iz vsaj treh članov. Kot dodatni, četrti član komisije bo sodeloval predstavnik iz strani sodelujočega LAS-a. Izmed vseh prispelih receptov bo strokovna



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD ZA
REGIONALNI RAZVOJ
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

LAS
s CILjem

komisija izbrala najbolj inovativne in dovršene jedi. Komisija si pridružuje pravico do dovršitve receptur za kvalitetno pripravo jedi.

Sprejem pravil

Organizator natečaja lahko spremeni pravila natečaja, če to zahtevajo vzroki vsebinske narave, glede na prispeli nabor receptov iz terena.

Za vse dodatne informacije smo na voljo na telefonski številki M: 041 580 701 ali na e-mailu: drobnica.idrijacerkno@gmail.com, Društvo rejcev drobnice Idrija-Cerkno, Mestni trg 2, 5280 Idrija.

Vabljeni k sodelovanju.

Društvo rejcev drobnice Idrija – Cerkno

Projekt DOBIMO SE NA TRŽNICI 4 je sofinanciran s strani Republike Slovenije in Evropskega sklada za regionalni razvoj. Partnerji in sofinancerji operacije so: LAS s CILjem, Občina Idrija, Občina Cerkno, Občina Logatec in ICRA d.o.o. Idrija