

PROGRAM TEKMOVANJA ZLATA KUHALNICA 2026**Radovljica, 21. oktober 2026****Kranjska cesta 24, Radovljica**

Ura	Aktivnost	Prostor
12.30-13.00	Prihod tekmovalcev ter ogled in seznanitev s tekmovalnim prostorom	parkiranje na parkirišču za šolo
13.00-13.30	- kratek sprejem s pozdravnimi nagovori - žrebanje delovnih mest - oddaja receptur - prevzem kuharske opreme (predpasnik, kapa) - razporeditev po kuhinjah na delovno mesto	učilnica strežba 3 in 4
13.30-14.50	KUHANJE EKIP – priprava delovnega mesta – 10 min – kuhanje – 60 min (priprava jedi, napitka in razstavne mize) – čiščenje delovnega mesta – 10 min	KUH 1, 3, 4, 5
14.50 – 15.30	- ocenjevanje jedi - predstavitev jedi ob razstavnih mizi	učilnica strežba 3 in 4
15.30 – 16.00	Degustacija za tekmovalce in mentorje ekip	učilnica strežba 3 in 4
16.00	Razglasitev rezultatov in podelitev priznanj	učilnica strežba 3 in 4

Sodelujoče šole:

- * OŠ Preska Medode
- * OŠ Preska, POŠ Topol
- * OŠ Roje Domžale
- * OŠ Rodica Domžale
- * OŠ Mengeš
- * OŠ Toma Brejca Kamnik
- * OŠ Jurija Vege Moravče
- * OŠ Jakoba Aljaža Kranj
- * OŠ Simona Jenka Kranj
- * OŠ Žiri
- * OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica
- * OŠ 16. decembra Mojstrana
- * OŠ Cerkno