



Pozdravljeni,

veseli smo da se boste že **10. leto** udeležili tradicionalne »ČEVAPČIJADE« pred restavracijo Amfora na Osojnikovi cesti 12 na Ptuju, katero organizira podjetje **TUNING d.o.o.** in se bo letošnje leto odvijala v **petek 10.05.2019** od 17.00 ure dalje pod velikim prireditvenim šotorom, zato bo prireditev v vsakem vremenu.

Da bi tekmovanje potekalo tako kot mora vam bomo na kratko opisali potek dogajanja in pravila sodelovanja na 10. ČEVAPČIJADI.

Tekmovanje se bo predvidoma začelo **ob 17.00 uri**. Naprošamo vas, da s peko začnete nekje ob 18. uri.

POGOJI SODELOVANJA:

Prijavnine za ekipe NI, zato si mora vsaka ekipa priskrbeti:

- **SVOJ ŽAR** - oglje ali plin – lastna izbira
- **IME SKUPINE in VODJO SKUPINE**
- **MAKSIMALNO ŠTEVILO UDELEŽENCEV V SKUPINI: 12 oseb** (za večje skupine se je treba posvetovati z organizatorjem)
- **SVOJO MEŠANICO MASE ZA ČEVAPČIČE** - pogoj je da imate **2 KG** mase za čevapčiče na osebo prijavljenih v skupini, v primeru **1 ali 2 udeleženca v ekipi je 5 KG.**
- **Na prireditvi vas čaka svoje mesto z mizico, na mizi je vaše ime skupine, mizo si uredite sami po svoji izbiri**

OD ORGANIZATORJA VSAKA EKIPA DOBI:

- naše osebje vam bo prineslo: **KRUH, PVC KROŽNIKE, ČEBULO, ZAČIMBE, AJVAR,**
- v poznejših urah, ko porabite vso svojo maso vam bo organizator razdelil naše čevapčiče katere boste lahko skozi celo noč pekli za obiskovalce,
- pijačo dobrodošlice,
- **MAJICO** za vsakega tekmovalca.





OCENJEVANJE ČEVAPČIČEV bo potekalo z ocenjevanjem obiskovalcev in s strani strokovne komisije. Tudi nagrade bodo ločene.

- 1. GLAVNA NAGRADA:** ocenjuje 3 članska komisija, ki je skozi prisotna ob vaši peki. Komisija vam bo pravočasno sporočila kdaj začnete peči tekmovalne čevapčiče, katere bo pri vas tudi degustirala (zato je pomembno, da krožnik pripravite čim lepši, potrudite se z dekoriranjem). Na krožnik za ocenjevanje pripravite 5 kom čevapčičev.

a. Komisija ocenjuje:

- kvaliteto čevapčičev
- videz čevapčičev
- dodane začimbe in priloge
- kako so čevapčiči spečeni
- dekoracijo krožnika
- izgled in predstavitev celotne skupine in pripravljalne mize

- 2. OCENJEVANJE OBISKOVALCEV:** vsaka ekipa bo imela na svoji pripravljalni mizi skrinjico s svojim imenom ekipe. Vsak obiskovalec ima eno vstopnico katero vrže v glasovalno skrinjico in vam s tem podari en glas. Vstopnico dobijo ob nakupu vstopnine pri vhodu, kjer jih bomo tudi posebej opozorili, da je ta vstopnica v bistvu glasovalni listek.

NAGRADE - PEKA ČEVAPČIČEV - OCENJEVANJE KOMISIJE:

- 1. NAGRADA :** POKAL + WEBER ŽAR na oglje XL ZA MOJSTRE ČEVAPOV
- 2. NAGRADA:** POKAL + WEBER ŽAR na oglje L ZA MOJSTRE ČEVAPOV
- 3. NAGRADA :** POKAL+ WEBER ŽAR na oglje M ZA MOJSTRE ČEVAPOV
- 4. NAGRADA:** tolažilna nagrada
- 5. NAGRADA:** tolažilna nagrada

NAGRADE - PEKA ČEVAPČIČEV - OCENJEVANJE OBISKOVALCEV:

- 1. NAGRADA :** POKAL + v vrednosti 100,00€
- 2. NAGRADA :** POKAL + v vrednosti 50,00€
- 3. NAGRADA :** POKAL + v vrednosti 30,00€

NAGRADE ZA 10 LET SODELOVANJA

Podelili bomo 6 pokalov in nagrade.





Okrog 22.00 ure bo razglasitev najboljših ekip in podelitev pokalov ter nagrad. O točni podelitvi boste obveščeni preko ozvočenja.

O tekmovanju v športnih igrah se bomo odločili tekom tekmovanja glede na to ali jih bo možno izpeljati.

Celotno dogajanje bo povezoval animator, kateri vas bo skozi celotni dogodek vodil in vam dal informacije glede vsega.

Za dobro vzdušje bodo skrbeli člani **skupine SMILE, DJ ROKY** ter v poznejših urah **TANJA ŽAGAR z bendom AVANTURA**.

Želimo vam veliko odlično spečenih ČEVAPČIČEV in predvsem veliko dobre volje ob druženju z nami!

NA PRIZORIŠČE JE STROGO PREPOVEDAN VNOS LASTNE PIJAČE SAJ JE PRIREDITEV POVEZANA Z VELIKIMI FINANČNIMI VLOŽKI, KATERE V VEČINI MERI POKRIJEMO S PRODAJO PIJAČE. VLJUDNO VAS PROSIMO ZA RAZUMEVANJE

Hvala in uživajte!

Kolektiv podjetja Tuning d.o.o.

Kontakt:

tuning@siol.net

Irena Krajnc

041-390-490; 02/780-04-22





PRIJAVNI LIST - ČEVAPČIJADA 2019

IME EKIPE	
VODJA EKIPE	
ŠTEVILO TEKMOVALCEV v ekipi	
KONTAKT (tel. številka in e-mail)	
datum prijave	