**Atviras Lietuvos barbekiu čempionatas**

**2017 m. Birželio 10-11 dienomis**

**Birštonas, Lietuva**

**Datos, laikas ir vieta**

Baltijos barbekiu čempionatas vyks 2017 m. **birželio 10-11 dienomis Birštone, Lietuvoje**. Rungtynių kategorijos: **žuvis, vištiena, kiauliena (šonkauliai), jautiena (krūtininė),** **jautienos burgeris, kiaulienos šašlykas ir desertas.**

Didžiajame čempionate dalyvaujanti komanda turi rungtis **visose 7 kategorijose : visų mėsos, žuvies bei deserto gaminimo kategorijose.**

**Papildomos sudedamosios dalys bus paskelbta 1 savaitė prieš įvykį, ne vėliau.**

Desertas yra speciali kategorija, įsteigta Pirmojo Lietuvos barbekiu kepėjų asociacijos prezidento Gintauto Zuikaičio garbei.

Desertas yra laisva kategorija. Komanda atsiveža savo komponentus desertui, bet pagrindinė jo dalis turėtų būti ne mažiau 30 procentų pagaminta kepsninėje.

**Kapitonų rungtis bei visos kiaulės kepimas:**

**Dalyvavimas neprivalomas, rungties taškai nebus įskaityti į bendrą čempionato įskaitą, tačiau bus atskira nominacija už geriausią patiekalą.**

**Birželio 9 d., Penktadienis**

Komandų atvykimas ir pasiruošimas : nuo 13.00 val.

**Teisėju seminaras 16.00 val**

**Komandų pristatymas 18.00 val**

Komandų kapitonų susitikimas teisėjų palapinėje: 19.00 val.

„Produktų krepšiai“ **šeštadieniui** dalijami: 20.00 – 21.00 val.

**Birželio 10 d., Šeštadienis**

**Maisto krepšelio (žuvie išdavymas)** **09.00**

**Teisėjų galutinis instruktažas 10.00**

Indai skirti teisėjavimui bus išduodami: 11.00val.

**Oficialus atidarymas: 12.00 val.**

**Pateikimo laikas: Žuvis plus garnyras 13.00 val.( garnyras bus paskelbtas savaite prieš)**

 **Vištiena plus garnyras14.00 val. .( garnyras bus paskelbtas savaite prieš)**

 **Kiauliena (šonkauliai) 16.00 val.**

 **Jautienos krūtininė 17.00 val.**

 **Kapitonų rungtis 18.00 val**

 **(kapitono rungties patiekalas gaminamas ne mažiau kaip 8 porcijos arba nuo 2kg dydžio viename gabale)**

**Komandų, teisėjų ir svečių priėmimas: 19.00 val.**

„Produktų krepšiai“ **sekmadieniui** dalijami: 20.00 – 21.00 val

Viso paršo išdavimas 21.00 val.

**Birželio 11 d., Sekmadienis**

**Pateikimo laikas: Kiaulienos šašlykas 11.00 val.**

 **Burgeris jautienos 11.45 val.**

 **Desertas (laisva forma) 12.30 val**

**Visos kiaulės pateikimas: 13.00 val**

**Apdovanojimų ceremonija: 15.00 val.**

**Registracija**

**Registracija vykdoma Internetu iki birželio 1 d.**

**tinklapyje www.*grilis.net***

**Registravimo mokestis: Visos kiaulės gaminimo barbekiu čempionate - 100 eurų.**

**Registravimo mokestis: Lietuvos atvirame barbekiu čempionate - 150 eurų.**

 **Mokestis gali būti mokomas atvykus**

**Registravimo mokestis: Visos kiaulės gaminimo čempionate ir barbekiu čempionate - 200 eurų (bendrai).**

**Čempionatui suteikiami reikmenys**

3x3m palapinė 4x6m gaminimo plotui – suteikia organizatorius. Prie rungimosi zonos bus palikta vieta vienam automobiliui arba priekabai. Papildoma automobilių stovėjimo vieta bus numatyta pagal pageidavimus.

