



DRUŠTVO ANTONOVANJE NA KOGU, KOG 7, 2276 KOG

**Prijavni obrazec za sodelovanje na 13. ocenjevanju kašnatih klobas »ČURK«**

Kmetija: \_\_\_\_\_

Naslov: \_\_\_\_\_

Pošta, telefonska številka: \_\_\_\_\_

E-naslov, spletna stran: \_\_\_\_\_

**Kašnata klobasa »Čurka«**

Domače ime: \_\_\_\_\_

SESTAVINE:

\_\_\_\_\_

Deli mesa v klobasah (glavina,...): \_\_\_\_\_

Dodana pljuča:           DA           NE

Kri:                       DA           NE

Začimbe (majaron, poper,...):

\_\_\_\_\_

Kratek opis izdelave:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Izdelek bo dostavljen:

**SVEŽ**

**SVEŽE PEČEN**

Na 13. ocenjevanju se izdelke rangira in se jih nagradi s priznanjem:

**19,00-20,00: ZLATO PRIZNANJE**

**18,00-18,99 SREBRNO PRIZNANJE**

**17,00-17,99: BRONASTO PRIZNANJE**

Za tri zapored dobljena zlata priznanja za enako vrsto kašnatih klobas »ČURK«, se podeli znak kakovosti za čurke.

Ocenjuje se po pravilniku o senzoričnem ocenjevanju.

Ocenjuje se po točkah:

1. Zunanji izgled: 0-2
2. Sestavaprereza: 0-3
3. Barva prereza: 0-3
4. Tekstura: 0-4
5. Vonj: 0-3
6. Okus: 0-5

K sodelovanju se lahko prijavite do vključno srede, 11.1.2023 (zaradi organizacije dostave vzorcev. V kolikor nimate lastne dostave, bo organizator poskrbel zanjo).

a) Dostavim sam

b) Nimam lastne dostave

Izdelek se dostavi na ocenjevanje **v četrtek, 12.1.2023 med 8.00 in 9.00 uro** v prostore KS Kog. Dostaviti je potrebno najmanj **2 cela izdelka** ene vrste kašnatih klobas, ki **morajo biti pečeni**.

**Prijavnina znaša 2 kilograma svežih »ČURK«, vzorca, ki je prinešen na ocenitev in bo uporabljen za pokušino na Čurkarijadi ali 15 EUR po vzorcu.**

Ocenjeni vzorci bodo razstavljeni na razstavi čurk v sklopu **Čurkarijade, ki bo v soboto, 14.1.2023 s pričetkom ob 14.30 v telovadnici OŠ Kog**, na Kogu. Rezultati ocenjevanja bodo objavljeni na spletni strani društva in FB portalu društva, prijavitelji bodo o rezultatih obveščeni tudi preko elektronske pošte. Priznanja z ocenjevalnimi zapisniki bodo poslana na naslov prijavitelja vzorca.

Dodatne informacije oz. pojasnila na [www.antonovanje.si](http://www.antonovanje.si), facebook stran Antonovanje na Kogu in 031-284-702 (Slavko Perc).