

# ПРОПОЗИЦИЈЕ 39. НАЦИОНАЛНОГ САБОРА „ЗЛАТНЕ РУКЕ“, СОКОБАЊА 2022.

ВРЕМЕ ОДРЖАВАЊА - 14. јул 2022. године



## Увод:

Национални сабор, "Златне руке", Сокобања 2022., је такмичење које има за циљ очување и промоцију националне и локалне (Сокобањске) традиције и гаснономије, односно нематеријалне културне баштине, а које је први пут организовано 14. јула 1982. године. Поникло је као оштинско такмичење у припремању традиционалних, старих и готово заборављених јела и старих заната.

Тежећи ка наведеним вредностима, постала је најпопуларнија манифестација ове врсте у земљи и временом је еволуирала у национално такмичење. Преко четири стотине излагача из целе Србије, такмичи се у седам дисциплина сваке године, како би понело титулу националног првака "Златне руке Сокобања, 2022".

## Члан 1.

Национални сабор „Златне руке“ је традиционална манифестација, такмичарског карактера у којој могу да учествују екипе и појединци на основу прописаних Пропозиција, који у предвиђеном року поднесу пријаве организатору. Време одржавања, место и сатницу одређује организатор, као и висину котизације.

## Члан 2.

Организатор манифестације Национални сабора “Златне руке” Сокобања 2022. је Туристичка организација Сокобања, под покровитељством општине Сокобања. Такмичење се одвија у седам дисциплина које су сврстане у три категорије.

1. Категорија **Припрема старих јела** има две дисциплине:
  - Припрема старих јела из Србије - титула Златне руке Србије, Сокобања 2022.
  - Припрема старих јела по традицији Сокобањског краја - титула Златне руке Сокобање 2022. "Голуб Радовановић";
2. Категорија **Домаћа радиност** има четири дисциплине:
  - Најочуванији и најоригиналнији експонат,
  - Коришћење етно мотива на савременим украсно – одевним предметима,
  - Најбољи вез,
  - Ручни рад рађен у току манифестације;
3. Категорија **Стари занати** има једну дисциплину:

- Очување традиције старих заната.

### Члан 3.

Пријава учесника такмичења се врши на основу попуњеног пријавног листа: Пријава. Рок за подношење пријава је 07. јул 2022. године. Пријаве се достављају Туристичкој организацији Сокобања на адресу Трг ослобођења бр. 2, 18230 Сокобања, или на е-маил: [office@tosokobanja.rs](mailto:office@tosokobanja.rs). Учесници који попуњену и потписану Пријаву не доставе у предвиђеном року и непријављени учесници не могу да учествују у такмичењу.

### Члан 4.

Место одржавања манифестације „Златне руке“ је Сокобања, мермерно шеталиште, поред основне школе.

Датум такмичења је: 14. јул 2022. године.

Време и сатница такмичења су одређени у Програму манифестације.

### Члан 5.

Котизација за учеснике такмичења (осим за учеснике категорије припремање старих - традиционалних јела за које је учешће бесплатно) износи 3.000,00 динара.

Укупан износ котизације се уплаћује на рачун Општине Сокобања: Прималац: Туристичка организација Сокобања, бр. рачуна: 840-31330845-11, са позивом на број 10-094, по моделу 97 назнаком -сврха уплате: Котизација за учешће на Националном сабору ”Златне руке”.

### Члан 6.

Организатор обезбеђује: 1,3 м<sup>2</sup> простора за сваког излагача – сто за излагање и по једну столицу, натписе са именом излагача, сенила за излагаче са храном, сендвич и сок по штанду.

### Члан 7.

Учесник такмичења обезбеђује: намирнице за спремање и спремна јела која су исправна, декларисана за људску исхрану и нису штетна по здравље. Такмичар у категорији Припрема старих јела треба да припреми најмање 12, а највише 15 јела. Свака трпеза треба да садржи: предјело, салате, пите - проје, главно јело, хлеб (погача, лепиње кравајчићи) и десерт.