Žemų elektros srovių 220 V įranga rungtynių zonoje naudotis leidžiama. Jeigu reikėtų galingesnės įrangos, prašome atgabenti savo generatorius ir sumontuoti jį specialioje tam skirtoje zonoje.

**18 l vandens talpykla ir 10 l kibiras panaudotam vandeniui kiekvienai komandai yra suteikiamas.**

Rungtynių zonoje bus numatytas vandens čiaupas talpyklos pildymui.

Panaudotą vandenį reikia surinkti ir utilizuoti tam skirtame konteineryje arba šulinyje.

Atliekų maišai kiekvienai komandai bus suteikiami, atliekų konteineriai įrengti šalia rungtynių zonos.

Rungtynių zona bus prižiūrima apsaugos komandos, tačiau organizatoriai nėra atsakingi už turtą ar daiktus, paliktus rungtynių zonoje.

**„Produktų krepšys”**

**Produkto krepšio sudėtyje bus: 2 kg žuvies jūrinių lydekų (Merluccius capensis) filė, 4 viščiukai (kiekvienas 1,5 + kg), 2 komplektai kiaulės šonkaulių (1+ kg kiekvienas), 2 kg jautienos krutininė, kiaulienos sprandinė 2,2kg, burgerių bandelės 10 vnt bei biurgeriams malta jautiena (1+kg), salotos ir petražolės pagrindui.**

**Daržovės prie žuvies ir vištienos bus paskelbtas savaite prieš**

 **Desertams yra laisva forma tai, komandos turi atvežti savo ingredientus.**

**Kuras**

**2 medžio anglies paketai** ( po 10kg) komandoms yra suteikiamos .

Galima naudoti tik lapuočių medieną, komandoms pateikus prašymus raštu, ne vėliau kaip iki 10 dienų, bus suteikta - vienas 50 l paketas lapuočių medienos.

**Pagrindinės taisyklės ir reglamentavimo normos**

**Taisyklės ir normos formuojamos, remiantis tarptautiniais pripažintais standartais.**

**Komanda**

**Komandos sudėtyje gali būti iki 6 narių.** Komandoje turi būti komandos kapitonas. Jis atsako už komandą ir jos veiksmus rungtynių teritorijoje. Komandos kapitonas bendrauja su atstovais iš organizuojančių ir sankcionuojančių organų. Vienas dalyvis gali priklausyti tik vienai komandai.

**Komandos rungimosi zona**

Kiekvienai komandai priskiriama sunumeruota 4x6 m rungtynių zona su 3x3 m palapine. Gaminimo vieta yra priešais palapinę.

Po rungtynių komanda turi išvalyti rungtynių zoną ir iš techninio teisėjo gauti leidimą palikti rungimosi teritoriją.

Kiekviena komanda privalo turėti gesintuvą (X kg) ir gaisro gesinimo antklodę.

Po gaminimo įranga bus dedamas priešgaisrinės nedegios medžiagos pagrindas.

Saugos reikalavimų paisymą prižiūrės techninis teisėjas.

Kiekviena komanda privalo turėti pirmosios pagalbos paketą. Komandos yra pačios atsakingos už nelaimingus atsitikimus jų gaminimo zonoje, jei juos sukelia komandų veiksmai ar neveikimas.

**Įranga ir gaminimas**

**Gaminimui skirtą įrangą turi turėti pati komanda**

Taip pat komanda atsiveža pati: stalus, suolus ar kėdes, smulkų virtuvės inventorių, prailgintuvą - jeigu reikės elektros, termo dėžes su ledukais arba šaldytuvą, kur laikysis maisto produktus. Vietoje bus galima įsigyti anglies.

Prašome laikytis gaminimo įrangos ir maisto apdorojimo vietoje švaros bei tvarkos, tai bus kruopščiai stebima techninių teisėjų.

