

II. Dunakeszi Mindmegezi

2024. február 17. (szombat) 7.00–15.00

Dunakeszi Katonadomb

VERSENYKIÍRÁS

Versenykategóriák:

- **házi sertés házi feldolgozása**
 - **böllérmunka minősítés**
 - **húselőkészítés sütésre/füstölésre minősítés**
 - **csapatmunka minősítés**
- **húsfeldolgozás, disznótoros készítmények**
 - hurka
 - **kolbász**
 - pecsenye
 - **orja leves**
 - **toroskáposzta**
 - tepertő
- **fogópálinka**
- **pogácsa vagy egyéb sós sütemények**

Versenyfeltételek:

- Nevezési díj: 50.000 Forint / csapat (min. 5 – max. 10 fő), amely tartalmazza az állategészségügyi igazolvánnyal rendelkező nettó 40 kg körüli súlyú, perzselt félsertést, a hozzá tartozó belsőséggel és vérrel, valamint 1 db 6 x 3 m-es sátrat 3 sörasztallal és 3 sörpaddal. A nevezési díj tartalmazza továbbá a kóstoltatáshoz szükséges eszközöket (evőeszköz, tányér, szalvéta), a hideg- és melegvíz vételi lehetőséget, valamint 230V áramot.
- Jelentkezni 2023. szeptember 27-ig a programiroda@dunakeszi.hu elérhetőségen lehet.
- A versenyen a feldolgozást a jelenlegi jogszabályok és a szakma szabályai alapján kell végezni!
- A sütéshez, főzéshez a helyszínen csak nyomáscsökkentővel ellátott gázpalackok használhatók!
- Gázelvétel céljából a gázpalackok melegítése tilos!
- A sertés feldolgozásából keletkező veszélyes hulladékok, fogyasztásra nem alkalmas maradványok a szervezők által biztosított zsákokban a verseny ideje alatt a mosogatásra biztosított sátorban leadhatók.

A szervezők a változtatás jogát fenntartják!

A rendezvénnyel kapcsolatos további információk:

Dunakeszi Programiroda programiroda@dunakeszi.hu Telefon: 06 27 542 800/229. mellék

- Az állatok feldolgozása során maradéktalanul be kell tartani az élelmiszerhigiéniai előírásokat!
- A csapatok a késztermékek kóstoltatása során kötelesek betartani a közegészségügyi és élelmiszer higiéniai előírásokat. A kóstoltatás kizárólag a szervezők által biztosított egyszer használatos eszközökkel történhet.
- A csapatok kizárólag a helyszínen készített késztermékeket és a versenyre benevezett pálinkát, valamint sós süteményt kóstoltathatják!
- A csapatok a versenyen készített ételeket és a versenyre benevezett sós süteményeket kereskedelmi forgalomba hozhatják gasztrojegy ellenében.
- A versenyen való részvétel feltétele, hogy a feldolgozott félsertésből a készétel egy bizonyos részét a helyszínen gasztrojegy ellenében értékesíteni kell. A gasztrojegyek ellenértékének egy részét a szervező a verseny után elszámolás keretében visszatéríti.

Amit a helyszínen biztosítunk:

- víz (hideg, meleg)
- állategészségügyi bizonyítvánnyal ellátott félsertés
- 230 V csatlakozási lehetőség
- 1 db 6 x 3 m-es sátor
- 3 db sörasztal
- 3 db sörpad
- mosogatási lehetőség

Minden versenyző saját maga biztosítja*:

- gázpalack
- gázégő
- a feldolgozáshoz szükséges edények, eszközök
- sertésbél**
- fűszerek
- tálaláshoz, ízesítéshez szükséges alapanyagok, savanyúság, kellékek
- dekoráció
- kenyér

*A hatékony és gyors ételkészítéshez célszerű minden csapatnak 2 üstöt, 2 gázpalackot, 2 gázégőt és egy tűzhelyet/sparheltet a helyszínen felállítani, valamint csapatonként legalább egy hivatásos hentes, szakavatott személyt is delegálni, aki koordinálja a csapattagok munkáját.

ZSÚRIZÉS SZEMPONTJAI

Fogópálinka:

- szín
- íz, zamat
- összhatás

Pogácsa vagy egyéb sós sütemények:

- forma
- íz

A szervezők a változtatás jogát fenntartják!

A rendezvénytől kapcsolatos további információk:

Dunakeszi Programiroda programiroda@dunakeszi.hu Telefon: 06 27 542 800/229. mellék

- kreativitás

A félsertés feldarabolásának, előkészítése:

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

Hurka:

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

Kolbász:

- szín és ízhatás harmóniája
- esztétikai megjelenés
- süthetőség
- kiegészítők ötletessége
- fűszerezés

Toroskáposzta:

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

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

Pecsenye:

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

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

Orjaleves:

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

- tálalás
- ízhatás
- tartalma, gazdagsága

Tepertő:

- ízvilág
- szín
- állag/roppanósság
- tálalás

A szervezők a változtatás jogát fenntartják!

A rendezvénnyel kapcsolatos további információk:

Dunakeszi Programiroda programiroda@dunakeszi.hu Telefon: 06 27 542 800/229. mellék

- kiegészítők ötletessége

Csapatok, sátor:

- higiénia
- hangulat
- rendezettség
- vendégfogadás

Zsűriztetés menete:

- fogópálinka
- sós sütemény
- feldolgozási folyamat
- készétel tálalása
 - o orjaleves
 - o pecsenye tál: hurka-kolbász, tepertő, pecsenye
 - o toroskáposzta

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

A szervezők a változtatás jogát fenntartják!

A rendezvénnyel kapcsolatos további információk:

Dunakeszi Programiroda programiroda@dunakeszi.hu Telefon: 06 27 542 800/229. mellék