



Eesti Meistrivõistlused Grillimises – Grillfest 2012 regionaalse võistluse reeglid

1. Võistluse nimi ja osalemise tingimused

Üleriigilise võistlussarja nimi on "Eesti Meistrivõistlused Grillimises – Grillfest" (edaspidi nimetatud *võistlus*).

Hooaja võistluste veebilehed asuvad aadressil www.grilliliit.ee. Võistluse lehele pääseb ka Eesti Grilliportaali www.grilliportaal.ee peamenüüst VÕISTLUSED.

2012. aastal toimuv võistlussari koosneb 6 regionaalsest voorust ja kahepäevasest lõppvõistlusest Pärnus (Grillium/Grillfest/BBQ):

06.05. – Põhja-Eesti meistrivõistlused - Jõelähtme vald

12.05. – Kesk-Eesti meistrivõistlused - Rapla linn

19.05. – Lõuna-Eesti meistrivõistlused - Valga linn

27.05. – Ida-Eesti meistrivõistlused – Jõhvi linn

02.06. – Lääne-Eesti meistrivõistlused – Haapsalu linn

08.06. – Koolidevahelised Meistrivõistlused Grillimises – Grillium, Pärnu (veebileht: grillium.grillfest.ee)

09.06. – Eesti Meistrivõistlused Grillimises – Grillfest (veebileht: grillfest.grillfest.ee) ja Eesti Rahva Barbecue Võistlus – BBQ (veebileht: bbq.grillfest.ee) - Pärnu

07.07. – Saarte Meistrivõistlused Grillimises – Grillfest - Pühalepa vald (Hiiumaa)

Lõppvõistlusele pääsevad tasuta osalema regionaalsed võistlused võitnud võistkonnad. Teistel võistkondadel on võimalus lõppvõistlusel osaleda kui tasutakse osalemistasu (vaata osalemise tingimusi lõppvõistluse kodulehel grillfest.grillfest.ee ja bbq.grillfest.ee). Koolidevahelisel võistlusel Grillium on osalemine tasuta.

2. Võistlusvoorud, võistlusmaterjalid ja grilliapaadid

Võisteldakse kolmes võistlusvoorus: Rakvere searibivoorus, Talleggi kanalihavoorus ja Kaupmehe fantaasiavoorus.

Rakvere searibivoorus grillitakse Rakvere Lihakombinaadis toodetud maitsestatamata searibi. Talleggi kanalihavoorus grillitakse Talleggis toodetud maitsestatamata jahutatud broilerit. Nimetatud võistlusvoorude ribid ja broilerid annab võistkondadele korraldaja ja nendes kahes voorus grillitakse ainult söegrillidel.

Kaupmehe fantaasiavoorus grillitakse võistkonna poolt vabalt valitavat fantaasiarooga, millel kohustuslikke komponente ei ole. Fantaasiavoorus grillitakse võistkonna poolt vabalt valitud grilliapaadiga.

NB: Juhul kui võistkonnal on küpsetusapaadina olemas barbecue-ahi, siis seda on lubatud võistlemiseks kasutada grilliapaadina, st küpsetamine toimub süte kohal ahju ülemises koldes.





3. Võistluse eesmärk ja auhinnalised kohad

Võistluse eesmärgiks on välja selgitada regiooni parim grillivõistkond. Selleks osutub kolme võistlusvoorude punktisummade liitmisel enim punkte saanud võistkond, kellele omistatakse tiitel näiteks Põhja-Eesti Parim Grillija 2012. Punktide arvestamisel ei lähe arvesse fantaasiavooru esitluse eest saadud punktid.

Lisaks Regiooni Parimale Grillijale pärjatakse punktide üldarvestuses ka teise ja kolmanda koha saanud võistkonnad, samuti ka Rakvere searibivooru, Talleggi kanalihavooru ja Kaupmehe fantaasiavooru kolm edukamat võistkonda. Fantaasiavoorus antakse välja ka esitluse eripreemia võistlustöö atraktiivseima esitluse eest.

4. Võistluse toimumise aeg, koht ja ajakava

Võistluse täpne toimumiskoht ja ajakava on võistluse kodulehel, kuhu pääseb ka Eesti Grilliliidu võistlushooaja võistluste ja sündmuste üldlehel: www.grilliliit.ee.

