



Jaanipäev 2021

ŠAŠLÖKK VÕISTLUS – SHISH KABOB COMPETITION
SATURDAY, JUNE 19, 2021

ENTRY FORM

Meeskonna Nimi / Team Name: _____

Peakokk / Team Leader: _____

Tel: (____) _____ e-mail: _____

Abilised / Team Members: _____

By signing this form, I agree to participate as a competitor in the 2021 ŠAŠLÖKK VÕISTLUS and abide by the rules presented below.

Signature: _____ Date: _____

Print Your Name: _____



Chicago Eesti Maja Šašlõkk Võistlus

Reeglid

- Osavõtutasu ei ole ja sisseastumiseks ei pea olema Chicago Eesti Maja liige. Kõik võistlusvormid peavad olema laekunud 12. juuni 2021 keskpäevaks Eesti Majas või saatma need aadressile president@eestimaja.com.
- Võistlejad peavad olema amatöörid.
- Esitised peavad olema kodus ette valmistatud (mitte poest ostetud).
- Liha peab olema toores, kuigi võite enne ametlikku algusaega eelnevalt marineerida.
- Võistlejad teevad koostööd meeskondadega. Iga meeskond nimetab Chief Cooki ja tal võib olla kuni kolm abilist.
- Võistkonnad peavad meile teada andma, kui nad vajavad elektrit (saadaval on ainult 110v).
- Meeskonnad peavad liha ette valmistama ja küpsetama sanitaartingimustes (toorest liha ja salateid tuleb hoida alla 40 kraadi Fahrenheiti ja keedetud liha temperatuuril üle 140 kraadi Fahrenheiti). Igale meeskonnale antakse liha soojendamise salv ja rinnaliha, et hoida liha serveerimistemperatuuril.
- Iga meeskonna peakokk vastutab oma meeskonna, külaliste või kutsutute käitumise eest.
- Lisaks vastutab peakokk selle eest, et tema meeskond järgiks siin sätestatud reegleid ja eeskirju. Alkohoolsete jookide ülemäärane kasutamine on keelamise põhjus. Võistlejad ei tohi avalikkusele alkohoolseid jooke anda, pakkuda, müüa ega annetada.
- Chicago Eesti Maja, selle liikmed, juhid ja kõik osalevad kohtunikud ei vastuta varguste, seadmete kahjustuste ega kehavigastuste eest.
- Meeskonnad peavad toitu valmistama tagaiaa stiilis grillil. Süsi, propaan, tasane pealmine osa, pann, suitsetaja, muna jne on kõik lubatud. Võistlusstiil või suurusega grillid on keelatud. Auke ega kaevatud süvendeid pole lubatud.
- Võistkonnad vastutavad oma jaama / ala koristamise eest pärast võistluse lõppu. Koristamine peab olema lõpetatud kella 20.00-ks.
- Kõik tulemused on lõplikud. Meeskondadele tuletatakse meelde, et see on sõbralik kokandusvõistlus, et koguda raha ja teadlikkust Chicago Eesti maja jaoks. Hea sportlikkus on vajalik kogu aeg.

Võistluspäev

- Sisseregistreerimine on 19. juuni keskpäeval. Toit peab olema serveerimiseks valmis alates kella 14.00 ja saadaval kuni kella 17.00.
- Meeskondadele määratakse sisseregistreerimisel toiduvalmistamise koht. Iga koht on 10 x 20 suurune ala, kus nad saavad end üles seada. Igale meeskonnale antakse müümiseks oma ala esiküljel 6 'laud. Registreerumisel tuleb taotleda täiendavaid tabelleid.
- Meeskonnad peaksid salatite ja toore liha hoidmiseks kaasa võtma oma (d) grilli (d) ja jahutid.



- Grillid, telgid ega muu varustus ei tohi ületada meeskonna määratud toiduvalmistamisruumi piire. Kogu toote maitsestamine ja küpsetamine peab toimuma selleks ettenähtud toiduvalmistamisruumis. Võistkonnad ei jaga määratud toiduvalmistamisruumi ega toiduvalmistamise seadet.

Kohtunikude Hindamine

- Hindamisala ei võimalda külastajatel vaadata.
- Iga meeskonnale antakse nummerdatud salv (mis erineb nende toiduvalmistamisala numbrist), mille peale valmistatakse üks täis portsjon liha ja salatit.
- Iga võistkonnale määratakse hindamiseks number ja hindamine viiakse läbi pimedana.
- Võistkondi hinnatakse iga kriteeriumi jaoks skaalal 1–5 (kusjuures 5 on kõrgeim).
- Iga pulga hindamisel võetakse arvesse niiskust, maitset ja välimust.
- Külgsalateid hinnatakse maitse, välimuse ja selle järgi, kuidas see pulka täiendab.
- Võitnud võistkond saab medalid ja nende nimi on Eesti Majas välja pandud tahvlil.

