

V. NYÍRSÉGI DISZNÓTOROS FESZTIVÁL ÉS XXI. NEMZETKÖZI BÖLLÉERVERSENY

2023. MÁRCIUS 04. (SZOMBAT) 6⁰⁰ - 19⁰⁰
MÚZEUMFALU NYÍREGYHÁZA
4431 NYÍREGYHÁZA-SÓSTÓFÜRDŐ, TÖLGYES U. 1.

VERSENYKIÍRÁS

Verseny: Hagyományos mangalica házi feldolgozása

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

Húsfeldolgozás, disznótoros készítmények:

- toroskáposzta
- hurka-kolbász
- fogópálinka
- forralt bor minősítés

Versenyfeltételek:

- Nevezési díj: 30.000.- Ft, illetve lehetőség szerint különdíj felajánlása, melyet a zsűri ítél oda.
- A nevezési díjat 2023. február 25-ig, mely időpont egyben a nevezés határideje is a Napkorona Hagyományörző Lovas és Lövész Egyesület 68800099-11113993 Takarékbank számlaszámára kell átutalni „bölléerverseny nevezési díj” megnevezéssel.
- A hozott sertés marhalevével, állategészségügyi bizonyítvánnyal, - állatorvosi igazolással és azonosítható fülzámmal legyen ellátva, valamint a Mangalica Szövetség tanúsítványával.
- A versenyen, a feldolgozást a jelenlegi jogszabályok és a szakma szabályai alapján kell végezni!
- Csak nyomáscsökkentővel ellátott perzselők, gázpalackok használhatóak!
- A gázelvétel fokozása céljából a gázpalackok melegítése tilos.
- Csak elkábított állatot lehet elvéreztetni (3 percen belül). A mangalica sertés kábítása 6³⁰-7³⁰ óra között folyamatos.
- A bontás után elvégzett vizsgálatot (Trichinella tesztet) követően lehet a készítményekből fogyasztani.
- A keletkezett veszélyes hulladékot (bélgarnitúrák, szem, fülkivágás, papucs stb.) zsákba össze kell gyűjteni és a verseny ideje alatt ATEV megsemmisítésre át kell adni.
- Az állatok feldolgozása során maradéktalanul be kell tartani az ételkészítés higiéniai előírásokat.
- A csapatok a késztermékek kóstoltatása során kötelesek betartani a közegészségügyi és ételkészítés higiéniai előírásokat. A kóstoltatás kizárólag egyszer használatos eszközökkel történhet.
 - A csapatok **kizárólag a helyszínen készített** késztermékeket kóstoltathatják!
 - A csapatok a versenyen készített ételeket kereskedelmi forgalomba hozhatják, **kizárólag a szervezők által egységesen 500.-Ft-ért értékesített gasztrojegy ellenében. Az adagok árát a gasztrojegy egységárához viszonyítva kell meghatározni, pl: 1 adag toroskáposzta 1 gasztrojegy, 1 adag kolbász 2 gasztrojegy stb. Az árakat**

és az adagok mennyiségét a csapatok saját megítélésük szerint alakítják. A rendezvény végén a gasztrojegyek beváltásra kerülnek a szervezőnél számla ellenében, mely összegből 30 % a szervezőt illeti meg. Csapatonként min. 100 adag ételt kötelezően kóstoltatni szükséges a résztvevők körében gasztrojegy ellenében.

A helyszínen biztosítjuk az alábbiakat:

- víz
- Mangalica napi áron (1.100Ft/kg + Áfa) – kb. 150kgos mangalicák – a helyszínen a tenyésztő részére fizetendő számla ellenében készpénzben vagy átutalással!
- 230 V csatlakozási lehetőség

Minden versenyző saját maga biztosítja: sátrat és egyéb eszközöket, felszereléseket.

Sátrakat és egyéb felszereléseket 2023. március 2-án (csütörtökön) 08:00-17:00 óra között illetve **2023. március 3-án (pénteken) 08:00-17.00 óra között** a helyszínre kell vinni és elhelyezni. A rendezvény napján kizárólag 07:00 óráig lehet közlekedni a területen! Az őrzésről gondoskodunk.

Díjak:

- közönségdíj a legnépszerűbb csapatnak
- a böllérek legjobbja
- a legjobb hurka
- a legjobb toros
- a legjobb kolbász
- a legjobb fogópálinka
- a legjobb forralt bor

Támba Miklós
Rendezvény főszervezője

**___ V. NYÍRSÉGI DISZNÓTOROS FESZTIVÁL ÉS XXI. NEMZETKÖZI
BÖLLÉERVERSENY**

___ 2023. MÁRCIU 04. (SZOMBAT) 6⁰⁰ - 19⁰⁰
___ MÚZEUMFALU NYÍREGYHÁZA
4431 NYÍREGYHÁZA-SÓSTÓFÜRDŐ, TÖLGYES U. 1.

JELENTKEZÉSI LAP

**AZ OLVASHATÓAN, NAGY BETŰKKEL KITÖLTÖTT JELENTKEZÉSI
LAPOT AZ ALÁBBI E-MAIL CÍMRE VÁRJUK:**

bollerverseny.nyiregyhaza@gmail.com

**A fenti V. NYÍRSÉGI DISZNÓTOROS FESZTIVÁL ÉS XXI.
NEMZETKÖZI BÖLLÉERVERSENYRE az alábbiak szerint
versenyző csapatként bejelentkezünk:**

CSAPAT NEVE, CÍME: _____

CSAPAT LÉTSZÁMA: _____

CSAPAT VEZETŐJE: _____

CSAPAT ELÉRHETŐSÉGE: _____
(telefon/e-mail)

KÜLÖNDÍJ: _____

***MANGALICA SERTÉS-t** **Hozom** **Helyszínen vásárolok**

EGYÉB: _____

A versenyfeltételeket megismertem, az abban foglaltakat elfogadom.

* Kérem a csillaggal megjelölt részt aláhúzással jelölje meg.

Dátum

Aláírás

**V. NYÍRSÉGI DISZNÓTOROS FESZTIVÁL ÉS XXI. NEMZETKÖZI
BÖLLÉERVERSENY
ZSÚRIZÉSI SZEMPONTJAI
2023. MÁRCIUS 04.**

A csapatok megkapják a verseny megnyitásakor.

Fogópálinka zsűrizése:

- szín
- íz, zamat
- összhatás

Forralt bor zsűrizése:

- hőfok
- ízesítés, zamat
- összhatás

A sertés bontásának és a húsok feldarabolásának, előkészítésének a zsűrizése:

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

Hurkakészítés zsűrizése:

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

- külső megjelenés, esztétikum
- állag, íz hatás, egyedi ízesítés
- élvezeti érték
- tálalás
- kiegészítők ötletessége

Kolbászkészítés zsűrizése:

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

- szín és íz hatás harmóniája
- esztétikai megjelenítés
- süthetőség
- kiegészítők ötletessége

Toroskészítés zsűrizése:

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

- külső megjelenés, esztétikum
- állag, íz hatás, egyedi ízesítés
- élvezeti érték
- tálalás
- kiegészítők ötletessége

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

Tagjai: neves gasztronómiai szakemberek.

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