5. Võistkonna koosseis ja võistkonna kapten.

Võistkonnaliikmete arv ei ole piiratud, aga oluline on, et võistkond ei segaks oma arvuka liikmeskonnaga iseennast ja teisi võistlevaid võistkondi. Iga võistkond nimetab võistlustele registreerumisel oma liikmete seast võistkonna kapteni ja teatab võistluste korraldajale aadressile tema kontaktandmed (nimi+telefon+e-mail). Võistkonna kapten on kontaktisikuks korraldajapoolse info saatmisel võistkonnale. Kapten on vastutav võistkonna ja külaliste käitumise eest võistkonna võistlusplatsil, samuti ka võistluste reeglite ja festivali sisekorraeskirjade täitmise eest ning on võistkonna esindajaks tekkivate küsimuste lahendamisel.

Võistkonnal on õigus kutsuda oma võistlusplatsile külalisi, kostitada neid ja arendada seltskondlikku tegevust.

6. Vahendid võistlusteks ja võistlusplatsi sisustamine.

Grillimisvõistluse põhireegel on, et grillimisvõistlusel küpsetatakse grillimise meetodil.

Iga võistkond võistleb võistkonna poolt kaasavõetud küpsetusaparaadiga - Rakvere searibivoorus ja Talleggi kanalihavoorus ainult söegrillil ja Kaupmehe fantaasiavoorus vabalt valitud grilliaparaadiga, sh gaasigrilliga.

Võistluste korraldaja tagab igale võistkonnale ettemärgistatud võistlusplatsi suurusega 5x5m ja võistluste Selveri toidukorvi.

Võistluste Selveri toidukorv antakse üle võistluste kohtunike telgis korraldaja poolt võistkonna kaptenile ajakavas märgitud kellaajast alates ja see sisaldab:

- 2 (kaks) Rakvere searibi plaati kaaluga u 1,2 kg ühe ribiplaadi kohta (üks on mõistlik küpsetada nn trenniks ja teine ribiplaat kohtunikele);





- 1 (üks) Talleggi broiler kaaluga u 1,7 kg (millest ½ küpsetatakse nn trenniks ja teine pool kohtunikele);
 - 3 (kolm) kotti GreenCoal grillsütt, arvestusega iga võistlusvooru kohta 1 kott (koti suurus on 14 liitrit, vaata pilti võistluse kodulehelt);
 - 2 (kaks) 1,5 liitrist pudelit gaseerimata vett Aura Spring (vesi on ette nähtud toidu valmistamiseks ja sellest 3 liitrit on Lääne-Eesti Tuleohutusbüroo nõudmisel sihtotstarbeliselt ette nähtud tulekahju korral tule kustutamiseks).
 - 1 (üks) pott lehtsalatit esimese kahe võistlusvooru võistlustööde toidukarpi serveerimiseks (ribid ja broiler serveeritakse salatilehe peale);
 - 2 (kaks) Pakendikeskuse toidukarpi Rakvere searibi ja Talleggi kanaliha võistlusvoorude võistlustööde serveerimiseks;
- Lisaks annab võistluse maitseainepartner Meira igale võistkonnale Meira maitseainekoti, mis sisaldab häid maitsestamistooteid. Koti sisu on kirjeldatud ja toodete pildid eksponeeritud võistluse kodulehel.

Rakvere searibi ja Talleggi kanaliha võistlusroa valmistamisel on lubatud kasutada ainult Selveri toidukorvis olevaid tooteid, va maitseained, marinaadid ja mop-kaste (või marinaadi ja mop-kastme valmistamise vahendid), mis on iga võistkonna omal vabal valikul.

Kõik ülejäänud võistlemiseks vajalikud tarvikud, vahendid, tööpinnad, mööbel ja atribuutika ning võistlusplatsi kujunduselemendid (va kolmandate ettevõtete reklaamid) on iga võistkonna vabal valikul ja korraldamisel.

Kaupmehe fantaasiavoorus Selveri toidukorvi korraldaja poolt ei anta – kõik fantaasiavooru toiduained on võistkonna vabal valikul, sest võistluse Kaupmehe fantaasiavooru moto on: Grillida võib kõike ja kõik ühest kohast!

2012. aasta võistlushooaja ametlik võistlussüsi on GreenCoal. Võistlusel on lubatud kasutada võistkonna poolt kaasavõetud grillsütt, grillbrikette või puid süte valmistamiseks. Selveri toidukorvis olevast Aura Spring veest ja GreenCoal söest peab võistkonnal jätkuma kõigi 3 vooru võistlustööde valmistamiseks.

