

Kakucsai IX. Nemzetközi Gasztronómiai Hagyományörző

Böllérfesztivál

2020. február 22. (szombat)

Verseny kiírás

Verseny: Hagyományos sertés házi feldolgozása

- Csapatmunka minősítés (marketing)
- Böllérmunka minősítésű
- Húselőkészítés füstölésre, hűtésre

Húsfeldolgozás, disznótoros készítmények:

- toroskáposzta
- hurka-kolbász
- disznótoros ételek

Versenyfeltételek:

- Lehetőség szerint különdíj felajánlás, melyet a zsűri ítél oda, de nem kötelező. - A nevezési határidő **2020. február 15.**
- A hozott sertést marhalevéllal, állategészségügyi bizonyítvánnyal kell igazolni.
- A versenyt, a feldolgozást a jelenlegi jogszabályok és a szakma szabályai alapján kell végezni!
- Csak nyomáscsökkentővel ellátott perzselők, gázpalackok használhatók!
- A gázelvétel fokozása céljából a gázpalackok melegítése tilos.
- Csak elkábított állatot lehet kivéreztetni (3 percen belül). A sertések kábítása 7 – 7,30 óra között folyamatos.
- A bontás után elvégzett vizsgálatot (Trichinella tesztet) követően lehet a készítményből fogyasztani.
- A keletkezett veszélyes hulladékot (bélgarnitúrák, szem, fülkivágás, papucs stb.) a kijelölt műanyag kukákba kell gyűjteni a verseny ideje alatt. A kukákat a verseny szervezői biztosítják a csapatok számára, amit megsemmisítésre át kell adni.
- Az állatok feldolgozása során maradéktalanul be kell tartani az élelmiszer higiéniai előírásokat.
- A csapatok a késztermékek kóstoltatása (mely nem kötelező) során kötelesek betartani a közegészségügyi és élelmiszer higiéniai előírásokat. A kóstoltatás kizárólag egyszer használatos evőeszközzel történhet.
- A csapatok kizárólag a helyszínen készített késztermékeket kóstoltathatják! A csapatok a versenyen készített, ételeket kereskedelmi forgalomba nem hozhatják!

A Böllerverseny zsűrizési szempontjai

A zsűrizési szempontjai:

- Fogópálinka zsűrizése:
- szín
 - íz, zamat
 - összhatás

A sertés bontásának és a húsok feldarabolásának, előkészítése a zsűrizésre:

- higiéniai feltételek
- esztétikum, hagyományápolás
- a környezet összképe
- az előkészítet húsok szakszerű darabolása, további feldolgozása
- csapatmunka, a csapat összképe (munkaruha, felszerelés, tisztaság, hangulat)

Hurkakészítés zsűrizése:

A zsűri részére minden csapat egy tál, ízletesen tálalt sült hurkát készít.

- külső megjelenítés, esztétikum
- élvezeti érték
- állag, íz hatás, egyedi ízesítés
- süthetőség
- kiegészítők ötletessége

Kolbászkészítés zsűrizése:

A zsűri részére minden csapat egy tál, ízletesen tálalt sült kolbászt készít.

- külső megjelenítés, esztétikum
- állag, íz hatás, egyedi ízesítés
- süthetőség
- tálalás
- kiegészítők ötletessége

:A zsűri részére minden csapat egy tál, ízletesen tálalt torost készít.

- külső megjelenítés, esztétikum
- állag, íz hatás, egyedi ízesítés
- süthetőség
- tálalás
- kiegészítők ötletessége

Az ételek díjazása

- hurka I, II. III. helyezet serleg
- kolbász I, II. III. helyezet serleg
- töltött káposzta I, II. III. helyezet serleg Egyéb kategória (leves, sülték, pörkölt félék)
- I, II. III. helyezet serleg
- I. II. III. a legjobb gulyásleves

Italok díjazása:

- forral bor I, II. III. helyezet serleg
- fogó pálinka I, II. III. helyezet serleg

A csapatok figyelmét felhívja a zsűri a felszolgálat kulturáltságára és a higiéniai feltételek, szabályok betartására!

A rendezőség a helyszínen biztosítja az alábbiakat.:

- víz
- áram
- sertés napi áron

A versenyzők saját maguk is hozhatják a sertést, amit levágnak. Kérem jelezzék előre ha nem tudják biztosítani maguknak a sertést.

Minden versenyző saját maga biztosítja: sátrat és egyéb eszközöket (lehetőleg műanyag nyelvű) felszereléseket.

A sátrakat és egyéb felszereléseket legkésőbb 2020 február 21-én (pénteken) a helyszínre kell szállítani és felépíteni. A csapatoknak 100 m²-es területet biztosítunk ,de igény szerint ez bővíteni is tudjuk!

A fesztivál napján reggel 7 óra után a fesztivál területén biztonsági okokból gépjárművel nem lehet közlekedni! Így kérjük a csapatokat, hogy előző nap mindent szállítsanak a fesztivál területére! Biztonsági őrök vigyáznak az értékekre!

Ha szállásra van szükségük, akkor a megadott telefonszámon v. email-en kérem jelezzék előre.

Elérhetőségeink: Hörömpő István 0630/637-2791,
 Hörömpő Istvánné0670/367-2675
 email cím: platina167@gmail.com

Jó versenyzést és jó hangulatot kíván minden csapattagnak a rendezőség és a zsűri!

Kakucsai IX. Gasztronómiai Hagyományőrző Böllérfesztivál
Jelentkezési lap

A Kakucsai Böllérversenyre az alábbiak szerint versenyző csapatként
bejelentkezünk:

Csapat neve, címe:.....

.....

Csapat létszám:.....

.....

Csapatvezető:.....

Csapat elérhetőség (telefon):.....

Különdíj:.....

Sertést Hozom Helyszínen vásárolom

Egyéb:

A verseny feltételeit megismertem, az abban foglaltakat elfogadom.

.....

Dátum

.....

Aláírás