

Društvo za Kolesarstvo in Umetnost
Mladinska ulica 2, 9231 Beltinci

TRR:
SI56 6100 0000 7629 591
Delavska hranilnica d.d., Murska Sobota



Društvo za Kolesarstvo in Umetnost – Beltinci, organizira

6. Chilijado

Tekmovanje v pripravi in kuhanju Chili con carneja

Datum: 12. 10. 2019 (sobota)

Kraj: grajsko dvorišče Beltinci

Začetek kuhanja: 13:00 (zbiranje ob 12.30)

Rok prijave: 11. 10. 2019 (četrtek)

PRAVILNIK

za tekmovanje v pripravi in kuhanju Chili con carneja

Tekmovalec mora pripraviti Chili con carne v kotličku pred gledalci pod naslednjimi pogoji in v danih razmerah:

Sestavine: organizator zagotovi vse potrebne sestavine za pripravo Chili con carneja, od mesa, do zelenjave in začimb:

- Mleto goveje meso (1,5 kg)
- Čebula
- Česen
- Pelati
- Rdeči fižol
- Koruza
- Sol
- Poper
- Rdeča paprika
- Olivno olje
- Lovorovi listi
- Rdeča paprika v prahu
- Paradižnikova pasta O Kumina
- Čili
- 1 kg kruha

Za inovativnost priprave in okus jedi, pa lahko tekmovalec s seboj prinese svoje dodatke.

- Posoda za kuhanje: kotliček in stojalo tekmovalec prinese s seboj ali si najame od organizatorja za ceno najema **5 EUR**, ki jo poravna ob prevzemu. (**Obvezno predhodno naročiti!**)
- Ostali pribor: Za ves ostali pribor (deske, noži, plastično posodo, kuhalnica, zajemalka...) poskrbi tekmovalec sam.
- Vrsta ognja: Plin, tekmovalec prinese s seboj.
- Čas priprave in kuhanja: **90 min**
- Prijavnina: **30 EUR**
- Tekmovalna zasedba: Poljubno število ljudi
- Prostor: Organizator zagotovi primerno zaščiten prostor za pripravo Chili con carneja, delovno površino in higiensko urejenost. Vsaka ekipa bo imela na razpolago mizo za pripravo jedi in pred njo, prostor za kuhanje.

Vnos lastne pijače ni dovoljen.

Vsaka ekipa dobi ob plačani prijavnini, liter vina in radensko, krožnike, žlice in serviete.

Po končanem tekmovanju tekmovalec razpolaga z vso količino Chili con carneja (za svoje navijače in gledalce), razen vzorca za komisijo.

Komisija, sestavljena iz dveh neodvisnih oseb, ki jih bo določil organizator, bo ocenjevala jed po naslednjih kriterijih:

- Priprava
- Vonj
- Videz
- Okus

Komisija bo dodatno (ločeno od okusa jedi) ocenila tudi:

- Urejenost in pripravo delovne površine
- Potek dela
- Čistočo in red na delovnem mestu
- Prikaz inovativnosti
- Usklajenost časa priprave

Najboljše tri ekipe bodo nagrajene s pokali in lepimi nagradami.

Se vidimo na tekmovanju,
Člani Društva za Kolesarstvo in Umetnost

Kontakt

- Email: kolesar.umetnik@gmail.com
- Telefon:
Danilo (predsednik), 031/342-083