NB: Võistkonna poolt kaasavõetud grillsüsi on lubatud süüdata ja küpsetamiseks ette valmistada ka enne Selveri toidukorvide üleandmist.

Võistlusroa küpsetamise protsessis ja serveerimisel on keelatud kasutada fooliumit, küll võib võistlustööd hoida fooliumis enne (ribi ja broileri puhul näiteks fooliumi sees marinaadis) ja peale grillimist ning enne serveerimist (nn järelküpsemine ja soojashoidmine).

NB: Fooliumi ja võimalikke küpsetusanumaid on roogade valmistamiseks lubatud kasutada ainult väljaspool grillipinda, st fooliumis või anumates (näiteks küpsetuspotis) paiknev võistlusroog või selle komponendid peavad asuma grillilt eemal eraldi tööpinnal, et oleks selgelt aru saada, et nende abil ei toimu grilli kohal





küpsetustegevust (ei ole aktsepteeritav kui need asuvad nn vähemkuumal grillipinnal).

Reeglite kõiki muid sätteid, kontrollib terve võistluspäeva jooksul Eesti Grilliliidu poolt nimetatud võistluse inspektor.

7. Võistlusplatsi rajamise ja liiklemise ajakava, telkimine-parkimine.

Võistkonna võistlusplatsi suurus on 5x5m ja platsi asukoht selgub võistluse asukohas vastavalt võistlusplatsile saabumise järjekorras.

Võistlusplatsi saab ette valmistada võistluse päeval kuni kella 09.30-ni hommikul. Igale võistlusplatsile tohib maapinda rikkumata jätta 1 (ühe) sõiduki kasutamiseks laoruumi või panipaigana, võistkonna teised sõidukid tuleb parkida vastavalt võistluse parkimiskorraldusele.

Võistluse territooriumil sõiduvahendiga liikumisest maapinnale tekitatud kahjud hüvitab võistkond samas rahalises mahus milline nõue esitatakse konkreetse juhtumi osas korraldajale. Sellised juhud fikseeritakse võistkonna ja korraldaja juuresolekul ja korraldaja poolt esitatavad selleteemalised arved kuuluvad tasumisele 3 (kolme) tööpäeva jooksul võistluse lõppemisest. Tähtajaks tasumata summadelt arvestatakse viivist 1% tasumata summast päevas.

NB: Võistlusplatsil oleva sõiduki käivitamine ja sellega liikumine peale võistluste algust ja enne võistluse lõppu on keelatud. Sõidukite liikumine võistlusplatsil lõpetatakse võistluspäeva hommikul täpselt kell 09.30 ja avatakse liikluseks peale võistluse lõppu.

Võistkonnal on lubatud paigaldada oma võistlusplatsile igasugust atribuutikat ja abivahendeid, mis ei ohusta kaasvõistlejaid ja publikut.

Võistlusplats on võistkonnale kinnitatud vastavasisulise kokkuleppe sõlmimisel võistluse korraldajaga. Võistlusel osalemine on tasuta.

Võistkond annab võistlusplatsi võistluste korraldajale üle selle vastuvõtmise seisukorras. Võistkond võtab enda poolt tekitatud prügi võistlusplatsilt lahkudes kaasa ja heastab või taastab maapinnale või loodusele tekitatud kahjustused (va maapinna normaalne kulumine). Samuti kohustub võistkond hüvitama tema tegevusest või tegevusetusest tulenevad kolmandate isikute seadusejärgsed nõuded võistluse korraldaja vastu.

Võistkond teiseks oma rajatised ja vahendid võistlusplatsilt soovi korral käsitisi alates võistluste lõppemise hetkest, kuid sõiduvahendiga alles peale võistluse lõppu. Võistluse toimumise ajal on liiklusvahenditega transporditegevus osalejate ja publiku turvalisuse huvides keelatud!





Võistluste jälgimine ja pääs territooriumile on publikule tasuta.

8. Mida ja kuidas hinnatakse?

Rakvere searibivoorus hinnatakse liha välimust, liha valmidust/pehmust ja liha maitset. Iga võistkond peab hindamiseks ette valmistama võistlustöö 6 (kuuele) kohtunikule. Ribid tuleb serveerida korradaja poolt antavasse toidukarpi salatilehe peale, 6 (kuus) lahtilõigatud ribi ühte karpi. Juhul kui serveeritakse *mop-* või glasuurkastet, siis võib see olla ainult liha peal, muid lisandeid ja ka mittesöödavaid esemeid (nt tikud, foolium, kastmetopsik jms) karbis olla ei tohi.

