

PREKMURJE – DEŽELA ODLIČNIH JEDI IN PRIJAZNIH LJUDI

12. DÖDOLIJADA V PUCONCIH

Pravilnik za kuhanje dödolov - kot so jih kuhale naše babice

- Za pripravo dödolov se smejo uporabljati naslednja živila: krompir, moka, čebula, smetana, olje ali mast, ocvirki, sol, skratka vsa živila, katera so uporabljale že naše babice in so danes dostopna. Nikakor pa ne živila kot so maslo, margarina, rama in nadomestki za smetano.
- Dödoli se ne smejo mešati z mešalci za pecivo ali paličnimi mešalci.
- Ekipa, ki bo uporabljala prepovedana živila ali električne pripomočke za mešanje dödolov bo komisija opozorila in izločila iz nadaljnega tekmovanja.
- Vsak, ki se prijavi za kuhanje dödolov lahko ima pomočnika.
- Kuhanje poteka na prostem –zunaj.
- Kuha se v kotliču (vsi kotlički so enaki).
- Za zabelo (zabel) bo na razpolago plinski gorilniki – posodo si prinesite s seboj.
- Kuri se z drvni, katera preskrbi organizator KTD PUCONCI.
Vsa živila si tekmovalci priskrbijo sami.
- Kuha se 10 (deset) porcij.
- Čas kuhanja je omejen in traja 90 minut.
- Vsi tekmovalci dobijo predpasnik in pokrivalo od organizatorja.
- Vsi tekmovalci si morajo preskrbeti potreben pribor za kuhanje (nož, kuhalnico itd).
- Vsak tekmovalec bo imel na razpolago mizo, katere del si lahko dekorira z različnimi izvirnimi kuharskimi pripomočki ali drugo dekoracijo.
- Eno porcijo dobi komisija za ocenjevanje.
- Ostale porcije organizator (KTD prodaja).

Kriteriji ocenjevanja

- okus dödolov
- izgled dödolov

Nagrade:

- 1. Mesto 80 €
- 2. Mesto 60 €
- 3. Mesto 40 €

Slabo vreme:

- v primeru slabega vremena DÖDOLIJADA ODPADE in se preloži na naslednjo nedeljo

Rok prijave: do 02.10.2015

Vse dodatne informacije okrog Dödolijade dobite pri Vesni Maučec (031 871 355).

