

**VABILO**  
**na tekmovanje v pripravi jedi iz kotlička**  
**»BUČNI GOLAŽ«**

ki ga organizira podjetje Jeruzalem SAT Oljarna in mešalnica Središče d.o.o.

**TERMIN:** **sobota, 13. september 2025** s pričetkom tekmovanja **ob 10.00 uri**,  
zaključek tekmovanja in ocenjevanje ob 13.00 uri

**KRAJ:** Oljarna Središče, Ljutomerska 4, 2277 Središče ob Dravi

**Tekmovanje v pripravi jedi iz kotlička – BUČNI GOLAŽ**

Podjetje Jeruzalem SAT Oljarna in mešalnica Središče d.o.o. v okviru svoje 22. tradicionalne prireditve Praznik buč – dan odprtih vrat, organizirala že 22. tradicionalno tekmovanje v pripravi jedi iz kotlička. Posamezne ekipe se bodo med seboj pomerile v pripravi najbolj **izvirnega in okusnega bučnega golaža**.

Če radi kuhate in uživate v kuhanju vsaj toliko, kot uživate v dobri hrani, vas vabimo, da se nam pridružite!

Število tekmovalcev je omejeno, zato se čim prej prijavite. Izpolnjene prijavnice pričakujemo do vključno 05.09.2025. V nadaljevanju vam posredujemo pravilnik in prijavnico. Simbolična **kotizacija je 10 €** na ekipo in se plača na dan prireditve v trgovini Oljarna. (*Kotizacija zajema drva in stojnico*).

Prijavnico za tekmovanje nam lahko najhitreje pošljete po e-pošti na naslov [info@oljarna-jeruzalem.si](mailto:info@oljarna-jeruzalem.si)

Kontaktna oseba za vsa dodatna pojasnila oziroma informacije: Stanka Horvat, e-naslov [info@oljarna-jeruzalem.si](mailto:info@oljarna-jeruzalem.si) ali na telefon 02 713 48 52, gsm 041 712 849.

Vljudno vabljeni!

Prilogi:

- pravilnik za tekmovanje
- prijavnica za tekmovanje v pripravi jedi iz kotlička

## PRAVILNIK za tekmovanje v pripravi jedi v kotličku »BUČNI GOLAŽ«

Tekmovalna ekipa, ki šteje minimalno 2 člana, mora pripraviti 5L BUČNEGA GOLAŽA na običajen ali izviren način v kotličku na odprtem ognju pred gledalci pod naslednjimi pogoji:

- tekmovalec si sam priskrbi vse sestavine za golaž, (po želji cca 1 kg mesa goveje, piščančje ali telečje in ostale dodatke)
- tekmovalec poskrbi za kotliček za kuhanje
- tekmovalec lahko s seboj prinese primerno prilogo in jo ponudi ob pripravljene jedi
- priprava jedi je časovno omejena na 150 minut,
- jed bo ocenjevala strokovna komisija
- organizator poskrbi za primerno zaščiten prostor s potrebno in primerno delovno površino,
- organizator priskrbi drva, ostali pribor si priskrbi tekmovalec sam,

Strokovna komisija bo ocenjevala po naslednjih kriterijih:

1. Priprava delovne površine	0 – 5 točk
2. Priprava kurišča in kotlička	0 – 5 točk
3. Tekoč potek dela	0 – 5 točk
4. Strokovnost pri pripravi jedi	0 – 5 točk
5. Okusnost jedi	0 – 5 točk
6. Čistoča in urejenost delovnega mesta	0 – 5 točk
7. Izvirnost jedi in način postrežbe ocenjevalni komisiji	0 – 5 točk

Organizator tekmovanja si pridržuje pravico, da na predlog vodje tekmovanja tekmovalca izključi, če ne bo upošteval pravil tekmovanja.

Ekipa, ki bo zbrala največ točk bo prejela nagrado za osvojeno 1. mesto + zahvalo.

Podelili pa bomo še 1x nagrado + zahvalo za osvojeno 2. mesto in 1x nagrado + zahvalo za osvojeno 3. mesto.

**PRIJAVNICA**

**NA TEKMOVANJE V PRIPRAVI JEDI IZ KOTLIČKA  
»BUČNI GOLAŽ«**

**NA TEKMOVANJE PRIJAVLJAM:**

IME EKIPE:

\_\_\_\_\_

VODJA EKIPE (ime in priimek):

\_\_\_\_\_

TEL/GSM:

\_\_\_\_\_

E-NASLOV:

\_\_\_\_\_

1. ČLAN(ime in  
priimek):\_\_\_\_\_

2. ČLAN(ime in  
priimek) :\_\_\_\_\_

NAZIV PRIJAVITELJA ( DRUŠTVO ALI POSAMEZNIK):

\_\_\_\_\_

—

NASLOV:

\_\_\_\_\_

POŠTA IN KRAJ:

\_\_\_\_\_

Podpis in žig odgovorne osebe:

\_\_\_\_\_

Kraj in datum:\_\_\_\_\_

## Recept v pomoč

### BUČNI GOLAŽ – po Središko

Sestavine:

1kg mesa (teletina, piščančje prsi, mlado gov. meso, )

1 kg čebule

1kg buča muškatna ali hokaido (oz. po želji)

1 kg krompirja

Korenček – 2 rdeča, 2 rumena

Sveži paradižnik – 3 kom

Mleta paprika, sol, poper , timijan, česen (oz. začimbe po okusu)

Žlico paradižnikove mezge

Malo vina

(bučni golaž se pripravlja po postopku priprave golaža)  
Uporaba lastne domišljije pri kuhanju in postrežbi

Uspešno pripravo in dober tek,

Središče ob Dravi, 05. 08. 2025