

Celje, 23.08.2011



Jurčki, lisičke in marele ...tu pa se seznam užitnih gob za večino ustavi. Vsakdo pozna tudi bahave mušnice, ki pa žal niso užitne. Da se boste поблиže seznanili z videzom in okusom gob:

## VABLJENI NA GOBARSKI VIKEND NA CELJSKI KOČI,

ki bo potekal  
v soboto, 10. in v nedeljo, 11. Septembra 2011.

GOBARSKO DRUŠTVO BISERNICA iz Celja pripravlja gobarsko razstavo in zabavne animacije na temo prepoznavanja gob, otroci pa bodo v ustvarjalnici ustvarjali PRAVLJIČNE GOBICE.

Letos organiziramo že 5. tradicionalno TEKMOVANJE - GOBAR GURMAN na katerem se bodo posamezne ekipe med sabo pomerile v pripravi **gobove juhe, mmmm, njam, že diši**.

Ne bo pa manjkalo niti glasbenega pridiha.

### URNIK DOGAJANJA

**Sobota, 10.9.2010** od 12.00 dalje RAZSTAVA GOB s strokovnim vodstvom  
Ob 14.00 Tekmovanje v prepoznavanju gob  
Od 14.00-16.00 'PRAVLJIČNE GOBICE' otroška ustvarjalnica  
DIŠI PO GOBAH - gobove jedi na meniju restavracije hotela Celjska koč  
Mlad harmonikar bo poskrbel za veselo vzdušje.

**Nedelja, 19.9.2010** od 9.00 dalje RAZSTAVA GOB  
ob 10.00 5. TEKMOVANJE GOBAR-GURMAN-gobove juhe  
nastop glasbenega gosta ANDREJA ŠIFRERJA  
od 10.00 - 12.00 'PRAVLJIČNE GOBICE' otroška ustvarjalnica  
od 12.00 dalje Ocenjevanje komisije in razglasitev zmagovalcev  
od 13.00 dalje Gobarsko druženje  
DIŠI PO GOBAH - gobove jedi na meniju restavracije hotela Celjska koč

Tekmovanje GOBAR-GURMAN bo potekalo na terasi hotela, kjer bodo posamezne tekmovalne ekipe imele na razpolago plinski kuhalnik in pripravljalno mizo. Ostalo kuharsko opremo in sestavine pa morajo prinesiti s sabo. Ekipo lahko sestavljajo največ trije člani. Tekmovalcem pa bomo z veseljem priskočili na pomoč z vodo, drobnimi kuharskimi pripomočki,...

Tekmovalna žirija, ki jo bodo sestavljali trije kuharski strokovnjaki in poznavalci gobovih jedi bo gobove juhe ocenjevala glede na naslednja kriterija:

- okus
- izgled juhe

Vse pripravljene juhe bodo ponujene obiskovalcem po simbolni ceni 2,00 EUR za porcijo. Zbrani denar prejmejo tekmovalci kot nadomestilo za porabljene sestavine in trud.

Vsi udeleženci prejmejo: predpasnike in karte za vožnjo z BOB KARTOM.

Komisija bo izbrala tri najboljše gobove juhe, za katere bodo najboljše tri ekipe prejele:

- 1. mesto:** priznanje, Kotliček za kuho, vrednostni bon za storitve v HOTELU CELJSKA KOČA vrednosti 60 €, praktične nagrade.
- 2. mesto:** priznanje, vrednostni bon za storitve v HOTELU CELJSKA KOČA v vrednosti 45 €, praktične nagrade.
- 3. mesto:** priznanje, vrednostni bon za storitve v HOTELU CELJSKA KOČA v vrednosti 60 €, praktične nagrade.

Vsi tekmovalci prejmejo priznanja za udeležbo na tekmovanju GOBAR - GURMAN.

Želeli bi, da se tudi Vi udeležite 5. tekmovanja GOBAR - GURMAN, ki združuje slovenske gobarje, ljubitelje narave in dobre kuhinje.

**Prijavite se lahko preko elektronske pošte:** [info@celjska-koca.si](mailto:info@celjska-koca.si)

**ali po telefonu:** 041 718 274

Prosimo, da ob prijavi navedete:

- Ime tekmovalne ekipe
- Naziv juhe, ki jo boste pripravili
- Kratak opis juhe, ki jo boste pripravili

**Dodatne informacije:** Hotel Celjska koča\*\*\*, Pečovnik 31, 3000 CELJE

**Kontaktna oseba:** Sabina Plaznik,

**Telefon:** 041 69 27 72

Veselimo se snidenja z Vami!

Hotel Celjska koča\*\*\*

