



Pravilnik prvenstva Naj picopek Slovenije 2025

1. Državno prvenstvo v pripravi pice Naj picopek Slovenije 2025 organizira **Sekcija picopekov Slovenije**, ki deluje v okviru Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije. Prvenstvo poteka v sodelovanju s kampanjo **Špizaa** na spletnem portalu **Dober tek**.

2. Na prvenstvu lahko sodelujejo vsi picopeki, ki pripadajo kateremu koli združenju ali sodelujejo osebno ali v imenu svoje picerije ali podjetja. Starost vsakega tekmovalca je omejena na dopolnjenih **najmanj 16 let**. Prijavljeni tekmovalec ne sme sodelovati v korist sponzorskih podjetij na dan tekmovanja ali na območju dogodka.

3. Prijave na tekmovanje so odprte do zapolnitve razpoložljivih mest. Prijava šteje za veljavno, ko je poravnana prijavnina in ko je izpolnjena prijavnica prejeta na e-naslovu rekar.ales@gmail.com.

Prijavnino, ki znaša 59,90 EUR (49,10 EUR + DDV) je treba poravnati najpozneje 29. januarja 2025 na transakcijski račun Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije **SI56 0400 0027 7917 648** (odprt pri OTP banki, d. d.).

Prijavnica je dostopna na spletnih straneh www.kuharjislovenije.si, www.gast.si, dobertek.svet24.si/spizza, in na FB strani [Sekcije picopekov Slovenije](#).

4. Vsi udeleženci morajo biti 30. januarja 2025 ob 10.00 prisotni na sejmu **GASTexpo na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani**, sicer bodo diskvalificirani brez vračila kotizacije. Javiti se morajo osebju na stojnici, da preverijo prijavo, potrdijo osebne podatke in izžrebajo svojo zaporedno številko tekmovalca.

5. Vsak tekmovalec od organizatorja prejme sponzorsko **majico s kratkimi rokavi in predpasnik, ki ju mora imeti na sebi ves čas svojega nastopa na tekmovanju**. V času, ko ne nastopa, lahko nosi uniformo svojega združenja, skupine ali lokala, vendar ne sme nositi komercialnih oznak ali logotipov podjetij, ki niso sponzorji tekmovanja.

6. Obvezno je tekmovati v primernih in čistih delovnih oblačilih in obutvi, ki poleg sponzorske majice in predpasnika vključujejo pokrivalo za glavo, hlače in obutev. Prepovedano je nositi nakit, kot je zapestnica ali ura. **Priporočljiva je uporaba rokavic**. Sodnik bo preveril spoštovanje pravil, nespoštovanje pa bo kaznovano z odbijanjem točk:

- Odsotnost pokrivala za glavo: –10 točk
- Nepopolna ali umazana oblačila: –10 točk
- Nakit (zapestnica ali ura): –10 točk

7. Tekmovanje bo potekalo na električni peči najvišje kakovosti. Vsak tekmovalec se prosto odloča o načinu priprave pice in slogu: klasika, napolitana, romana ... Pogoj je, da je pica **okrogla**. Izključene so sladke pice, pinse, panuozzi in calzoni. Pice bo ocenjevala strokovna žirija glede na pravilno zapečenost, kakovost testa in skladnost okusov. Sodnik ob peči bo ocenil potek priprave.

8. **Vsak tekmovalec je odgovoren za svoje testo, ki ga prinese s sabo.** Na mestu tekmovanja bodo na voljo **loparji za pico** ter **lopatke za testo**. Preostale pripomočke, kot sta denimo **dva krožnika za predstavitev obeh pic**, si vsak tekmovalec prinese sam. Tekmovalci so dolžni po tekmovanju **očistiti** svoj prostor, nespoštovanje tega pravila se kaznuje z diskvalifikacijo.

9. Po znaku **sodnika ob peči** bo imel vsak tekmovalec **15 minut časa**. V tem času bo pripravil, spekel in predstavil **dve pici**, eno **margerito** in eno **po lastni izbiri**.

10. Vsak tekmovalec bo **za prvo pico, margerito**, vse sestavine **razen testa** dobil na tekmovalnem mestu, in sicer: paradižnikovo pulpo, paradižnikove pelate, mocarelo, suho baziliko, suhi origano, ostro moko.

Za **drugo pico**, ki jo pripravi **po lastnem izboru**, ima vsak tekmovalec poleg testa s seboj še vse druge sestavine. Če želi tekmovalec tudi za drugo pico pripraviti margerito, mora biti ta pripravljena izključno z lastnimi sestavinami.

11. Vsako pico posebej bo takoj po dokončanju na krožniku **predstavil žiriji** (kako je pripravil testo, katere sestavine je uporabil za oblogo ...). **Pico mora predstaviti celo**, nato pa jo narezati in ponuditi žiriji na okušanje.

Žiriji je poleg pice prepovedano ponuditi kar koli drugega, kar bi lahko štelo kot podkupnina, sicer sledi diskvalifikacija.

12. Najdaljši čas za pripravo in predstavitev obeh pic je **15 minut**. Prekoračitev časa bo kaznovana:

- 1 minuta: –15 točk
- do 2 minuti: –25 točk
- nad 2 minuti: –50 točk

13. Žirija bo ocenila vsako pico v treh kategorijah, skupno število točk bo povprečje ocen vseh žirantov:

- **pravilna zapečenost** (od 1 do 100 točk),
- **kakovost testa** (od 1 do 100 točk),
- **skladnost okusov** (od 1 do 100 točk).

Sodnik ob peči bo z od 1 do 100 točk ocenil **potek priprave** vsake pice.

Skupni seštevek točk **za obe pici** določa uvrstitev tekmovalca. **Najvišje možno število točk je 800.**

14. Razglasili bomo **pet najboljših picopekov po doseženem skupnem številu točk**. Prvi trije dobijo nagrade, preostali priznanja. Rezultati bodo na voljo na spletnih straneh www.kuharjislovenije.si, www.gast.si, dobertek.svet24.si/spizza, in na FB strani [Sekcije picopekov Slovenije](#).

15. Organizator ne prevzema odgovornosti za kakršno koli škodo, ki jo lahko povzročijo ali utrpijo tekmovalci med potekom tekmovanja.

16. Organizator si pridržuje pravice do objave vseh fotografij, videoposnetkov in drugih materialov, povezanih s tekmovanjem, v medijih, brez obveznosti do tekmovalcev.

17. Organizator si pridržuje pravico do spremembe pravil izključno za namene izboljšanja poteka tekmovanja. O morebitnih spremembah bo vsak prijavljeni tekmovalec pravočasno obveščen.