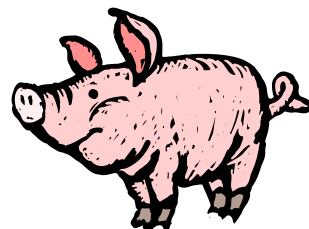


I. Kőröshegyi Hagyományőrző Napok

Disznóölés versenykiírás



Rendezvény célja:	A régi hagyományok felelevenítése, ápolása és megőrzése az utókor számára.
Rendezvény szervezője:	Kőröshegyi Lótenyésztők Egyesülete
Rendezvény fővédnöke:	Kőröshegy Község Önkormányzata
<u>Rendezvénye helyszíne és ideje:</u>	Kőröshegy Faluház, 2010. február 27. (Kozma Sándor tér 1.),
<u>Nevezési határidő:</u>	2010. február 15, csak írásban, a nevezési díj megfizetésével- átutalásával.
Email cím:	lovasok1997@gmail.com.
Fax:	06 84 340-518.
Számlaszám:	66100111-16003538.
Levélcím:	Polgármesteri Hivatal 8617 Kőröshegy, Petőfi S. u. 71.

A nevezésnek tartalmaznia kell: A4-es lapon az induló csapat nevét, elérhetőségi címét, telefonszámát, a nevezési díj befizetését csekk- átutalási értesítő fénymásolata.

Azon résztvevők számára, akik távolról érkeznek, péntek- szombat éjszakára kedvezményes szállást biztosítunk.

Amennyiben szállást kér, az érkező létszámot és az eltöltendő éjszakák számát (1-2 éj) kérjük egyértelműen feltüntetni.

A nevezési díjról igény szerint számlát állítunk ki, kérésre csekket küldünk, melyen a nevezési díjat költség nélkül lehet befizetni.

A csapatok 4 fővel jelentkezhetnek, a nevezési díj csapatonként: 20.000,- Ft

A verseny programja: Gyülekező február 27-én reggel 7 órakor a Kőröshegyi Faluház előtt megnyitó, majd a csapatok összesorsolása. Két csapat kap egy sertést, amit együtt szúrnak le. A tisztítás után minden csapat félsertést dolgoz fel. Pörzsölés fatüzeléses pörzsöléssel, vagy gázzal történik. (Aki gázzal pörzsöl, az a felszerelést hozza magával.) A feldolgozás az udvaron felállított sátrak alatt lesz. Azon csapatok számára, akik csak vasárnap utaznak haza, a rendezőség biztosítja a csapatoknál maradt termékek hűtését és őrzését.

Versenyfeladat: A csapatoknak a fél sertésből kolbászt és hurkát kell készíteniük. A rendezőség az elkészült termékekből 3X 3 kg kolbászt, hurkát, pecsenyének való húst kér vissza, a többi termék a csapatoké marad. Lehet nevezni egy másfajta disznótoros termékkel is (specialitás, tájjellegű étel), melyet a zsűri plusz ponttal jutalmaz.

A versenyre nevezett termékekből egy-egy adagnyt 14 órára kell elkészíteni és a zsűrizéshez a szervezők által biztosított asztalon előkészíteni. Ezen időpontig kell a szervezők részére a korábban említett beadási kötelezettséget is teljesíteni. A 3-4 fős zsűri tagjai egész nap figyelik a versenyzőcsapatok munkáját, a higiénias előírások betartását.

A zsűri elnöke: Kocsonya Kálmán mesterszakács.

A rendezőség biztosítja: élő sertés, szállás, bontóasztal, 3x3 méteres sátor, 80x80 cm asztal, székek, üst, üstház, gáztűzhely, fogó pálinka, kenyér, forralt bor.

Minden egyéb felszerelésről és alapanyagról a csapatok gondoskodnak. A rendezvényen előforduló balesetekért és károkért a rendezőség nem vállal felelősséget.

Értékelési szempontok:

- Népi hagyomány, nemzeti jelleg bemutatása (öltözet, feldolgozási technikák).
- Felbontás szakszerűsége, alapanyagok kezelése, higiénias előírások betartása.
- Elkészített termékek ízletessége, állaga.
- Asztal díszítése (zsűrizéshez)
- Sertés súlyának saccolása.

A nap folyamán büfé is rendelkezésre áll, étellel, itallal.

A nap végén a Faluház nagytermében 19 órától **Böllér-bált** tartunk, svédasztalos vacsorával, néptáncos fellépőkkel, élő zenével és ünnepélyes díjkiosztással.

A versenyzőknek a belépő és az ételfogyasztás díjtalan, egyéb résztvevőknek a belépődíj 500,- Ft.

Bővebb információ a 06 20 9391189 telefonszámon kérhető napközben Vass Tibortól, valamint a 06 30 4962422-es számon Böröcz Józseftől.