NB: Kui ribide peale või kõrvale on asetatud/kantud muid toiduaineid-komponente kui mop- või glasuurkaste, siis selline töö diskvalifitseeritakse, sest karbis tohib olla ainult salatileht, mille peale on serveeritud 6 lahtilõigatud ribi ja soovi korral ribide peale kantud mop- või glasuurkaste. Samuti ei tohi mop- või glasuurkastet asetada karpi ribide kõrvale (kasvõi kunstilise efekti taotlemise eesmärgil).

Võistlustööde esitamine toimub kõikidel võistkondadel samaaegselt. Kõik võistkonnad peavad tooma nende poolt valmistatud võistlusroad võistluse infotelki Eesti Grilliliidu ametniku kätte, kus toimub võistluskarpide ümbermarkeerimine. Võistlustööd tuleb esitada vastavalt võistluse ajakavale. Hilisemaid võistlustöid ei registreerita ja nende võistkondade tööd kuuluvad diskvalifitseerimisele. Vooru võitja selgub kohtunike hindamislehtedel märgitud punktide summeerimise alusel. Rakvere searibivooru hinnatakse pimehindamisena – hindamise hetkel ei tea kohtunikud, millise võistkonna tööd nad hindavad.

Talleggi kanalihavoorus hinnatakse liha välimust, liha valmidust/pehmust ja liha maitset. Iga võistkond peab hindamiseks ette valmistama ühe võistlustöö, st grillima 6 (kuuele) kohtunikule hindamiseks ½ broilerit ja selle serveerima tervikuna (lahtilõikamata) korradaja poolt antavasse toidukarpi salatilehe peale. Kana küpsetamisel ja/või serveerimisel on lubatud nahk eemaldada, samuti on lubatud ka liha süstimine ja muul viisil maitsestamine (näiteks glasuurimine). Toidusüstlaid on võimalik osta Eesti Rahva Grillipoest www.grillipood.ee või korraldajalt kohapeal. Süstla maksumus on 15€.

Juhul kui serveeritakse *mop-* või glasuurkastet, siis võib see olla ainult liha peal, muid lisandeid ja ka mittesöödavaid esemeid (nt tikud, foolium, kastmetopsik jms) karbis olla ei tohi.

NB: Kui broileri peale või kõrvale on asetatud/kantud muid toiduaineid-komponente kui mop- või glasuurkaste, siis selline töö diskvalifitseeritakse, sest karbis tohib olla ainult salatileht, mille peale on serveeritud ½ broilerit (lahtilõikamata) ja soovi korral broileri peale kantud mop- või glasuurkaste. Samuti ei tohi mop- või glasuurkastet asetada karpi rinnafilee kõrvale (kasvõi kunstilise efekti taotlemise





eesmärgil).

Võistlustööde esitamine toimub kõikidel võistkondadel samaaegselt. Kõik võistkonnad peavad tooma nende poolt valmistatud võistlusroad võistluse infotelki Eesti Grilliliidu ametniku kätte, kus toimub võistluskarpide ümbermarkeerimine. Võistlustööd tuleb esitada vastavalt võistluse ajakavale. Hilisemaid võistlustöid ei registreerita ja nende võistkondade tööd kuuluvad diskvalifitseerimisele. Vooru võitja selgub kohtunike hindamislehtedel märgitud punktide summeerimise alusel. Talleggi kanalihavooru hinnatakse pimehindamisena – hindamise hetkel ei tea kohtunikud, millise võistkonna tööd nad hindavad.

Kaupmehe fantaasiavoorus hinnatakse roa välimust, maitset, innovatiivsust (sh idee) ja eraldi ka esitluse atraktiivsust (st *showd*). Kaupmehe fantaasiavooru lipulause on: Grillida võib kõike ja kõik ühest kohast! Fantaasiaröög peab olema valmistatud grillimise meetodil (kasvõi osaliselt) ja see peab olema võistlusplatsil valmistatud (mitte kodus valmistatud või kauplusest valmiskujul ostetud). Maitsestamisel on lubatud ka toiduainete süstimine ja muul viisil maitsestamine (näiteks glasuurimine). Toidusüstlaid on võimalik osta Eesti Rahva Grillipoest www.grillipood.ee või korraldajalt kohapeal. Süstla maksumus on 15€.

