

IZAĐI MI NA TEGLU



REPUBLIKA SRBIJA
AUTONOMNA POKRAJINA VOJVODINA
OPŠTINA ČOKA
PREDSEDNIK OPŠTINE
23320 ČOKA, POTISKA 20
Datum: 15.08.2014.



Manifestacija: "IZAĐI MI NA TEGLU"
Organizator: "BašTaMašta"
Lokalni partner: Kulturno-obrazovni centar "Čoka"

POZIV ZA UČEŠĆE U MANIFESTACIJI "IZAĐI MI NA TEGLU"

Poštovani,

Ovim putem pozivamo Vas da se prijavite za učešće u manifestaciji pod nazivom "IZAĐI MI NA TEGLU" koja podrazumeva takmičenje u pripremanju najboljeg ajvara i održaće se u preko 15 gradova AP Vojvodine. Čoka će biti domaćin manifestacije 30. avgusta, a takmičenje će se održati na zelenoj površini pored stare mešaone (preko puta Starog parka) sa početkom u 12:00 časova.

Tema manifestacije

"IZAĐI MI NA TEGLU" je jednodnevna manifestacija čiji je centralni događaj takmičenje u pripremanju ajvara sa bogatim celodnevnom programom. Manifestacija je zabavno-takmičarskog karaktera sa krajnjim ciljem da pomogne onima kojima je najpotrebnije.

Datum održavanja

30. avgust 2014. Godine

Mesto prijavljivanja:

Kulturno-obrazovni centar "Čoka", Maršala Tita 2, kancelarija br. 6 – (direktor Laslo Kormanjoš)

Koordinatori projekta:

1. Laslo Kormanjoš 062/405-281 ili na e-mail: laslokormanjos@gmail.com
2. Dunja Grbin 060/16-24-555 ili dunja.grbin@gmail.com

Organizatori obezbeđuju

Za potrebe manifestacije organizatori svakom od učesnika obezbeđuju: natkriveni štand za takmičarsku ekipu, kube – prenosivu malu peć za pečenje paprika i pripremu ajvara, tegle, drva za loženje, svežu papriku u količini potrebnoj za pripremanje jedne „ture“ ajvara, ulje i so.

Učesnici takmičenja

Učesnici takmičenja dolaze sa “rukama u džepovima” i svojom srećnom šerpom. Sve što treba da urade je da se naoružaju znanjem, brižljivočuvanim tajnim receptima predaka, dobrom voljom i davnozaboravljenim “zdravim” takmičarskim duhom... i na kraju krajeva - da “izađu na teglu”!

Propozicije za takmičare

- Tamičarska ekipa može brojati najmanje 2, a najviše 5 članova
- Takmičari su u obavezi da daju naziv svojoj ekipi, što kreativnije moguće i imenuju kapitena koji će je predstavljati
- Kapiten svake ekipe u obavezi je da dođe na mesto održavanja manifestacije najkasnije u 11:30h
- **Takmičari moraju da obezbede sav potreban pribor za pripremu ajvara, a obavezno moraju imati: šerpu, varjaču, kutlaču, noževe, mašinu za mlevenje paprike, itd.**

Žiri i kriterijum za izbor pobednika

Pobednike će birati tročlani žiri u sastavu: renomirani lokalni kuvar, tehnolog i jedna lokalna poznata ličnost
Kriterijumi za izbor: tehnološka ispravnost proizvedenog ajvara i kvalitet degustacije

Nagrade

Takmičarske ekipe koje se nađu među tri najbolje u svakom gradu očekuju lepe nagrade dok prvoplasirana takmičarska ekipa pored nagrade stiče pravo da se takmiči u velikom finalu koje će se održati u Beogradu.

Pobednika velikog finala očekuju vredne nagrade ali i prilika da celokupnu količinu ajvara koju je u mogućnosti da proizvede bude otkupljena i distribuirana najboljim restoranima u državi. Na ovaj način, nosiocu titule „najboljeg ajvara u državi“ stvaramo mogućnost za pokretanjem sopstvene proizvodnje koja za krajnji cilj ima samoodrživi razvoj.

Efekat manifestacije

Samim učešćem u manifestaciji otvara se mogućnost brojnim udruženjima žena, kao i pojedincima, za prepoznavanje kvaliteta njihovog proizvoda i za pokretanje sopstvene proizvodnje koja će izvesno imati veoma dobar plasman na tržištu. Smatramo da je manifestacija sama po sebi idealno „sredstvo“ za povezivanje i komunikaciju između proizvođača i potencijalnih kupaca delikatesnog proizvoda kakav je ajvar.

Naša organizacija nastoji da uključi što veći broj lokalnih udruženja žena u takmičenje jer smatramo da na ovaj način podstičemo angažman žena, njihov stvaralački potencijal i doprinosimo afirmaciji ekonomskom osnaživanju žena kako u ruralnim tako i u gradskim sredinama.

S poštovanjem,

Opština Čoka

Predsednik Balaž Ferenc

.....

Kulturno-obrazovni centar “Čoka”

Direktor Laslo Kormanjoš

.....

