**Tekmovanje v kuhanju Pasulja**

**PRAVILNIK**

Tekmovalec mora pripraviti Pasulj v kotličku pred gledalci pod naslednjimi pogoji in v danih razmerah:

* **Sestavine: Organizator zagotovi osnovne sestavine za pripravo Pasulja.**

**Le-te so: Hamburška slanina, Čebula, Česen, Beli fižol (namočen), Sol, Poper, Olje, Lovorov list, Sladka rdeča paprika v prahu,** **Paradižnikova mezga, Moka**

* Za inovativnost priprave in okus jedi, pa lahko tekmovalec s seboj prinese svoje dodatke.
* Vrsta ognja: Drva in kurišče zagotovi organizator
* Posoda za kuhanje: kotliček in stojalo tekmovalec prevzame od organizatorja na tekmovališču ki jo vrne na koncu tekmovanja.
* Ostali pribor: Za ves ostali pribor (lonec za prežganje, deske, noži, plastično posodo, kuhalnica, zajemalka…) poskrbi tekmovalec sam.
* Čas priprave in kuhanja: 3-4 ure
* Tekmovalna zasedba: Poljubno število ljudi
* Prostor: Organizator zagotovi primerno zaščiten prostor za pripravo Pasulja in delovno površino. Vsaka ekipa bo imela na razpolago mizo za pripravo jedi in pred njo, prostor za kuhanje.

Po končanem tekmovanju tekmovalec razpolaga z vso količino Pasulja(za svoje navijačice in gledalce), razen vzorca za komisijo.

Komisija, sestavljena iz neodvisnih oseb, ki jih bo določil organizator, bo ocenjevala jed po naslednjih kriterijih: **Priprava, Vonj, Videz, Okus**

Najboljše tri ekipe bodo nagrajene.

Se vidimo na tekmovanju

**Vnos lastne pijače ni dovoljen!**

