

### **PROPOZICIJE:**

Natječe se 17 ekipa i to 16 ekipa predstavnika mjesta/ mjesnih odbora Općine Križ i jedna ekipa predstavnika Udruge dragovoljaca i veterana Domovinskog rata Republike Hrvatske, Podružnice Zagrebačka županije - Ogranak Križ.

Ekipa može sadržavati najviše 4 člana, a svaka ekipa dobiva jedan štand na kojem spravlja kotlovinu.

Općina Križ osigurava meso za kotlovinu, a ekipe priloge te aparaturu na kojoj peku (poželjno peći na plinskoj boci ne otvorenoj vatri). Okupljanje oko 9:00 sati u parku u Križu.

Kotlovina mora biti gotova oko 11 sati (ne nužno svi u isto vrijeme) te tada po dogovoru svaka ekipa priprema jedan tanjur kotlovine koji nosi žiriju na ocjenjivanje (žiri u sastavu: Drago Kezele – predsjednik žirija i predstavnik Seoskog turizma Kezele, Matija Fijala glavni kuhar Hotela Sport i Đurđica Minovec sudionica kulinarskog tv-showa).

**Žiri ocjenjuje i bira tri najbolje kotlovine, a uz to organizator dodjeljuje i dvije posebne nagrade iznenađenja. Kotlovinu svaka ekipa radi po vlastitom receptu s priložima po želji, a žiri će jednako ocijeniti sve recepte i načine pripreme mesa i priloga.**

Ocjenjuju se ime jela (1-3 boda), okus (1-5 bodova), struktura (1-4 bodova) i opći dojam (1-3 boda). Ekipa s najviše bodova pobjeđuje.

**Sponzori: Lonija d.d., Seoski turizam Kezele, Hotel Sport**



Kezele  
SEOSKI TURIZAM



Hotel Sport  
\*\*\*\*  
Ivanić Grad



Sustainable  
Hotel



## **KOTLOVINAFEST OPĆINSKO NATJECANJE U SPRAVLJANJU KOTLOVINE**

**27.08.2017. godine**

početak u 9:00 sati u parku u Križu  
degustacija uz dobrovoljni prilog za Župni Caritas od 11:00 sati

### **SUDIONICI:**

**predstavnici mjesta/mjesnih obora Općine Križ (Bunjani, Donji Prnjarovec, Gornji Prnjarovec, Johovec, Konščani, Križ, Mala Hrastilnica, Velika Hrastilnica, Novoselec, Obedišće, Okešinec, Razljev, Rečica Kriška, Širinec, Šušnjari, Vezišće i ekipa branitelja UDVDR Republike Hrvatske, Podružnica Zagrebačke županije - Ogranak Križ)**

**Kotlovinafest - Općinsko natjecanje u spravljanju kotlovine** po prvi se put organizira u Općini Križ u sklopu obilježavanja Dana Općine Križ, a s ciljem obogaćivanja turističke ponude gastronomskom tradicijom našeg kraja.

## O KOTLOVINI:

Kotlovina je jelo središnje Hrvatske, a izvorno se zove sajmišno pečenje koje se radi od svih dijelova svinjskog mesa koje se priprema na velikom kovanom tanjuru s udubinom u sredini u kojoj se skupljaju sokovi mesa i umaka za podlijevanje koji sadrži vodu i slatku crvenu papriku. Na taj način meso sačuva sve izvorne sokove te se u isto vrijeme peče i kuha u soku da omekša.

U našim krajevima kotlovina se tradicionalno pripremala na sajmovima i raznim proslavama. To je vrijeme 19. stoljeća i zlatnog razdoblja obrtništva u Ivanić-Gradu i Samoboru čiji su pečenjari pripremali sajamsko pečenje na kovanim pečenjarskim tanjurima putujući po sajmovima u Velikoj Gorici, Popovači, Čazmi, Sisku i Ivanić-Gradu. Sajamsko pečenje, kotlovina, pripremala se od svinjskog mesa na svinjskoj masti, posoljeno, zaliveno vodom i slatkom crvenom paprikom. Kasnije se dodaju kobasice, češnjovke, a zimi i krvavica. Ovo pečenje postaje zanimljivo i kao obiteljska poslastica pa 1980.-tih godina počinje izrada malih kotlova i tanjura, a neki vikend pečenjari uz svinjetinu, osim kobasica dodaju i piletinu, luk,

papriku, paradajz, grah i krumpir te gljive. Meso se osim vode i paprike počinje podlijevati i vinom te sajamsko pečenje dobiva novo ime kotlovina, kao jelo spravljeno u kotlu i podlijevano vinom. Sustavnim dodavanjem raznih namirnica pečenje postaje gastronomski bogatije okusima i mirisima (mesa i povrća) u sokovima koji se međusobno sljubljuju u moćan gastronomski doživljaj.

## KOTLOVINA SA NAJSTARIJOM TRADICIJOM

Danas, jedna od rijetkih, a možda i najstarija obiteljska tradicija pripreme kotlovine u Hrvatskoj njeguje se u kuhinji Seoskog turizma Kezele u Šumećanima. Ova kulinarska baština obogaćena je obiteljskim gastronomskim domišljatostima, a tradiciju spravljanja kotlovine njeguju od 1970. godine sudjelovanjem na sajmovima i proslavama, što dokazuje i obiteljski pečenjarski tanjur iz sredine 19. stoljeća koji nas na zidu restorana podsjeća na zaboravljenu pečenjarsku priču. O kotlovini obitelji Kezele govore veliki kulinarski znalci. Tako Božica Brkan ističe da je Moslavački stol obitelji Kezele raskošan kao najsvečaniji svatovski ili božićni stol, a Veljko Barbijeri da je kotlovina koju sprema Drago Kezele izvorni gastronomski slijednik kuharske baštine i domišljatosti koju je on obogatilo dodavanjem raznih namirnica.



*Kotlovina po receptu Obitelji Kezele: U udubini tanjura za pečenje rastopite svinjsku mast te na masnoći pecite prethodno nasoljene svinjske kotlete, kobasice, pileća prsa i batak. Kada se meso zarumeni, ubacite veće komade crvenoga luka i češnjaka, na veće komade izrežite svježiju papriku i paradajz. Pustite da se sve lagano peče i prožima podlijevajući s dosta bijelog vina i vode u istom omjeru te nekoliko žlica slatke paprike. Dodajte nekoliko ljutih feferona, a pri kraju pobiberite po želji. Kada meso i povrće omekša, meso složite na rubove tanjura, a u sok od pečenja i zapečeno povrće ubacite kuhani krumpir i grah da se zapeku do kraja. Složite sve zajedno, meso i povrće podliveno sokom od pečenja.*