Такмичар је дужан да припреми по својој жељи етно трпезу ( по традиционалној рецептури из било ког краја Србије, за **дисциплину 1 - Припрема старих јела из Србије**, односно по традиционалној рецептури сокобањаског краја, за **дисциплину 2 - Припрема старих јела по традицији сокобањског краја**) која мора поседовати предјела, главна јела, салате и десерт. Такмичар је дужан да напише мени карту (редослед јела који се служи) са препорученим аперитивом (пиће пре јела) и дезистивом (напитак или пиће после јела). За сву припремљену храну написати називе и истакнути их, као и састојке и опис припреме који мора да стоји поред хране на столу. Мени (редослед јела који се служи) мора бити посебно истакнут. Сто украсити етно детаљима, уз постављање традиционалних декорација, судова и предмета. Такмичари доносе готове производе, а аранжирање и евентуални довршетак јела могу и на лицу места урадити.

### Члан 8.

При доласку на такмичење, време регистрације учесника је одређено Програмом од стране организатора, пре почетка такмичења на предвиђеном месту. Учесници такмичења приликом регистрације доносе примерак уплатнице о уплаћеној котизацији.

## **Члан 9.**

Сатница почетка и завршетка такмичарског дела је одређена Програмом организатора по категоријама.

## **Члан 10.**

Жири је у саставу од 3-5 чланова које именује организатор.

Жири врши оцењивање, стара се о примени пропозиција и учествује у проглашењу победника. Жири ради независно и врши оцењивање без присуства такмичара и других лица. Време и сатница оцењивања жирија одређени су у Програму такмичења по категоријама.

## **Члан 11.**

Критеријуми жирија за оцењивање су:

### **Категорија Припрема старих јела:**

Укус, изглед, рецептура и начин сервирања.

### **Категорија Домаћа радиност:**

- Најочуванији и најоригиналнији експонат:

Старост експоната, очуваност експоната (минималност оштећења и дефеката), материјали коришћени у изради, мотиви коришћени у изради, историја (порекло експоната).

- Коришћење етно мотива на савременим украсно – одевним предметима:

Употребност предмета, материјали коришћени у изради, традиционални мотиви коришћени у изради, оригиналност.

- Најбољи вез:

Оригиналност, дизајн, мотиви на везу, начин веза, материјали коришћени у изради.

- Ручни рад рађен у току манифестације:

Начин и техника израде, проценат финализације (завршен рад, делимично завршен рад), коришћени материјали, дизајн.

### **Категорија Стари занати:**

- Очување традиције старих заната.

Традиционалност, употребност, начин израде (процент ручне израде коришћењем традиционалних алата и техника), материјали (процент природних материјала и порекло материјала) изглед и дизајн.

**Жири такмичаре оцењује, нумеричким оценама од 1 - 5.**

## **Члан 12.**

Организатор обезбеђује и додељује новчане награде за победнике (по категоријама из члана 2. Пропозиција) које ће се доделити након завршетка рада жирија.

Такмичарима припадају награде за освојено I место у категорији Припрема старих јела у обе дисциплине, у категорији Домаћа радиност, по дисциплинама за: најочуванији и најоригиналнији експонат, коришћење етно мотива на савременим украсно – одевним предметима, најбољи вез и ручни рад рађен у току манифестације; и у категорији Стари занати – очување традиције старих заната.

Организатор са спонзорима може доделити и друге награде, поклоне и признања.

**Члан 13.**

У случају лоших временских услова, односно актуелних републичких и локалних мера на сузбијању пандемије болести COVID19 организатор задржава право промене датума одржавања манифестације.

**Члан 14.**

Организатор такмичења и такмичари су дужни да се придржавају Пропозиција, Програма Националног сабора и противепидемијских мера на сузбијању пандемије болести COVID 19, које су у датом тренутку на снази.

*Туристичка организација Сокобања  
Председник УО ТОСБ  
Војкан Никодијевић*