



DRUŠTVO ANTONOVANJE NA KOGU, KOG 7, 2276 KOG

Prijavni obrazec za sodelovanje na 14. 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 14. 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. Sestava prereza: 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, 10.1.2024 (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, 11.1.2024 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 2,5 do 3 kilograme 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, 13.1.2023 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, facebook stran DruštvoAntonovanje NaKogu in 031-284-702(Slavko Perc).