Iga võistkond peab hindamiseks ette valmistama võistlustöö ja seda võistkonna võistlusplatsil esitlema-serveerima kas ühe suure tööna kõikidele kohtunikele korraga või igale kohtunikule individuaalselt (lubatud on katta laud ja paigutada kohtunikele istekohad laua äärde). Fantaasiavoorus võistkonna platsile saabuva kohtunikonna kohtunike arvu teatab korraldaja võistkondadele võistluspäeval peale kohtunike koosolekut. Kohtunikonnas on kuni 10 (kümme) kohtunikku.

Kaupmehe fantaasiavooru hindamine algab võistkondade platsidel vastavalt võistluse ajakavas märgitud kellaajale võistkondade numbrilises järjekorras. Igal võistkonnal on aega esitluseks täpselt kuni 7 (seitse) minutit.

Kommentaar: Regionaalsete võistluse ja lõppvõistluse fantaasiavooru reeglid erinevad selles osas, et regionaalsel võistlusel on aega võistlustöö hindamiseks 7 minutit (lõppvõistlusel 10 minutit), kohtunike arv on regioonides toimumiskohati erinev ja sõltub osalevate võistkondade arvust ja võistlustööde esitlemine toimub platside järjekorras kuni viimane võistkond on oma esitluse lõpetanud. Lõppvõistlusel hindavad erinevad kohtunikonnad võistlustöid samaaegselt.

Võitja selgub kohtunike hindamislehtedel märgitud punktide summeerimise alusel. Fantaasiaröögiga hinnatakse võistkonna võistlusplatsil avaliku hindamisena – esitlus*showst* saab osa ka publik.

Võistkonnaliikmetel on võimalus saada Kaupmehe kliendikaardi omanikuks, soovi korral andke sellest teada grilliliit@grillfest.ee.





9. Retseptid

Võistkonnal on soovi korral võimalus avalikustada küpsetamise ja maitsestatamise võtted sh *mop*-kastme retsept. Retseptid esitatakse korraldajale suulise intervjuu vormis diktofonile peale fantaasiavooru lõppu. Retseptid ja küpsetamise kirjeldused avalikustatakse peale võistluse toimumist Eesti Grilliportaalis www.grilliportaal.ee peamenüüs RESTEPTID ja/või muudes grillimist tutvustavates väljaannetes või veebilehtedel. Iga retsepti juures märgitakse ära ka retsepti esitanud autori(te) nimed ja soovi korral ka kontaktandmed. Korraldajal on õigus kasutada avaldatud retsepte ja võistlusroogadest korraldaja poolt tehtud fotosid grilliteemaliste trükiste valmistamiseks. Retseptide esitamise ja avalikustamise eesmärk on grillikultuuri edendamine ja huvilistele teadmiste jagamine, retseptide avaldamiste eest selle autoritele tasu ei maksta.

10. Võistlusmaterjalide kontroll, kohtunikud ja pretensioonide esitamine

Enne võistluste algust kontrollib võistluse peakohtunik ja/või Eesti Grilliliidu võistluse inspektor üle võistlusmaterjalide vastavuse võistluse reeglitele – liha peab olema toores ja ei tohi olla maitsestatud. Samuti kontrollitakse võistluskorvide sisu ühtsust, grilliaparatuuride vastavust reeglitele ja grilliaparatuuride olemasolu võistluse territooriumil.

Rakvere searbi- ja Talleggi kanalihavoorus küpsetatavat liha ei tohi vahepeal ära viia võistlusterritooriumilt, st maitsestatamine ja küpsetamine peab toimuma võistkonna võistlusplatsil.

Kõikide võistlusvoorude kohtunikeks on Eesti Grilliliidu liikmetest kohtunikud. Regionaalsete võistluse peakohtunik on Eesti Grilliliidu juhatuse liige Auris Rätsep (auris.grillfest.ee). Võistluse reeglite täitmist kontrollib võistluspäeva jooksul Eesti Grilliliidu võistluste inspektor, kes informeerib reeglite rikkumisest võistluse peakohtuniku.

Kohtunike poolt täidetud hindamislehtedega on huvilistel võimalik tutvuda peale võitjate autasustamist võistluse Eesti Grilliliidu ametniku juures.

Kõik pretensioonid tuleb esitada peakohtunikule võistluse toimumise ajal, hiljemalt enne hindamise algust, hilisemaid pretensioone ei ole võimalik võistluse tulemuste muutmisel arvestada.

