

P R A V I L A V A M P I J A D E

1. junij 2019

Vampijada - Tekmovanje v kuhanju govejih vampov, kjer se bodo pomerili amaterski kulinarični mojstri in mojstrice, bo potekalo v soboto, 1. junija 2019.

Pravico nastopa ima ekipa z maksimalno tremi člani, ki se bo najkasneje do 27. maja 2019 prijavila na tekmovanje.

Zbor tekmovalnih ekip bo 1. junija 2019 v Sodražici ob 9. uri.

Prostor za kuho bo izžreban pred začetkom tekmovanja. Kuha se v kotličku na odprtem ognju.

Ognjišče pred pričetkom tekmovanja tekmovalci pripravijo sami.

Priprava jedi (rezanje čebule, kurjenje ognja....) se lahko prične šele potem, ko organizator najavi start.

Organizator priskrbi prostor, kateri bo oštevilčen, podstavek za kurišče, drva za kurjenje, vodo za kuho in mizo, kjer bodo lahko tekmovalci pripravljali in dekorirali hrano, jelilni pribor (skodelice, žlice, vilice in serviete), glineno posodo za pokušino jedi za strokovno komisijo ter zajemalko.

Tekmujoče ekipe si same priskrbijo kotliček za kuhanje in pripomočke za delo (predpasnike, serviete in kuhinjski pribor: deske, kuhalnice, nože...), ki jih bodo potrebovali pri kuhi ter vse ostale potrebne sestavine, razen 3,5 kg kuhanih razrezanih, ohlajenih in vakumsko zapakiranih vampov, katere priskrbi organizator.

Organizator ekipam povrne strošek 20 EUR.

Ekipe morajo pri kuhanju uporabljati le naravne začimbe in skuhati minimalno 35 porcij vampov.

Začetek, trajanje in zaključek kuhanja ter vse ostale podrobnosti bodo podane na samem kuhanju.

O najboljših govejih vampih bo odločala tako strokovna komisija kot tudi obiskovalci prireditve. Komisija bo ocenjevala v prvi vrsti okus, nato izgled, aromo, barvo ter urejenost prostora in ekipe. Člani komisije bodo nadzorovali sam potek kuhanja (razrez čebule, praženje, začimbe, ki se bodo dodajale, pripravo jedi, izgled ekipe (čistoča in urejenost) ter pripravo in izgled mize. Obiskovalci bodo z nakupom jedi dali svoj glas ekipi.

Najboljše ekipe bodo nagrajene. Vse udeležene ekipe pa bodo prejele spominsko darilo.

Vabljeni, da poizkusite skuhati najboljše goveje vampe!