



Orosháza és Térsége Gazdakör

Székhely: 5900 Orosháza, Pacsirta utca 8.
Levelezési cím: 5900 Orosháza, Luther utca 31.
Telefon: 30/598-2398
Honlap cím: <http://www.magyargazdak.hu>,
E-mail cím: gazdakoriroda@orosnet.hu



Házi készítésű füstölt vékony és vastag kolbász verseny FELHÍVÁS

Az Orosháza és Térsége Gazdakör 2020. február 29.-én szombaton rendezi meg a XIV. Orosházi Hagyományok Ízek Versenyét, amelyre házi készítésű füstölt vékony és vastag kolbász versenyt hirdet.

A verseny célja:

A családok élelmiszer feldolgozó tevékenységével előkészített házi kolbász, az eredetében ismert és egészséges termékek minősítésével elismerést adni ennek a folyamatnak.

A verseny nevezés feltételei:

A versenyre nevezési díj nincs.

A házi készítésű – saját receptúrával elkészült – füstölt vékony vagy vastag kolbászból egy párat vagy egy szálát kell leadni, amely regisztrációs számot kap. Nevezni azzal a termékkel lehet, amely a nevezési napja előtt legalább 30 nappal korábban készült.

Nevezni lehet:

2020. január 28. keddtől

2020. február 17. hétfőig

naponta délelőtt 8-12 óra között

Nevezés helye: Orosháza, Pacsirta utca 8. Gazdakör iroda

A nevezett füstölt vékony és vastag kolbászok szellős, hűvös helyen tárolását a Gazdakör biztosítja.

A házi készítésű füstölt vékony és vastag kolbász minősítése a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak figyelembe vételével történik.

A különböző – vékony kolbász legfeljebb 38 mm, vastag kolbász esetén 38-55 mm között – átmérőjű, lehetőleg természetes burkolatba töltött, különböző szemcseméretűre aprított friss hús kategóriába tartozó sertés, illetve vad húsa, továbbá szalonna alapanyag, valamint fűszerek – lehetőleg pirospaprikával – felhasználásával készült termékek.

A minősítést a nevezés helyszínén a Verseny Szervező Bizottság által felkért szakmában elismert szakemberek végzik és az országosan elfogadott 50 pontos rendszer alapján alakítja ki véleményét.

Vizsgálatra kerül: alak, méret, burkolat, állag, állomány, metszésalap, illat, íz

A zsűrizés időpontja:

2020. február 18. kedd du. 13 óra

A zsűrizés helyszíne:

Orosháza, Pacsirta utca 8. Gazdakör iroda

A minősített kolbászok díjazása:

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| - 45 pont felett | aranyérem+oklevél |
| - 40-44,9 pont között | ezüstérem+oklevél |
| - 35-39,9 pont között | bronzérem+oklevél |

A házi füstölt vékony és vastag kolbász kategóriában a legjobbak közül a zsűri döntése alapján kerül átadásra a verseny fődíja „**Orosháza legjobb házi füstölt kolbásza 2020**” serleg

A Verseny Szervező Bizottság és a zsűri döntése végleges és megtámadhatatlan.

Eredményhirdetés:

ideje: 2020. február 29. szombat 10 óra

helye: Rendezvénysátor nagyszínpad

Információ a nevezéssel és a versennyel kapcsolatban a **30/598-2398** telefonszámon lehet.

A versenykiírás letölthető: www.gvoparospanzio.hu, www.magvargazdak.hu

Email: gazdakorioda@orosnet.hu

Orosháza, 2020. január 10.

Orosháza és Térsége Gazdakör Elnökség nevében



Tisztelettel:

Horváth József

Orosháza és Térsége Gazdakör
elnök