



Tarptautinė grilio ir barbekiu sąjunga kviečia į III tarptautinį  
**VISOS KIAULĖS GAMINIMO BBQ ČEMPIONATĄ,**  
kuris vyks 2016 m. liepos 15–17 d. Palangoje

## **EIGA**

### **Liepos 16 d., šeštadienis**

**nuo 17.30 val.** – komandų pasiruošimas (nedalyvaujančių BBQ)

**18.00 val.** – komandų kapitonų susitikimas teisėjų palapinėje

**20.00–21.00 val.** – kiaulienos išdalinimas

### **Liepos 17 d., sekmadienis**

**10.00 val.** – uždarytų indų aklam teisėjavimui išdalinimas

**12.00 val.** – teisėjavimas vietoje (vertinant visos kiaulės gaminimą)

**12.30 val.** – akla degustacija (mėsos)

**Gaminimo įrankiai:** pasirenkami laisvai

**Kuras:** tik mediena arba medžio anglis. Elektra ir dujos naudojamos tik padažams gaminti arba uždegti

### **Leidžiama:**

- elektriniai iešmai ir rūkymo įranga
- temperatūros ir oro srautų kontrolės įranga
- pradėti gaminimo procesą, paskaninus kiaulieną, bet kokiu komandai tinkamu laiku

# REGISTRACIJA

Balandžio 1 – birželio 30 d. internetu tinklapyje [ibgu.org](http://ibgu.org)

## Registracijos mokestis:

- visos kiaulės gaminimo barbekiu čempionate **150 eurų**
- Baltijos barbekiu čempionate **150 eurų**
- bendrai abiejuose čempionatuose **250 eurų**

## ORGANIZATORIAI SUTEIKIA

- 3 x 3 m palapinę (4 x 6 m) gaminimo plotui
- 2 stalus ir 2 suolus
- **18 l vandens talpyklą** (rungtynių zonoje bus vandens čiaupas jai pildyti)
- **10 l kibirą panaudotam vandeniui** (jį reikia surinkti ir utilizuoti į specialų konteinerį arba šulinį)
- atliekų maišus (konteineriai įrengti šalia rungtynių zonos)
- prie rungtynių zonos viena vieta automobiliui arba priekabai (papildoma bus numatyta, esant pageidavimui)
- žemos elektros srovės 220 V įranga leidžiama naudotis (jei reikėtų galingesnės, prašome atsivežti savo generatorius ir sumontuoti jį specialioje zonoje)
- **kurą** (komandoms paprašius): **4 medžio anglies paketus** (po 50 l); **du (po 50 l) lapuočių medienos paketus** (galima naudoti tik tokią)
- **Produktų krepšį:**
  - ~ 40 kg (100 lb) svorio kiaulė, salotos ir petražolės pagrindui

*Pastaba:* rungtynių zoną prižiūrės **apsaugininkai, tačiau organizatoriai neatsako už turta ar daiktus, paliktus rungtynių zonoje.**

## PAGRINDINĖS TAISYKLĖS IR REGLAMENTAVIMO NORMOS

### Komanda

- iki **5 narių**
- privalo būti kapitonas, kuris:
  - atsako už komandą ir jos veiksmus rungtynių teritorijoje ir už jos ribų
  - bendrauja su organizuojančių ir sankcionuojančių organų atstovais
- vienas dalyvis gali priklausyti tik vienai komandai

### Komandos rungimosi zona

- kiekvienai komandai priskiriama sunumeruota **4 x 6 m rungtynių zona su 3 x 3 m palapine, 2 stalais ir 2 suolais**
- gaminimo vieta yra priešais palapinę
- po rungtynių komanda **privalo išvalyti rungtynių zoną ir gauti techninio inspektoriaus leidimą palikti rungimosi teritoriją**
- kiekviena komanda **privalo turėti gesintuvą ir gaisro gesinimo antklodę**

- **po gaminimo įranga privalu dėti priešgaisrinės medžiagos pagrindą**
- saugos reikalavimų paisymą prižiūrės techninis inspektorius
- kiekviena komanda **privalo** turėti **pirmosios pagalbos paketą**. Komandos yra atsakingos už nelaimingus atsitikimus jų gaminimo zonoje, jei juos sukelia komandų veiksmai ar neveikimas.