**Reklama**

**Komanda savo rėmėjus gali reklamuoti tik komandai skirtame plote išskyrus reklamą ant drabužių.** Nacionalinė vėliava ir komandos pavadinimas/ logotipas gali būti eksponuojami ir išorėje.

**Maisto gaminimo Apribojimai**

**Duotų maisto produktų, kurie skirti barbekiu čempionato patiekalų patiekimui negalima virti ar gruzdinti.**

**Mėsos, žuvies, paukštienos bei deserto gaminimas, marinavimas turi būti atliekamas tik rungimosi plote.**

**Draudžiama dalintis priskirtomis maisto gaminimo plotais ar gaminimo įranga.**

**Tik organizatoriaus suteiktos salotos ir/ar petražolės gali būti naudojamos, kaip patiekalo papildomas ingredientas, kitus produktus naudoti Draudžiama.**

**Žuvies, mėsos ir kitų maisto produktų negalima sudėti ar kitaip paženklinti, kad juos būtų galima identifikuoti teisėjų komisijai.**

Čempionato metu GRIEŽTAI DRAUDŽIAMA NAUDOTI: (cirkuliatorius) “SOUS-VIDE” prietaisais, rūkymos įrenginiu “Smoking Gun”, gruzdintuvėmis, kepimo rankovėmis, dujiniais ir elektriniais griliais bei viryklėmis. Duotus maisto krepšelius išsinešti iš čempionato teritorijos. Kontrolę vykdys techniniai teisėjai.

 **Už nesaikingą alkoholinių gėrimų vartojimą komandą galima diskvalifikuoti.**

**Teisėjavimas/pateikimas/laiko limitai**

**Čempionate vadovaus tik sertifikuoti IBGU, KCBS ar WBQA teisėjai.**

 **ir tik sertifikuoti teisėjai turi leidimą teisėjauti**

**Sertifikuoti teisėjai turės praeiti papildomą instruktažą pagal WBQA treneri**

**Teisėjaujama akluoju būdu.**

**6 porcijos patiekiamos teisėjų vertinimui, organizatorių skirtuose indeliuose. 1 porcija parodomoji, 1 porcija aukcionui, viso patiekiama 8 porcijos.**

**Patiekimo metu papildomo padažo dėti negalima.**

Sudarytas 10 minučių „langas“,t.y. komanda turi aklai degustacijai indelį užpildyti per penkias minutes iki ir 5 minutes po patiekimo momento.

Konkretūs patiekimo laikai nustatomi kapitonų susirinkime.

**Teisėjų vertinimo kriterijai**

Komandos kapitonas pateikia patiekalą teisėjų vertinimui. Teisėjų vertinami mėsos /žuvies / vištienos / deserto išvaizda, minkštumas (švelnumas), dūmo įsisavinimas ( dūmo žiedas), skonis.

Vertinama taškais nuo 1 iki 10 (specialūs paaiškinimai teisėjams pateikiami vertinimo lapuose).

Taškai už papildomo patiekalo išvaizdą, minkštumą (švelnumą), dūmo įsisavinimas ( dūmo žiedas) ir skonį turi skirtingą vertę, kuri didėja eilės tvarka.

Galutinis rezultatas už pateikimą apsprendžia, kad laimės šioje kategorijoje, o septinių ( 7 ) privalomų kategorijų taškų suma lems – kuri komanda taps Lietuvos barbekiu kepimo čempionais.

**Pagrindiniam, antram ir trečiam barbekiu čempionams - laimėtojams numatyti atskiri apdovanojimai bei diplomai, taip pat apdovanoti ir nominuoti bus laimėję atskirose patiekalų pasirodymo kategorijose 1 – 2 – 3 vietos. Tai pat atskiras prizas bei diplomas bus skirtas kapitonų rungties nugalėtojui, bei visos kiaulės kepimo rungties nugalėtojui.**

**Prizai: 1 vieta 1000 eurų**

 **2 vieta 500 eurų**

 **3 vieta 300 eurų**

**Visos kiaulės kepimo nugalėtojas 500 eurų.**

**Rėmėjų įsteigti prizai.**