

dōdoli jada

PRAVILNIK ZA KUHANJE DÖDOLOV

- Kuharji boste KROMPIR in MOKO dobili na prizorišču
- Vsa ostala živila (razen krompirja in moka) si kuharji priskrbijo sami.
- Za pripravo dödolov se smejo uporabljati naslednja živila: krompir, moka, čebula, smetana, olje ali mast, ocvirki, sol, skratka vsa živila, katera so uporabljale že naše babice in so danes dostopna. Nikakor pa ne živila kot so maslo, margarina, rama in nadomestki za smetano.
- Dödoli se ne smejo mešati z mešalci za pecivo ali paličnimi mešalci.
- Kuhanje poteka na prostem –zunaj.
- Kuha se v kotliču (vsi kotlički so enaki) – kotle priskrbi organizator.
- Za zabelo (zabel) bo na razpolago plinski gorilniki – posodo si prinesite s seboj.
- Kuri se z drvmi, katera preskrbi organizator.
- Kuha se 10 (deset) porcij.
- Čas kuhanja je omejen in traja 90 minut – začetek kuhanja Dödolov je ob 15.00 uri.
- Vsi kuharji si morajo preskrbeti potreben pribor za kuhanje (nož, kuhalnico itd).
- Kuharske ekipe bodo imele na razpolago mizo, katere del si lahko dekorirajo z različnimi izvirnimi kuharskimi pripomočki ali drugo dekoracijo.
- Vsaka kuharska ekipa dobi pribor in krožnike za izdajo 10 porcij DÖDOLOV.
- Porcije bo organizator prodajal in se smejo deliti izključno v zameno za bona za Dödole, katere bodo obiskovalci kupili na blagajni. Ob koncu kuharji bone predajo organizatorju.

Dodatne informacije:

Kulturno turistično društvo Puconci, Puconci 80, 9201 Puconci,

✉ vesna.maucec308@gmail.com ali pokličite na ☎ 031 871 355 (Vesna Maučec).