TEKMOVANJE V PRIPRAVI JEDI **CHILLI CON CARNE**

Na največjem festivalu pikantne hrane pri nas, se bo poleg ostalega bogatega programa med drugim tudi tekmovalo v pripravi jedi »chilli con carne«. Gre za rahlo pikantno jed, ki tradicionalno izvira iz Texasa.

Poimenovali smo ga **Državno prvenstvo za hudičev kotel.**

Vsem tekmovalcem pa v nadaljnjem predstavljamo osnovna pravila tekmovanja in ocenjevanja.

Ekipa mora pripraviti vsaj 5 l jedi v kotličku na odprtem ognju/plinski gorilnik, pred gledalci po naslednjih pogojih:

1. Organizator poskrbi za primerno zaščiten prostor s potrebno in primerno delovno površino;
2. Ekipa oz. tekmovalci za sestavine in kotličke /plin gorilnik poskrbijo sami;
3. Priprava jedi je časovno omejena na 150 min;
4. Organizator bo poskrbel za prodajo.

**Strokovna komisija sestavljena iz najmanj 3 članov bo ocenjevala po naslednjih kriterijih:**

1. Priprava mize;

2. Pravilna uporaba plinskega gorilnika, delo, čistočo, urejenost del. mesta, izvirnost;

3. Mehanska obdelava živil se izvaja na tekmovalnem mestu, lupljenje, sekljanje, rezanje ...

4. Tekoč potek dela strokovnost pri pripravi jedi;

5. Izvirnost okus in aroma jedi.

