

**Cea mai bună apă minerală pentru clătite
- regulament concurs -**

Ingrediente asigurate de către organizatori:

- 1 kg de făină
- 0,5 l ulei
- 5 ouă
- lemne de foc

Echipe: 3-4 persoane (1 bucătar șef, 1 fochist, 1-2 ucenic)

Desfășurarea concursului:

- concurenții aprind focul și pregătesc aluatul plăcintei
- plăcinta se pregătește numai la foc (jar) deschis
- **aluatul plăcintei poate conține numai apă minerală de la izvor, folosirea apelor îmbuteliate, aflate în comerț este interzisă**
- echipele concurente prepară plăcintele după rețete proprii și aleg și modul de prezentare și servire
- Se punctează:
 - calitatea plăcintei fără umplutură (grosime, consistență, prăjire, gust)
 - gustul plăcintei umplute
 - modul de servire
 - originalitatea rețetei
- Punctare:
 - fiecare echipă predă juriului câte două plăcinte umplute (umplutura poate fi de max. 2 feluri) și fără umplutură
- juriul va acorda puncte de la 1 la 5 (punctaj maxim) luând în considerare următoarele criterii:

Nume	Grosime	Consistență	Prăjire	Gust (fără umplutură)	Gust (umplut)	Elementele vizuale ale preparării	Mod de servire	Rețetă	Total

- echipa cu cele mai multe puncte câștigă concursul
- în caz de egalitate, echipa care a primit cele mai multe punctaje maxime va fi desemnată câștigătoare. Se anunță o nouă rundă, dacă și în acest caz vor fi echipe cu egalitate de puncte.
- juriul acordă premii pentru primele 3 locuri