



A verseny menete-3

A versengés folyamán a Tiszator meglesésére érkező népek kóstolójegyet vásárolhatnak a rendezőktől, mellyel a versengő csapatok udvarában készült étkeket kóstolhatják. A legtöbb kóstolójegyet gyűjtő csapat kapja a közönségdíjat.

A rendezvény helyszínén hatósági állatorvosok hagyják jóvá az állatok felhasználhatóságát. Kobzás esetén a Nagykun-Hús Kft. pótolja az elkobzott részeket.

Kóstolót kizárólag egyszer használatos eszközök segítségével (műanyag kanál, papírtárca) szabad kiadni. A rendezők 300 adag kiosztásához elegendő eszközt biztosítanak, de célszerű tartalékról gondoskodni a csapatoknak!

A szükségtelen állati hulladékot (bél, szem, csont) a szervezőktől kapott, "veszélyes hulladék" címkével ellátott zsákban kell gyűjteni elszállításig.

Aszennyvizet kizárólag a kijelölt tárolóba szabad leönteni.

A megnyitó 06:30 órakor veszi kezdetét, ekkor kapják meg a csapatok a szükséges kellékeket és kezdik el a sertések kivéreztetését is.

Előző nap szállított berendezések őrzéséről a szervezők gondoskodnak, de kisebb méretű értékes eszközöket (kések, bárdok) célszerű a verseny napján a helyszínre szállítani.

A versengésben a következő termékek előállítása szükséges:

- 1 db sonka formázva
- 2 tábla szalonna
- 10 kg kolbász (kóstolóhoz)
- 12 kg hurka (kóstolóhoz)
- 1 db abált szalonna (kóstolóhoz)
- 3 kg tepertő (kóstolóhoz)
- 3 dl fogópálinka
- 2 liter forralt bor

Előkészített nyers húst (a díszítéshez és saját fogyasztásra szánt füstölt áru kivételével) a csapatok nem vihetnek a verseny helyszínére. A termékek előállításához kizárólag a rendezők által biztosított, az állatorvosok által jóváhagyott nyers hús használható fel.

