

## PRAVILA TEKMOVANJA ZA PRIPRAVO ORMOŠKEGA LONCA:

Datum: 11.10. 2014

Kraj dogajanja: OŠ Ormož



1. Zbor ekip bo ob 7.00 na parkirnem prostoru pred OŠ Ormož.
2. Priprava kuhalnega prostora - tekmovalci si ga pripravijo sami na za to določenem mestu. Organizator priskrbi prostor, vodo za kuho in mizo, kjer bodo lahko tekmovalci pripravljali in dekorirali hrano, pribor za pokušino ter kruh.
3. Ekipe si same priskrbijo kotliček oz. posodo za kuhanje, plinski gorilnik oz. drva in vse potrebne sestavine za pripravo jedi razen mesa, ki ga dobijo po predhodnem naročilu v šolski kuhinji ob 7.30 uri.
4. Tekmovalci kuhajo po lastnem receptu.
5. Ekipe se same oskrbijo z ustreznimi pripomočki za delo: predpasniki, čepice, kuhinjski pribor (deska, kuhalnica, nož, skleda...).
6. Vsaka ekipa pripravi krajšo predstavitev za publiko in komisijo (plakat, predstavitev recepta...).
7. Ekipe oddajo vzorec izgotovljene jedi ocenjevalni komisiji ob 11.45. Po oddaji lahko pričnejo z delitvijo jedi za obiskovalce.
8. Strokovna komisija bo odločala o najboljšem Ormoškem loncu.
9. Komisija bo ocenjevala jedi po spodaj navedenih kriterijih:

### Kriteriji ocenjevanja strokovne komisije:

Struktura jedi	5-10 T
Barva	5-10 T
Vonj	5-10 T
Okus	10-15 T
Urejenost prostora	5-10 T
Urejenost kuharjev	5-10 T
Izvirnost pri postrežbi jedi	5-10 T

**Maksimalno število točk je 75.** Zmagala bo ekipa, ki bo dosegla največje število točk.

**Ocenjevalno komisijo sestavljajo:** Daniel Lesjak, Darko Špacapan, Janja Kolmančič Majhen, Vlado Horvat, Metka Lešničar, učenci (Anja Fras, Blaž Zadravec).