11. Kaubandustegevus võistlusplatsil

Juhul kui võistlusel osaleb võistkondi, kes soovivad oma võistlusplatsil lisaks võistlemisele tegeleda ka kaubandustegevusega, siis võtke aegsasti enne võistluse toimumispäeva ühendust võistluse korraldajaga.





Võistkonna võistlusel osalemine pelgalt kaubandusliku äritegevuse ja kasumiteenimise eesmärgil ei ole tervitatav ja on vastuolus võistluse korraldamise eesmärgiga.

12. Reklaamitegevus

Võistkondadel, kes esindavad mõnda ettevõtet, organisatsiooni (sh poliitilist organisatsiooni) või üritust, on lubatud võistkonna võistlusplatsi piires tegeleda temaatilise reklaami- ja promotsioonitegevusega. Kolmandate ettevõtete kaubamärke ja reklaame tohib eksponeerida ja reklaamida ainult võistluse korraldajaga vastava kokkuleppe olemasolul.

13. Foto- ja videosalvestused

Võistluse territooriumile sisenemisel ja võistlusel osaledes on võistkondade liikmed ja nende külalised teadlikud, et võistlusel toimuvad avalikud salvestused (sh video- ja fotosalvestused). Võistkondade liikmed ja külalised annavad korraldajale õiguse tasuta kasutada fotosid, filme, lindistusi või teisi kujutisi võistlejatest, nende külalistest ja võistlustöödest mis tahes meedias piiramatul aja jooksul ja piiramatul territooriumil.

Võistluse territooriumil fotografeerimine omaks tarbeks on piiranguteta lubatud. Kommertseesmärkidel fotografeerimine (võistlusel pildistatud fotode, sh toidufotode ajakirjandusväljaannetes kasutamine jne) on lubatud ainult võistlusele akrediteeritud fotograafide poolt. Akrediteeringu saamiseks pöörduge palun võistluse korraldaja poole. Vaidluste korral otsustab võistluse territooriumil fotografeerimise võimalikkuse üle korraldaja.

Võistluse territooriumil videosalvestamine ja filmimine amatöörkaameraga (VHS, HI8, Mini-DV, fotoaparaatide videofunktsioonide ja peegelkaameratega, mobiiltelefonidega jt) omaks tarbeks, st mitte avalikuks esitamiseks, on lubatud. Võistluse territooriumil videosalvestamine ja filmimine professionaalse kaameraga (BETACAM, DVCAM, HDCAM, FULLHDCAM, peegelkaameratega jms) on lubatud ainult võistlusele akrediteeritud kaamerameeste ja/või võttegruppide poolt. Akrediteeringu saamiseks pöörduge palun võistluse korraldaja poole. Vaidluste korral otsustab võistluse territooriumil videosalvestamise võimalikkuse üle korraldaja.

14. Turvalisus ja hea tava

Võistkonna iga liige kohustub tegema kõik endast oleneva kaasvõistlejate, publiku ja iseenda ohutuse (sh tuleohutuse) tagamiseks ning tegema selleks kõik vajalikud toimingud ning vastavalt ka käituma. Võistluse korraldajate, peakohtuniku ja turvatöötajate korralduste täitmine on kohustuslik kõigile võistlejatele ja võistkondade külalistele.





15. Võistluse lisainfo

Auris Rätsep, telefon: 5043000, e-mail: grilliliit@grillfest.ee.

16. Autorikaitse, koostöö ja kaubamärgid

Võistluse reeglid on autorikaitse objekt. Reeglite kasutamiseks mistahes kujul ja olukorras või koostöösooviga grillimisvõistluse korraldamiseks, pöörduge Eesti Grilliliidu poole telefonil 5043000 või saatke e-mail: grilliliit@grillfest.ee.

Võistluse reeglid on kinnitanud 08.02.2012:

Auris Rätsep, Eesti Meistrivõistlused Grillimises – Grillfest regionaalsete võistluste korraldaja ja peakohtunik, Eesti Grilliliidu juhatuse liige.

Enn Tobreluts, Eesti Meistrivõistlused Grillimises – Grillfest lõppvõistluse korraldaja ja peakohtunik, Eesti Grilliliidu juhatuse liige.

Grillfest on Eesti Patendiametis registreeritud kaubamärk ja selle kasutamiseks võtke ühendust võistluse korraldajaga.

