

## A legjobb borvízzel sült palacsinta - versenyszabályzat –

### Biztosított hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 0,5 l olaj
- 5 db tojás
- tűzifa

**Csapat létszáma:** 3-4 fő (1 főszakács, 1 tüzmeister, 1-2 inas)

### A verseny menete:

- a verseny kezdetekor a csapatok előkészítik a hígpalacsinta tésztaját, tüzet gyújtanak
- a palacsintát kizárólag szabad tűzön/parázson lehet elkészíteni
- **a palacsintatészta kizárólag valamilyen tetszés szerint kiválasztott természetes forrás vizét kell tartalmazza, mint hígító anyag. Palackozott, a kereskedelemben megtalálható ásványvizek használata szigorúan tilos.**
- a csapatok a tésztát és a töltelék tetszés szerint ízesítik és állítják össze, illetve tálalják a zsűrinek
- Pontozandó:
  - az elkészült megtöltetlen hígpalacsinta minősége (vastagság, állag, sülés, íz)
  - a megtöltött palacsinta íze
  - a tálalás
  - a recept egyedisége
- Pontozás menete:
  - minden csapat 2 db. töltelék nélküli és 2 db. töltött palacsintát tálal a zsűrinek kóstolásra (a 2 töltelék különbözhet)
  - a zsűri tagjai minden elemet 1-5 pontig terjedő értékkel illetnek, melyben az 1 a legkisebb az 5 a legnagyobb érték, az alábbi táblázat szerint:

Név	Vastagság	Állag	Sülés	Íz (töltetlen)	Íz (töltött)	Tálalás	R. egyediség	Összesen

- az így elért pontokat összesítik és a legtöbb pontot elérő csapat a nyertes
- amennyiben több csapat ugyanazt a pontszámot éri el, ezek közül a legtöbb maximális pontot kapó csapat lesz a nyertes. Ha ebben az esetben is egyenlő eredmény jön ki, akkor második forduló következik a döntetlenben álló csapatok között.
- a zsűri az első 3 helyet díjazza