



VABILO NA TEKMOVANJE 3. DRŽAVNO PRVENSTVO ZA HUDIČEV KOTEL

Na 4. pravem čili festivalu se bo poleg ostalega bogatega programa med drugim zopet tekmovalo iz priprave jedi »chilli con carne«.

Gre za rahlo pikantno jed, ki tradicionalno izvira iz Texasa.

Vabljeni, da se preizkusite na 3. državnem prvenstvu za HUDIČEV KOTEL!

KDAJ?

8. september 2018 ob 8.00 uri (zbor ekip) in pričetek tekmovanja ob 9.00.

ZA KAJ GRE IN KAKO IZGLEDA?

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: urejenost/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 pa je ob 9:00. Zbor ekip je ob 8.00

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 (meso, zelenjavo) in kotličke (gorilnike, plin) poskrbijo sami.
3. Organizator bo tekmovalcem zagotovil čilije in čili vino, v kolikor bi ga želeli uporabiti. V primeru, da imate posebne želje glede vrste čilijev, jih prinesite s seboj.
4. Priprava jedi je omejena na 180 minut.

DRUŠTVO LJUBITELJEV ČILIJIA SLOVENIJE, Zadrže 19, 3240 Šmarje pri Jelšah, Davčna št: 39480674, IBAN SI56 6100 0001 3280 908 (Delavska hranilnica), E-mail: info@ljubiteljcilija.si, TEL: 041 913 999



4. Organizator bo poskrbel za prodajo v dobrodelne namene.
5. Vse ekipe skupaj s končnim izdelkom komisiji oddajo osnovno recepturo in zapis postopka dela. Recepti bodo objavljeni na spletni strani.

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 upoštevatata 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.

Glede na število pridobljenih bonov za hrano vsake ekipe, se podeli tretje, drugo in prvo mesto najbolj dobrodelnim ekipam

JAMSTVO IN ZAVAROVANJE

Prireditelj ne odgovarja za poškodbe, izgube, uničenje ali odtujitve stvari tekmovalca oziroma članov ekipe, njihovih obiskovalecev ali tretjih oseb, kakor tudi ne za poškodbe teh oseb nastalih zaradi požara, loma, vetra ali katerega koli drugega vzroka. Prav tako ne odgovarja za kakršne koli poškodbe pred, med in po kuhanju. Tekmovalci se prijavljajo na lastno odgovornost.

Za več informacij smo Vam z veseljem na voljo na info@ljubiteljcilija.si in 041 913 999.

Lep pozdrav,

Matic Vizjak