



TURISTIČNO  
GOSTINSKA  
ZBORNICA  
SLOVENIJE



## TURISTIČNA ZVEZA SLOVENIJE RAZPISUJE

s partnerji

Turistično gostinsko zbornico Slovenije  
Društvom kuharjev in slaščičarjev Slovenije

### 17. TEKMOVANJE »ZLATA KUHALNICA« za učence osnovnih šol od 6. do 9. razreda

Tekmovanje sestavljajo:

- regijska tekmovanja
- državno tekmovanje

Regijska tekmovanja bodo potekala konec septembra/oktobra 2026 na Srednjih šolah za gostinstvo in turizem.

Državno tekmovanje bo potekalo novembra 2026 v okviru Gostinsko turističnega zbora Slovenije.

Za nemoteno izvedbo regijskega tekmovanja lahko organizator sprejme največ 20 ekip. Vsaka osnovna šola lahko prijavi le eno ekipo. Rok za prijavo je **15. april 2026**. Na podlagi prejetih prijav bomo ekipe razvrstili na regijska tekmovanja, pri čemer bodo imele prednost tiste, ki se bodo prijavile prej.

**Pogoji udeležbe:** Tekmovanja se lahko udeležijo učenci zadnje triade osnovnih šol. Ekipo sestavljajo štirje učenci, ki jih spremlja mentor. Tekmovalci morajo biti oblečeni v delovna oblačila (majica, hlače, predpasnik, kuharska kapa in nederseči čevlji, npr. športni copati). Turistična zveza Slovenije bo na dan tekmovanja zagotovila predpasnike in kape za vse tekmovalce.

**Izbrane jedi za letošnje tekmovanje:**

- Piščančji ragu (ali vegetarijanska različica z gomoljno zelenjavo)
- Krompirjevi njoki
- Brezalkoholni napitek Piranski vetrič (limeta, kumare, med in piranska sol)

**Tekmovanje vključuje:**

**1. Pisni izdelek:**

- Receptura z opisom postopka priprave jedi in brezalkoholnega napitka
- Meni kartica

## 2. Praktični del:

- Štiričlanska ekipa pripravi dve jedi in napitek, vsako za šest oseb.
- Organizator tekmovanja v sodelovanju s Srednjo šolo za gostinstvo in turizem zagotavlja vsaki ekipi delovni prostor, štedilnik, vso potrebno posodo in kuharsko orodje.
- Sestavine za jedi in pripomočke za pripravo napitka ekipe prinesejo s seboj.

### Potek tekmovanja:

1. Ob prihodu ekipa izžreba tekmovalno mesto in odda šest izvodov receptur, ki vključujejo seznam sestavin, postopek priprave in slikovni material. Gradivo mora biti predhodno posredovano organizatorju v elektronski obliki. Sledi odhod ekip na tekmovalno mesto.
2. Tekmovalci si na delovnem mestu pripravijo vse potrebno za delo in uredijo osebni izgled (mise en place). Za to imajo na voljo 10 minut.
3. Priprava in serviranje jedi ter napitka traja 60 minut. Kako si tekmovalci razdelijo delo znotraj ekipe, se odločijo sami.
4. Po končanem kuhanju ima ekipa 10 minut za čiščenje in pospravljanje delovnega mesta. Kakovost opravljenega dela je del ocenjevanja.
5. Eden izmed tekmovalcev ob razstavni mizi predstavi komisiji pripravljene jedi in napitek ter izpostavi posebnosti v postopku priprave.

**Ocenjevanje:** Tekmovalce med pripravo jedi spremlja največ petčlanska ocenjevalna komisija. Ekipa pripravi šest porcij jedi (ena za komisijo, ena za razstavno mizo, ostale za ekipo) ter šest napitkov (en za komisijo, en za razstavno mizo, ostali za ekipo). Sestavni del pogrinjka je tudi meni kartica na A5 formatu.

### Kriteriji ocenjevanja jedi in napitka:

1. Priprava pisnega gradiva
  - receptura s kratkim opisom priprave jedi in napitka
2. Misse en place
  - osebna urejenost
  - priprava delovnega mesta
  - pravilna uporaba posode in orodja
  - higiena dela
  - ločevanje odpadkov
3. Mehanski postopki obdelave živil
  - pravilni postopki priprave živil, čiščenje in nadaljnja mehanska obdelava
  - ekonomična poraba živil
4. Toplotni postopki priprave jedi
  - vključevanje sodobnih in zdravju prijaznejših toplotnih postopkov
5. Izgled in okus jedi
  - okusnost jedi
  - skladnost izgleda jedi z recepturo
6. Postopki priprave osvežilnega brezalkoholnega napitka
  - ideja, kreativnost
  - kombinacija
  - higiena dela
7. Izgled in okus osvežilnega brezalkoholnega napitka
  - okus
  - uporaba lokalnih/sezonskih sestavin
  - barvna harmonija
  - skladnost izgleda napitka z recepturo
8. Serviranje in kreativnost predstavitve postrežene jedi

- oblikovanje in serviranje jedi in napitka z upoštevanjem normativov
- predstavitev
- serviranje

Ocenjevalno komisijo imenuje organizator, ki jo praviloma sestavljajo: trije strokovni člani in dva predstavnika srednje šole.

Končna ocena ocenjevalnega lista predstavlja seštevek povprečnih ocen posameznih kriterijev. Končno oceno ekipe predstavlja povprečje seštevka petih ocenjevalnih listov. Najvišje število doseženih točk ekipe je 150.

### **Kriteriji za podeljevanje priznanj:**

#### Regijsko tekmovanje:

Bronasto priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so dosegli do 97 točk.

Srebrno priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so dosegli od 98 do 127 točk.

Zlato priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so dosegli 128 točk in več.

Na državno tekmovanje se iz posameznega regijskega tekmovanja uvrsti najmanj ena ekipa oziroma več (glede na število udeleženi ekip). Na državnem tekmovanju lahko sodeluje največ 16 ekip.

#### Državno tekmovanje:

Bronasto priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki sodelujejo na državnem tekmovanju in so dosegli do 97 točk.

Srebrno priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so na državnem tekmovanju dosegli od 98 do 127 točk.

Zlato priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so na državnem tekmovanju dosegli 128 točk in več.

Glede na število doseženih točk se razglasi tretje, drugo in prvo mesto ter podelijo priznanja in bronasta, srebrna in zlata kuhalnica.

Na državnem tekmovanju sodeluje ekipa v isti sestavi kot na regijskem tekmovanju. Uvrščene ekipe na državno tekmovanje bodo za izvedbo tekmovanja naknadno prejele podrobna navodila.

**Pravilnik za izvedbo tekmovanja** najdete na spletni strani [www.turisticna-zveza.si](http://www.turisticna-zveza.si)

**ROK PRIJAVE: do 15. aprila 2026.**

Dodatne informacije dobite na Turistični zvezi Slovenije pri Petri Pistotnik, tel. 01/43 41 670 ali e-pošti [petra.pistotnik@turisticna-zveza.si](mailto:petra.pistotnik@turisticna-zveza.si).

Ljubljana, 23. marec 2026

Turistična zveza Slovenije  
predsednik  
Dominik S. Černjak

