



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

VABILO NA NATEČAJ

ZA IZBOR RECEPTOV ZA INOVATIVNE JEDI IZ MESA IN MLEKA DROBNICE

LAS s CILjem skupaj z LAS Notranjska, LAS Zgornje Savinjske in Šaleške doline, LAS Dolenjska in Bela krajina v okviru skupnega projekta sodelovanja Novi izzivi slovenske drobnice razpisuje skupni natečaj za izbor receptov za inovativne jedi iz mesa in mleka drobnice. Z natečajem želimo spodbuditi kreativnost in razvoj novih jedi iz mesa in mleka drobnice, uporabo produktov slovenske drobnice tako v gostinskih obratih kot za domačimi šteditniki ter uživanje kakovostne, lokalno pridelane hrane in surovine. Cilj natečaja je promocija produktov iz drobnice na jedilnikih v slovenskem prostoru ter pridobitev inovativnih receptov za popestritev kulinarčne ponudbe.

Namen natečaja

Namen natečaja je opozoriti na produkte slovenske drobnice. Pomembni akterji za ohranjanje in razvoj kulinarčne ponudbe na tem področju ste rejci drobnice in nosilci različnih gostinskih obratov. Cilj pa je spodbuditi vključevanje produktov drobnice na jedilnike turističnih kmetij, tudi v različne gostinske obrate; z uvedbo preprostih jedi tudi v obrate družbene prehrane, šolske kuhinje. K sodelovanju ste vabljeni kulinarčni navdušenci, ki radi ustvarjate in so vam meso in mleko drobnice predstavlja kulinarčni izzivi.

Predmet natečaja in pogoji sodelovanja

V okviru razpisanega natečaja se iščejo recepti za nove jedi iz mesa in mleka drobnice.

- **Na natečaju lahko sodelujete samo prijavitelji, ki imate bivališče (stalno/začasno) na območju sodelujočih LAS-ov.**
- **Recepturo oddate na prijavnem obrazcu**, h kateremu priložite tudi zaželjene fotografije (ki sicer niso pogoj za sodelovanje na natečaju).
- Prijavitelji lahko sodelujete z oddajo do treh receptov na natečaj.
- V recepturah oddanih na omenjeni natečaj je **pogoj in mora biti osnovna sestavina jedi meso ali mleko drobnice.**
- Ostale sestavine sodelujoči izbere po lastni presoji. Velika dodana vrednost jedi pa so **lokalne sestavine**, kar bo tudi eden od kriterijev izbora jedi.
- Izbrano recepturo za jed prijavljeno na natečaj uvrstite v **posamezno kategorijo jedi**:
 - **Vrsta jedi:** Predjed, glavna jed, prigrizek ali sladica.
 - **V primeru mesne jedi:** Pečeno meso, kuhano meso, omaka, uporaba mletega mesa.
 - **V primeru mlečne jedi:** Jed iz sestavin ovčjega ali kozjega mleka (prigrizki in predjedi (polnila, omake), tople predjedi, priloge, sladice, peciva, siri kot poobedek).



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

- **Prijavljeni recept za izbrano jed naj vsebuje:**

- seznam sestavin za pripravo obroka za 4 osebe
- opis priprave jedi
- opredelitev okvirnega časa priprave jedi
- zaželeno je, da k receptu izbrane jedi dodate zgodbo oziroma interpretacijo posamezne jedi, ki je lahko povezana s posamezno pasmo drobnice, izvorom in izborom drugih sestavin, z načinom priprave, serviranja ali načinom kulture prehranjevanja na posameznem območju, pozitivnimi lastnostmi mesa ali mleka drobnice.
- zaželeni sta ena do dve fotografiji pripravljene jedi (večje in zadovoljive resolucije)

Sodelujoči na natečaj prijavite zapisan recept z jasnimi postopki priprave in zaželenimi fotografijami jedi, na prijavnem obrazcu, s svojimi osebnimi podatki (ime, priimek, kraj) in podpisanim izjavo o soglasju.

S prijavo recepta na razpis kot avtor soglašate, da se recepte lahko uporabi za promocijo projekta in v primeru ožjega izbora v okviru ocenjevanja s strani strokovne komisije tudi vključijo v informativno-promocijsko gradivo s predstavitvijo izbranih jedi v okviru projekta.

