

# PRAVILA VAMPIJADE

27. aprila 2025

Vampijada - Tekmovanje v kuhanju govejih vampov, kjer se bodo pomerili amaterski kulinarični mojstri in mojstrice, bo potekalo v nedeljo, 27. aprila 2025.

Pravico nastopa ima ekipa z maksimalno tremi člani, ki se bo najkasneje do 15. 4. 2025 prijavila na tekmovanje. Število ekip je omejeno na 16; upoštevane bodo prijave glede na vrstni red prijave.

Zbor tekmovalnih ekip bo 27. aprila 2025 v Sodražici ob 9. uri.

Prostor za kuho bo izžreban pred začetkom tekmovanja. Kuha se v kotličku na odprtem ognju. Ker se bo kuhalo na asfaltnem igrišču je obvezno treba kuhati na kurišču (fotografija v prilogi), zato je potrebno kotličke prilagoditi kurišču.

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, kurišče, drva za kurjenje, vodo za kuho in mizo, kjer bodo lahko tekmovalci pripravljali in dekorirali hrano, jedilni 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 4 kg kuhanih (**ki jih mora tekmujoča ekipa razrezati**), ohlajenih in vakumsko zapakiranih vampov, katere priskrbi organizator.

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 (čistočo in urejenost) ter pripravo in izgled mize.

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

Vabljeni, da poizkusite skuhati najboljše goveje vampel!

Kurišče:

