

# 2020. FEBRUÁR 1. CSERÉPFALU BEREZDI PINCESOR

CSERÉPFALU „BÖLLÉRKIRÁLYÁT” KERESSÜK!

## Verseny leírása:

A nevezési díj 25.000.-Ft, ami tartalmaz egy fél sertést, s amennyiben a nap folyamán ételjegyet beszoigáltatnak a csapatok (1000.-Ft/ételjegy, maximum 25.000 Ft), annak árát visszkapják.

A résztvevő csapatok – sorsolás útján – párokat alkotnak, majd a szintén sorsolás alapján kialakított sorrendben összefogva választhatják ki a karámból a számukra szimpatikus sertést. A karámból való kivételést, a dísznóvágást, perzselést, pucolást, majd kettévágást együttes erővel végzi a két csapat. Mindez időre történik. A további versenyszámokban a csapatok már önállóan indulnak.

A versenyhez szükséges eszközöket, alapanyagokat a csapatok magukkal kell, hogy hozzák (sütő- főző eszközök, fűszerek, daráló, töltő, bél, vágó és egyéb kések, tálak, díszítési és tálalási eszközök, stb.)

A zsűri elvárja az ízléses, szépen díszített tálalást.

## Amit a szervező biztosít:

- 1 db hízott félsertés
- 1db 3x3-as sátor és munkaasztal
- Ivóvízvételi lehetőség, illemhely, központi hulladékgyűjtés
- 2 darab üst üstházzal és állandó forró vízzel, amiben meg lehet abálni az abálandókat (belsőség, betöltött hurka stb.)

Kérünk minden csapatot, akik ezzel a lehetőséggel élni szeretnének, hozzanak magukkal egy-egy úgynevezett „drótszatyrot” amit majd megtöltenek és beleengedik az abalébe.

## Böllérkirály cím

Az összes versenykategóriának kihirdetjük és díjazzuk az első három helyezettjét, ill. a főzőverseny összesített versenyét megnyerő csapathoz kerül a „Böllérkirály” titulus.

Az eredményhirdetés időpontja: 16:00

A Böllérkirály címet 6 versenykategóriájának összesített, abszolút győztese kapja meg.



# 2020. FEBRUÁR 1.

## CSERÉPFALU

### BEREZDI PINCESOR



#### Versenykategóriák – főzőverseny:

##### 1. Karámba lépéstől a szúrásig

A 2 összesorsolt csapat összedolgozik a karámba lépés időpontjától a disznó szúrásáig. A versenyszám időre megy. Amikor kész vannak, jelentik a szervezőbizottságnak. Ezen a versenyszámon közös eredményhirdetés lesz.

##### 2. A disznó hasítása

A két összesorsolt csapat itt ugyancsak együtt dolgozik. A megtisztítás után a disznót gerincre állítva elkezdődik a kettéhasítása, belek eltávolítása és a hasüreg tisztítása, vagyis a félsertés „kész” állapotának bejelentéséig tart.

Ez a versenyszám is időre megy.

Ezen a versenyszámon is közös eredményhirdetés lesz.

##### 3. „Fogópálinkák” versenye

A hagyományos disznóölés alapkélléke a „fogópálinka”, így a főzőcsapatoknak lehetősége nyílik arra, hogy az általuk hozott pálinkákat is összemérijék. Ehhez a zsűrinél szükséges 0,5 l pálinkát leadni.

##### 4. Szakszerű, húsrészenkénti bontás

Itt a csapatok a sertés „szakszerű” bontását végzik. Karaj, szalonna és egyéb húsok lefejtése, az oldalas sütésre való előkészítése, a szalonna formázása. Ekkor lehet formázni a „sódart” is annak, aki szeretne egy egész hátsó combot eltenni sonkának pácolva vagy füstölve. Ez nem kötelező feladat, mert akár kolbászként is bedarálhatják a húst. A szalonna formázása is szempont akár toka, akár kenyér vagy bármilyen szalonnát is készítsenek. A fennmaradó zsír-kockákat a szervezők összegyűjtik és kisütik tepertőnek kínálatra. A zsűri nézi a comb bontásának szakszerűségét is (Dió, Rózsa, Frikandó, stb.).

##### 5. Hagymásvér

A csapatoknak a szúráskor felfogott vérből hagymásvért kell készíteni és legkésőbb 10:30-ig két adagot a zsűrinek feltálalni, frissen, melegen. Itt már külön-külön, önállóan dolgoznak a csapatok.

##### 6. Disznójava böllértál (hurka-kolbász-pecsenye)

A tálnak tartalmaznia kell 1 db hurkát (véres, májas vagy szabadon választott egyedi fűszerezésű), 1 db kolbászt és pecsenyét. A hurka- és kolbászkészítéshez is minden eszközt magával kell hoznia a csapatoknak. A szükséges mennyiségű főtt rizst a hurkához szintén magukkal hozhatják, de hozhatnak több alapanyagot is, ha több hurkát vagy kolbászt akarnak készíteni, azonban a nyersanyagokról igazolást kell hozniuk és a rendezőség felé, ha szükséges, azt be kell mutatni. A versenyzőkre bízunk, hogy a pecsenyét milyen húsrészből és hogyan készítik. A Böllértálat 15:00-ig hozhatják a versenyzők a zsűrihez, melyet összességében pontoznak. Erre a mesterműre lehet kapni a legtöbb pontot.