Rahva Valiku Hindamine

- Rahva Valiku hindamine põhineb liha ja salatite müügi kogumahul ajavahemikus k. 14–17, mis määratakse žetoonide arvu (lihamüük) ja piletite (salatimüük) järgi.
- Meeskonna liikmetel on lubatud julgustada ja meelitada inimesi oma liha ja salateid ostma mis tahes mõistlike vahendite abil.
- Võitja meeskond määratakse meeskonna kogutud žetoonide (igaüks 5 punkti) ja salatite (igaüks 1 punkt) arvu järgi.
- Kõigile võistkondadele makstakse nende kulude hüvitamiseks kuni \$2.50 žetoonid eest ja \$0.50 pileti eest.
- Võitnud võistkond autasustatakse ühe ölle kastiga ja võistkonna nimi on Eesti Majas välja pandud tahvlil.



Chicago Estonian House Šašlõkk Cooking Competition

Rules

- There is no entry fee and you do not have to be member of the Chicago Estonian House to enter. All entry forms must be received by noon on June 12, 2021 at the Estonian House or emailed to president@eestimaja.com.
- Contestants must be amateurs.
- Submissions must be home prepared (not store bought).
- Meat must be brought raw, although you may pre-marinate before the official start time.
- Contestants will work with teams. Each team will name a Chief Cook and can have up to three assistants.
- Teams must let us know if they require electricity (only 110v is available).
- Teams must prepare and cook the meats in sanitary conditions (raw meat and salads must be kept below 40 degrees Fahrenheit and cooked meats must be kept at or above 140 degrees Fahrenheit). Each team will be provided with a warming tray and sterno to keep the meat at serving temperature.
- The Chief Cook for each team will be responsible for the conduct of their team, guests or invitees.
- Additionally, the Chief Cook will be responsible for his team's compliance with the rules and regulations herein set forth. EXCESSIVE USE of alcoholic beverages will be grounds for disqualification. Contestants must not give, offer, sell or donate alcoholic beverages to the general public.
- Chicago Estonian House, its members, directors, and all participating judges will not be held responsible for theft or damage to equipment or bodily injury of any kind.
- Teams must cook on a backyard style grill. Charcoal, propane, flat top, skillet, smoker, Egg, etc., are all permitted. Competition style or sized grills are prohibited. No holes or dug pits are permitted.
- Teams are responsible for cleaning up their station/area after the competition is over. Clean-up must be completed by 8:00 pm.
- All results are final. Teams are reminded that this is friendly cooking competition to raise money and awareness for the Chicago Estonian House. Good sportsmanship is required at all times.

Contest Day

- Check-in is at noon on June 19th. Food must be ready to serve beginning at 2pm and available until 5 pm.
- Teams will be assigned a cooking location when they check in. Each location will be a 10 x 20 area where they can set up. Each team will be provided with a 6' table at the front of their area for sales. Additional tables must be requested at the time of sign-up.
- Teams should bring their own grill(s) and coolers for storing salads and raw meat.



- Grills, tents or any other equipment shall not exceed the boundaries of the team's assigned cooking space. All seasoning and cooking of product shall be done within the assigned cooking space. Teams shall not share an assigned cooking space or cooking device.

Judging

- The judging area will not allow visitors to watch.
- Each team will be provided with a numbered tray (that will be different from their cooking area number) upon which they will prepare one full portion of meat and salad.
- Each team will be assigned a number for judging and the judging will be conducted blind.
- Teams will be judged on a scale of 1-5 (with 5 being the highest) for each criterion.
- Each stick will be judged based on moisture, taste, and appearance.
- Side salads will be judged based on taste, appearance and how it complements the stick.
- The winning team will receive medals and have their name on a plaque that will be displayed in the Estonian House.

People's Choice Judging

- People's Choice judging will be based on the total amount of sales between 2pm and 5pm of meat and salads as determined by the number of tokens (meat sales) and tickets (salad sales).
- Team members are allowed to encourage and entice people to purchase their meat and salads through any reasonable means.
- The winning team is determined by the number of tokens (5 points each) and salads (1 point each) collected by a team.
- All teams will be paid up to \$2.50 per token and \$0.50 per ticket to reimburse them for their costs.
- The winning team will be awarded a case of beer and have their team name on a plaque that will be displayed in the Estonian House.