

Obec Litava

Organizačné zabezpečenie akcie „Litavský klobásový festival 2017“

Organizátor: **Obec Litava**

Spoluorganizátor: Občianske združenie „Tradičná chuť regiónov Slovenska“
Banskobystrický samosprávny kraj

Miesto konania: Kultúrno-spoločenský dom Litava

Termín konania: 21. október 2017

Organizačný výbor: 1. Starostka obce
2. Poslanci obecného zastupiteľstva
3. Členovia komisie obecného zastupiteľstva
4. Matejkin Štefan, Prof. Jozef Golian, Dr.,

Cieľ aktivity: výroba, ochutnávka a hodnotenie tradičnej domácej klobásy formou spoločenského stretnutia

Podmienky účasti na festivale:

- prihlasovať sa môžu najviac 5 členné družstvá
- prihlasovateľ predloží záväznú prihlášku podľa prílohy organizačného zabezpečenia a uhradí vložné vo výške 10,- € do pokladne obce
- **prihlasovateľ doručí záväznú prihlášku najneskôr do 2.10.2017 na Obecný úrad v Litave (osobne, poštou alebo na e-mail: starosta@obeclitava.sk)**
- **bez uhradenia vložného nebude prihláška akceptovaná**
- v prípade veľkého záujmu zo strany prihlásených, si organizátori vyhradujú právo obmedziť počet účastníkov aktivity

Prihlasovateľ si zabezpečí:

- mlynček na ručný pohon na mletie a výrobu klobás
- soľ a potrebné koreniny na výrobu klobás
- občerstvenie pre seba aj na ponúknutie návštevníkov /ak bude chcieť/

Organizátor zabezpečí:

- priestor, lavice – stoličky, stôl na výrobu klobás,
- 5 kg mäsa na klobásy,
- dostatočné množstvo bravčových čriev na klobásy,
- doplnky na označenie klobás,
- nádobu na mletie a miešanie mäsa do klobás.

Podmienky výroby, ochutnávky a rozdelenia výrobkov:

- účastníci po skončení odovzdajú klobásy na pečenie, označia ich pre hodnotiacu komisiu. Časť z upečených klobás vráti organizátor na ochutnanie účastníkom na ochutnávku.
- účastníci si po skončení očistia priestor, ktorý používali na výrobu klobás.

Vyhodnotenie festivalu:

- hodnotiacia komisia v zložení: Prof. Jozef Golian Dr., vedúci katedry hygieny a bezpečnosti potravín SPU Nitra, a zástupca víťazného družstva z predchádzajúcich ročníkov vyhodnotia upečené klobásy a určia poradie prvých piatich;
- komisia hodnotí výrobok najmä na základe senzorického posúdenia, estetických a degustačných vnemov v hodnotení od 0 do 10 bodov;
- každý člen pridelí body podľa svojho uváženia a po ich sčítaní komisia vyhodnotí piatich účastníkov, ktorí dosiahli najvyšší počet bodov.

Hodnotiace kritéria:

- originalita – použitie tradičných ingrediencií
- senzorické posúdenie – chuť, vzhľad, vôňa atď.
- pomocné posúdenie – vplyv na zdravie (lahodné, štipľavé, slané, korenisté)

Podmienky udelenia ocenení:

- každé účastnícke družstvo dostane ďakovný list obce Litava o účasti na festivale
- prví piati dostanú osvedčenie Obce Litava o kvalite výrobku a vecné dary.

Program dňa:

11,00 – príchod účastníkov, prevzatie čísla účastníka, mäsa, čriev a priestorov

11,30 – 14,00 – výroba klobás

14,00 – 16,00 – hodnotenie klobás, voľná zábava, občerstvenie

16,00 – vyhodnotenie festivalu a odovzdanie ocenení

Sprievodné akcie:

- možnosť kúpy tradičných ľudových výrobkov, domácich produktov, korenín
- občerstvenie (nápoje, jedlo – baraní guláš, guláš z diviny, kapustnica, pečená klobása)

Schválil 24.08.2017

Ľubica Tuhárska
starostka obce