Kdo vse lahko sodeluje na natečaju

Sodelovanje v natečaju je prostovoljno. Na natečaju lahko sodelujete avtorji receptov, tako fizične kot pravne osebe. Vsak prijavitelj lahko sodeluje z do tremi recepti. Povabilo k sodelovanju na natečaj je namenjeno vsem zainteresiranim, kulinaričnim navdušencem, rejcem drobnice, gostincem, kuharjem, turističnim kmetijam, dijakom in študentom s področja gostinstva, turistične in kmetijske stroke.

Oddaja receptov na natečaj

Recepte lahko posredujete na različne načine:

- **po navadni pošti ali osebno** oddate na sedežu podjetja: ICRA d.o.o. Idrija, vodilni partner LAS s CILjem, Mestni trg 1, 5280 Idrija.
- **po elektronski pošti** na naslov: polona.kavcic@icra.si (LAS s CILjem, Mestni trg 1, 5280 Idrija).
- **osebno na sedežu vključenih LAS-ov:**
 - LAS NOTRANJSKA, Prečna ulica 1, 6257 Pivka
 - LAS Zgornje Savinjske in Šaleške doline, Foršt 51, 3333 Ljubno ob Savinji
 - LAS Dolenjska in Bela krajina, Ljubljanska cesta 26, 8000 Novo mesto

Rok za oddajo gradiva na natečaj

Natečaj je odprt **od 1. oktobra do vključno, 15. novembra 2019.**



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

Merila za izbor najboljših receptov za jedi

Strokovna komisija bo ocenjevala in izbrala nabor najboljših receptov za jedi iz mesa drobnice na osnovi naslednjih meril **vklučevanje lokalnih sestavin, uporabnost, način priprave, kreativnost in izvirnost jedi, njena interpretacija oz. zgodba** (navsezna na tradicijo reje drobnice na posameznih območjih Slovenije), v primeru priloženih fotografij tudi splošen vtis z vizualno podobo pripravljene jedi.

Nagrada za najboljše recepte

Izbrani recepti jedi bodo vključeni v skupno informativno-promocijsko gradivo. Brošura z predstavljenimi izbranimi jedmi bo pripomogla k promociji produktov, mesa in mleka slovenske drobnice ter njihovega vključevanja v kulinarčno ponudbo.

Komisija za ocenjevanje

Strokovna komisija za izbor najboljših receptov bo sestavljena iz vsaj treh članov s področja kuharske in gostinske stroke v slovenskem prostoru. V komisijo bodo vključeni na osnovi strokovnih referenc in delovanja na področju mesa in mleka drobnice. Kot dodatni, četrti član komisije bo sodeloval predstavnik iz strani sodelujočih LAS-ov v projektu. Izmed vseh prispelih receptov bo strokovna komisija izbrala najbolj inovativne in dovršene jedi. Komisija si pridružuje pravico do dovršitve receptur za kvalitetno pripravo jedi.

Sprejem pravil

Organizator natečaja lahko spremeni pravila natečaja, če to zahtevajo vzroki vsebinske narave, glede na prispeli nabor receptov iz terena.

Za vse dodatne informacije smo na voljo na telefonski številki 05 37 43 912 ali na e-mailu: polona.kavcic@icra.si, ICRA d.o.o. Idrija, vodilni partner LAS s CILjem, Mestni trg 1, 5280 Idrija.

Vabljeni k sodelovanju.

LAS s CILjem, LAS Notranjska, LAS Zgornje Savinjska in Šaleška dolina, LAS Dolenjska in Bela krajina.

Projekt "Novi izzivi slovenske drobnice" je sofinanciran s strani Evropske unije iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republike Slovenije v okviru Programa razvoj podeželja 2014 – 2020. Organ upravljanja za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014 – 2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Za vsebino je odgovoren LAS s CILjem.

Projektni partnerji operacije so: LAS s CILjem, LAS Notranjska, LAS Zgornje Savinjske in Šaleške doline, LAS Dolenjska in Bela krajina.