**Tekmovanje v pripravi jedi Chili con carne**

Na 3. pravem čili festivalu se bo poleg ostalega bogatega programa med drugim tudi tekmovalo iz priprave jedi »chilli con carne«. Gre za rahlo pikantno jed, ki tradicionalno izvira iz Texasa.  
Poimenovali smo ga 2.državno prvenstvo za HUDIČEV KOTEL!

Vsem tekmovalcem kot tudi gledalcem pa v nadaljnjem predstavljamo osnovna pravila tekmovanja in ocenjevanja.  
Tekmovalec ali tekmovalna ekipa mora pred gledalci pripraviti vsaj 8 l jedi »chilli con carne« v kotličku na plinskem gorilniku, katerega si priskrbijo tekmovalci sami. Priprava jedi bo časovno omejena na 180 min.  
S točkami (od 1 do 5 točk) pa se bodo ocenjevale naslednje lastnosti priprave jedi: izgled stojnice ter kuharjev, priprava ter način kuhanja (sestavine, potek dela, strokovnost), okus in izgled jedi. Okus in izvirnost recepta predstavljata 2/3 skupnih točk.

Število kuharjev je omejeno na 5.

Začetek tekmovanja bo ob 10:00.

Tekmovalcem priporočamo da so na tekmovalnem mestu uro prej, da si pripravijo gorilnik in delovne površine.

Navodila za tekmovalce

Tekmovalna ekipa mora pripraviti vsaj 8 litrov jedi v kotličku na plinskem gorilniku pred gledalci po naslednjih pogojih:

1. Organizator poskrbi za primerno zaščiten prostor s primerno delovno površino.
2. Tekmovalci za sestavine in kotličke (gorilnike, plin) poskrbijo sami.
3. Priprava jedi je omejena na 180 minut.
4. Organizator bo poskrbel za prodajo v dobrodelne namene.

Strokovna komisija je sestavljena iz 4 članov ter bo ocenjevala od 1 do 5 po naslednjih kriterijih:

1. Priprava mize.
2. Pravilna uporaba plinskega gorilnika, delo, čistoča, urejenost delovnega mesta, izvirnost, sodelovanje…
3. Tekoč potek dela in strokovnost pri pripravi jedi.
4. Mehanska obdelava živila se izvaja na tekmovalnem mestu (lupljenje, rezanje, ipd.)
5. Izvirnost in okusnost jedi.

Organizator si pridržuje pravico da na predloge vodje tekmovanja tekmovalca izključi, če tekmovalec ali ekipa ne upoštevata pravil tekmovanja. Organizator bo poskrbel za nepristransko ocenjevanje jedi. Tekmovalcem bo na voljo tekoča voda. Ocenjevalo se bo od 1 do 5, pri čemer je 1 najslabša ter 5 najboljša ocena.

Glede na število doseženih točk se razglasi tretje, drugo in prvo mesto in podelijo nagrade. Denar pridobljen od prodaje jedi bo namenjen v dobrodelne namene.