

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 1.**

# Chilijado

**Tekmovanje v pripravi in kuhanju Chili con carneja**

Datum: 23.8.2014 (sobota)

Kraj: Notranje dvorišče beltinskega gradu

Čas začetka: 14:00

Rok prijave: 21.8.2014 (četrtek)

## PRAVILNIK

**za tekmovanje v pripravi in kuhanju Chili con carneja**

Tekmovalec mora pripraviti 8 porcij Chili con carneja 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. Le-te so:
  - o Mleto goveje meso
  - o Čebula
  - o Česen
  - o Pelati
  - o Rdeči fižol
  - o Koruza
  - o Sol
  - o Poper

- o Rdeča paprika
- o Zelena paprika
- o Olivno olje
- o Lovorovi listi
- o Rdeča paprika v prahu
- o Paradižnikova pasta
- o Suhi paradižniki
- o Kumina
- o Čili
- o 1 kg kruha
- o Za inovativnost priprave in okus jedi, pa lahko tekmovalec s seboj prinese svoje dodatke.
- Posoda za kuhanje: Kotliček. Tekmovalec ga lahko prinese s sabo ali pa mu ga brezplačno da v posojilo organizator (skupaj z nosilcem). V slednjem primeru se pobere kavcija v višini 5€ za čiščenje. V primeru vrnjenega očiščenega kotla se kavcija vrne.
- Ostali pribor: Za ves ostali pribor (deske, noži, plastično posodo, kuhalnica, zajemalka...) poskrbi tekmovalec sam.
- Vrsta ognja: Plin ali drva. Oboje si mora priskrbeti tekmovalec sam. Za kurišče bo poskrbljeno s strani organizatorja.
- Čas priprave in kuhanja: 3 ure
- 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.

Po končanem tekmovanju tekmovalec razpolaga z vso količino Chili con carneja (za svoje navijačice 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](mailto:kolesar.umetnik@gmail.com)
- Telefon:  
Gregor, 031/824-882  
Danilo (predsednik), 031/342-083

# PRIJAVNICA

## za Tekmovanje v pripravi in kuhanju Chili con carneja

1. Naziv in naslov podjetja / društva / posameznika:

---

---

2. Telefonska številka: \_\_\_\_\_

3. Ime in priimek tekmovalcev v skupini:

---

---

---

---

---

4. Kotizacijo 30,00 €, je potrebno plačati na TRR:  
SI56 6100 0000 7629 591 pri 'Delavska hranilnica d.d., Murska Sobota'  
za 'Društvo za Kolesarstvo in Umetnost, Mladinska ulica 2, 9231 Beltinci'
5. Strinjamo se z razpisnimi pogoji tekmovanja in pravilnikom.

Kraj in datum: \_\_\_\_\_

ŽIG:

Podpis: \_\_\_\_\_