



PROGRAM  
RAZVOJA  
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



---

## NATEČAJ ZA NABOR IDEJ ZA KROŽNIK, KI VKLJUČUJE LOKALNO JAGNJETINO IN DRUGE LOKALNE SESTAVINE

V OKVIRU PROJEKTA »NOVI IZZIVI SLOVENSKE DROBNICE«

Spoštovani!

Vabimo vas, da se s svojo idejo in recepturo za krožnik, ki vključuje jagnjetino prijavite na natečaj »Nabor idej za krožnik, ki vključujejo lokalno jagnjetino in druge lokalne sestavine«, ki ga izvajamo v okviru projekta »Novi izzivi slovenske drobnice«.

Prikaz priprave jagnjetine je bil izveden na kulinarčni delavnici na temo priprave mesa in jedi iz drobnice, ki jo je vodil strokovnjak za pripravo jedi iz mesa drobnice mag. Jože Zalar, v nedeljo, 2. Junija 2019.

V okviru projekta želimo promovirati »turistični meni z drobnico«, pri čemer bodo med prijavljenimi na natečaj za nabor idej najboljši 3 (trije) izbrani krožniki objavljeni v skupni brošuri sodelujočih **LAS-ov in sicer: LAS s ciljem, LAS Notranjska, LAS Dolenjska in Bela krajina ter LAS Zgornje Savinjske in Šaleške doline**. Brošura bo vsebovala sliko jedi in navedbo avtorja recepta. Natečaj je namenjen **vsem lokalnim pripravljavcem jedi iz drobnice, bodisi gostincem ali fizičnim osebam, ki želijo svoje znanje priprave drobnice deliti s širšo publiko**.

Izdelke bo **ocenila strokovna komisija, ki jo imenuje JZ KP Kolpa**, kar pomeni usmeritev za pripravljavce pri nadaljnjem delu, hkrati pa promocijo in širšo prepoznavnost na območjih izvajanja projekta ter celotne Slovenije.

Prijavitelji morajo za natečaj pripraviti jed in posredovati recept za 4 osebe (sestavine in potek priprave). Zaželeno je tudi krajša zgodba, ki jo jed predstavlja (od kje izvira ipd.).

Priprava jedi po prijavljenih recepturah poteka v okviru spremljevalnih aktivnosti – **PRIPRAVA JEDI IZ MESA DROBNICE - Kulinarčna delavnica na temo priprave mesa in jedi iz drobnice**.

Organizator natečaja: Krajinski park Kolpa, Adlešiči 16, 8341 Adlešiči.



Jedi bo ocenjevala strokovna komisija, ki bo sestavljena iz treh članov.

**Kriteriji za ocenjevanje izdelkov:**

Izdelke, ki bodo ocenjeni kot najboljši trije in bodo uvrščeni v brošuro, bo strokovna komisija ocenila po naslednjih kriterijih:

- Izvirnost
- Uporabnost
- Način priprave
- Zgodba
- Splošen vtis – vizualna podoba

**Pogoji za prijavitelje:**

Na natečaju lahko sodelujejo **avtorji receptov**, ki vključujejo lokalno jagnjetino in druge lokalne sestavine. Na natečaju lahko sodelujejo fizične in pravne osebe. **Vsak prijavitelj lahko sodeluje z več recepti**, pogoj pa je, da recept vsebuje meso in mlečne produkte iz drobnice (jagnjetina, kozličevina, sir, skuta, jogurt,...). Priprava in ocenjevanje poteka na naslovu prijavitelja, po predhodno dogovorjenem terminu.

**Prijava:**

Prijavitelj izpolni prijavni obrazec, kateremu priloži recept jedi, po možnosti tudi fotografije.

Prijavo je potrebno oddati:

- osebno – Boris Grabrijan, 041 366 501
- po pošti, na naslov: Javni zavod krajinski park Kolpa, Adlešiči 16, 8341 Adlešiči, ali
- po e-pošti [info@kp-kolpa.si](mailto:info@kp-kolpa.si)

najkasneje do 31. 7. 2019.

Prijavitelj se z organizatorjem natečaja dogovori za termin priprave ter ocenjevanja jedi. S prijavo na razpis soglašajo, da se lahko potek priprave in gotove jedi fotografirajo, izbrane pa tudi objavijo v brošuri, ki nastaja v okviru projekta.

**Več informacij v zvezi z natečajem lahko dobite na telefonski številki 041 622 877 – Tončka, KP Kolpa ali po elektronski pošti [info@kp-kolpa.si](mailto:info@kp-kolpa.si).**

Priloga:

- prijavni obrazec