

REGULAMENTO QUEIMA DO ALHO

FESTA TRADICIONAL DE JULHO & III ENCONTRO DE COMITIVAS

2019

Informações gerais:

Tamires (64) 98454-7452

Franthescolli (64) 98429-2745

Queima do alho, realizada na Praça Central de Amarinópolis, acontece no dia 14 de Julho (domingo) de 2019.

COMISSÃO JULGADORA

A equipe irá julgar:

- Arroz carreteiro.....0 a 20 pontos
- Feijão Gordo.....0 a 20 pontos
- Paçoca de carne seca no pilão....0 a 20 pontos
- Linguíça assada ou frita.....0 a 10 pontos
- Organização da barraca e decoração (no estilo sertanejo e identificação da comitiva).....0 a 10 pontos
- Animação da comitiva.....0 a 10 pontos
- Pontualidade da comitiva.....0 a 10 pontos

REGRAS

- Cada comitiva realizará a Queima do Alho em suas respectivas barracas de pouso;
- Será permitida a saída das comitivas do recinto do evento somente após as 14h30;
- Qualquer pessoa da comitiva poderá exercer a função de cozinheiro (a);
- As comitivas deverão preparar e cozinhar o total de alimentos de acordo com os kits fornecidos, obedecendo aos ingredientes relacionados de cada prato;
- Cada comitiva deverá cozinhar todo o Kit de alimentos fornecido pela comissão organizadora. Comida suficiente para aproximadamente trinta pessoas. Neste caso poderá usar somente fomalha;
- Não será permitido qualquer tipo de desperdício com alimentos, ficando comissão responsável em fiscalizar, podendo sofrer a penalidade de até 1 (um) ponto;
- Fica estabelecido o horário de 09h (nove horas) para a entrega dos quites e 9h30min para início da Queima do Alho. A degustação avaliativa, pelos juizes do evento acontecerá obedecendo a ordem de finalização das comitivas. Portanto, assim que cada comitiva comunicar a finalização, já será avaliada;
- Fica estabelecido o horário de 13h (treze horas) para limite da finalização. Caso a comida não esteja pronta, a comitiva será desclassificada;
- O tempero a ser utilizado é o tradicional constante nos ingredientes de cada prato citado;
- Em caso de EMPATE, o critério para o desempate será a maior nota da soma (média) da sequência: arroz, feijão, por último a paçoca de carne;
- As comitivas deverão servir as comidas à comissão julgadora em pratos e talheres rudimentares;
- Cada comitiva deverá ter sua faixa de identificação na barraca.

TRAIA

- Só serão admitidos equipamentos rudimentares, à semelhança do tempo dos tropeiros conforme anexo contendo os utensílios que se usa no cargueiro – queima do alho;

- As comitivas deverão trazer seu próprio fogão (trempe a lenha), bem como os utensílios de cozinha. A comissão organizadora irá fornecer a lenha necessária;

Utensílios que se usa no cargueiro da queima do alho;

- Trempe; fogão de chão (obrigatório);
- Machado para cortar lenha (cabo curto);
- Panela Média (OPCIONAL);
- Panela pequena para de arroz (OPCIONAL);
- Caldeirão pequeno (latão) (OPCIONAL);
- Bule com coador e mancebo;
- Socador de feijão e alho;
- Chaleira pequena;
- Frigideira pequena;
- Caneco pequeno esmaltado para água;
- Tábua de carne pequena;
- Bacia pequena para lavar arroz (alumínio);
- espetos de carne (OPCIONAL);
- latão de banha;
- lata pequena de paçoca (OPCIONAL);
- garfos de ferro agate;
- chapa de ferro ou lata para fritura de carne (OPCIONAL);
- lamparina;
- concha e escumadeira;
- pratos esmaltados fundos;
- Xícaras de ferro esmaltadas para café;

Obs.: Garrafas térmicas, isopores e plásticos ficam abolidos.

AVALIAÇÃO

- Gabarito de Pontuação:
- Serão destacados juízes que farão o julgamento dos quesitos do gabarito de pontuação da comida e organização das comitivas.
- Após a avaliação dos juízes, as planilhas serão identificadas e colocadas em um envelope lacrado, sendo aberto somente no momento da apuração das notas;
- Após o julgamento e somatória das notas, o resultado geral será divulgado, no palco do evento.

PENALIDADES

- No evento, a comitiva ou seus integrantes, que por qualquer motivo se envolver em brigas ou algazarras, no ambiente do evento, sofrerá a penalidade de até 03 (três) pontos. Todo e qualquer tipo de panfletos, adesivos, banners, faixas que não sejam de conformidade com o evento "QUEIMA DO ALHO" não serão permitidos, cabendo de penalidade de até 3 pontos, em caso mais graves podem ser desclassificados.

- Higiene em desacordo, penalidade 01 (um) ponto.

PREMIAÇÕES

Premiação em dinheiro para os 3 (três) primeiros lugares;

TROFÉU DE PARTICIPAÇÃO PARA TODAS AS COMITIVAS

KIT DE ALIMENTOS FORNECIDO PELA COMISSÃO ORGANIZADORA

- 5 Kg de arroz;
- 10 Kg de Carne seca;
- 1 Kg de Bacon;
- 1 Kg de feijão;
- 1 Kg de linguiça calabresa;
- 2 Kg e meio de linguiça pura fina suína;
- 02 Litros de banha;
- 1 Kg de Sal;
- 0,5 Kg de alho;
- 2 Kg e meio de cebola;
- 01 Kg de farinha de mandioca;
- 1 metro de lenha para cada

Relação de ingredientes para cada prato:

Arroz Carreteiro: Arroz; Carne Seca; Alho; Sal; Cebola e Pimenta.

Feijão Gordo: Feijão; Linguiça Calabresa e/ou pura; Bacon e/ou toucinho; Carne Seca; Alho; Sal; Pimenta e Cebolas.

Paçoca de Carne: Carne Seca; Farinha de Mandioca; Sal, alho, cebola e pimentas.

Carne Livre (no padrão do estradão): Carne; Sal, alho, cebola e pimentas.