Gljivarski kotli? – Zamost 2025.

Description

Planinarsko društvo **Tuhobi?** poziva vas u **Zamost**, slikovito mjesto u dolini rijeke ?abranke, na tradicionalni **Gljivarski kotli?** koji ?e se održati u **subotu, 20. rujna 2025. godine**.

Dobrodošli su svi – oni koji žele sudjelovati u natjecanju, ali i posjetitelji koji žele uživati u druženju, obilasku prirode i kušanju kulinarskih delicija ?abarskog kraja.

default watermark

Program

- **09:30** – Okupljanje u Planinarskom domu „Zamost“ i prijava ekipa
- **10:00** – Po?etak kuhanja kotli?a
- **14:00** – Ocjenjivanje i proglašenje najboljeg kotli?a te zajedni?ki ru?ak

Propozicije natjecanja

1. Ekipe broje od 2 do 4 ?lana.
2. Kotizacija po ekipi iznosi **10,00 €** i pla?a se pri prijavi.
3. Organizator osigurava kotli?, 1 kg gljiva, drva, priznanje za sudjelovanje i nagrade najboljima.
4. Sve ostale sastojke ekipe donose same.
5. Kuhanje traje maksimalno 4 sata.
6. Jela se predaju ocjenjiva?kom sudu pod šifrom.

Prijave

Za prijavu ekipa i dodatne informacije obratite nam se na:
? **pdtuhobic@gmail.com**
? **091 450 5150**

Pozivamo vas da nam se pridružite u Zamostu – o?ekuje vas odli?na atmosfera, dobra hrana i druženje u prirodi!

13. GLJIVARSKI KOTLI
ZAMOST
20.9.2025.

Zamost u dolini rijeke Čabranke očekuje vas i ove

godine, 20.09.2025. (subota) na

planinarskom gljivarskom kotliću u organizaciji PD Tuhobić-a.

default watermark

Dobrodošli su svi bez obzira natječu li se ili žele samo sudjelovat
zabavi i obilasku okolicom Zamosta, isprobavanju
vrhunskih delicija čabarskog kraja i kušanju kulinarskih užitaka.

PROGRAM
09:30
OKUPLJANJE U PLANINARSKO
"ZAMOST" I PRIJAVA EKI

10:00
POČETAK KUHANJA KOTL

14:00
OCJENJIVANJE I PROGLAŠ
NAJBOLJEG KOTLIĆA – RU

PROPOZICIJE:
1. Ekipe broje od 2-4 člana
2. Kotizacija po ekipi je 10,00 € i plaća se pri prijavi ekipe
3. Organizator osigurava za svaku prijavljenu ekipu: kotlić, 1 kg gljiva, drva, priznanje za sudjelovanje, nagrade najboljima
4. Sve ostale sastojke za kuhanje kotlića ekipe su dužne osigurati same
5. Kuhanje traje maksimalno 4,00 sata
6. Ekipe svoje jelo daju na kušanje ocjenjivačkom sudu pod

default watermark