### Įranga ir gaminimas

- **įrangą atsiveža pati komanda**
- iš toliau atvykusios (arba lėktuvu skridusios) komandos gali tikėtis organizatorių pagalbos (iešmų nuoma ir pan., jei tai konkrečiame regione yra įmanoma)
- mėsa skaninama ir gaminama rungtimosi zonoje
- prašome laikytis gaminimo įrangos ir maisto apdorojimo vietos švaros, tai bus kruopščiai stebima

### Reklama

- **savo rėmėjus** komanda gali reklamuoti **tik palapinės viduje, išskyrus reklamą ant drabužių**.
- nacionalinė vėliava ir komandos pavadinimas (logotipas) gali būti eksponuojami ir išorėje
- vietoje turi būti eksponuojamas bent vienas įrankių rinkinys iš kiekvieno rėmėjo paketo

### Visa (nesupjaustyta) kiaulė

- visa kiaulė (apie 40 kg svorio, su galva) turi būti pagaminta nepjaustyta
- **mėsa skaninama ir gaminama rungtynių zonoje**
- **kiaulę galima įdaryti ir naudoti padažus**
- **prieš teisėjų vertinimą vietoje negalima šalinti jokių dalių**
- **mėsos inspektorius pamatuos mėsos temperatūrą prieš 1 valandą iki patiekiant teisėjams. Giliausiame peties taške temperatūra turi būti ne mažesnė nei 72° C.**

### Apribojimai

- **draudžiama gaminti žemės paviršiuje**
- **draudžiama dalintis priskirtomis zonomis ar gaminimo įranga**
- **čempionato metu netiekiamos dujos**
- kaip patiekalo pagrindą leidžiama naudoti tik organizatoriaus suteiktas salotas ir / ar petražoles; kiti produktai draudžiami
- mėsos negalima sudėti ar kitaip paženklinti, kad ją būtų galima identifikuoti
- **mėsą rūkyti tik tam skirtoje vietoje.**
- **už nesaikingą alkoholinių gėrimų vartojimą komanda gali būti diskvalifikuota**

## TEISĖJAVIMAS / PATEIKIMAS / LAIKO LIMITAI

- teisėjauja tik **sertifikuoti** IBGU, KCBS ar WBQA teisėjai

- teisėjavimą sudaro **vertinimas vietoje ir akla degustacija**
- prieš akla degustaciją vietoje teisėjaujama ir vertinama **visos kiaulės išvaizda**.
- konkretūs patiekimo laikai nustatomi kapitonų susirinkime
- **Sudarytas 10 minučių „langas“**, t. y. komanda turi akla degustacijai indelį užpildyti per 5 minutes iki ir 5 minutes po patiekimo momento.
- komandos pristatymo laikas – **ne ilgiau kaip 3 minutės**
- kviečiame naudoti „neslepiančius išvaizdos“ papuošimus
- **teisėjams** vertinti pateikiamos **6 porcijos (3 numatytų išpjovų) akla degustacijai skirtuose indeliuose**, kuriuos suteiks organizatoriai
  - porcijoje turi būti **trijų išpjovų mėsa: peties, nugarinės ir kumpio**
  - patiekiamą mėsa gali būti **pjaustyta griežinėliais, atskirta nuo kaulo arba maišyta**
  - patiekiant negalima dėti **papildomo padažo**

## **VERTINIMO KRITERIJAI**

- **vietoje** teisėjai vertina pagamintos **kiaulės išvaizdą**
- **aklos degustacijos** metu vertinami **išvaizda, minkštumas (švelnumas) ir skonis**
- vertinama taškais nuo 1 iki 10 (specialūs paaiškinimai teisėjams pateikiami vertinimo lapuose)
- taškai už išvaizdą, minkštumą (švelnumą) ir skonį turi skirtingą vertę, kuri didėja eilės tvarka
- **galutinis rezultatas priklauso nuo sumos taškų už išvaizdą ir akla degustaciją, teisėjaujant vietoje**
- vietos teisėjai vertina ir **pasirodymą** pagal tris kriterijus: gaminimo zoną, komandos dvasią ir pristatymą. Nors naudojami tie patys taškai, bet pasirodymas ir gaminimas vertinamos kaip atskiros dalys
- **Pagrindiniam, antram ir trečiam čempionams numatyti atskiri apdovanojimai, taip pat prizus gaus ir laimėję pasirodymo kategorijoje bei patraukliausios visos kiaulės išvaizdos kategorijoje.**
- **prizai įteikiami komandai.**