

# FELHÍVÁS



vaddisznóhúsból készült ételek  
főzőversenyére.

Várjuk olyan, maximum 8 fős csapatok  
(családok, civil szervezetek, baráti társaságok)  
jelentkezését, akik

2016. június 18-án,

a **III. Bükkaljai Mustra** keretében

megrendezésre kerülő főzőversenyen szeretnének résztvenni.

Helyszín: Szomolya, iskolaudvar

Nevezni lehet vaddisznóhúsból, szabadtűzön készült ételekkel

Húscsomagok átvétele: 8.00, Szomolya, iskolaudvar

Fődíj: kétnapos tartózkodás Felsőtárkányban, a Bábakalács Erdei Iskolában.

Nevezési díj: NINCS!

## Részletek, feltételek: (Figyelem, új szabály!)

A helyszínen, sorsolással elosztott vaddisznó húsból tetszőleges fajtájú étel készíthető, ám az itt felsorolt hozzávalókból legalább ötöt mindenképpen fel kell használni hozzá:

tejszín, erdei gomba, tárkony, kakukkfű, mustár, borókabogyó, citrom, vörös bor, lekvár  
(kökény, som, vagy csipke)zeller, friss zöldborsó, petrezselyemzöld, kapor.

- Csak nyílt tűzön, bográcsban, rostlapon történhet a főzés,

- Minimum 25 adag szabadon választott étel megfőzése kötelező a Bükkaljára jellemző ízekkel

– Csapatok összetétele: egy fő csapatvezető+ maximum 7 fő segítő,

– Csapatonként 5 kg vaddisznóhúst (3 kg csontos és 2 kg színhús) és a tüzelőt a szervezők biztosítják,

- Az étel elkészítéséhez szükséges egyéb nyersanyagról, ízesítőkről, a főzéshez szükséges eszközökről a versenyző köteles gondoskodni!

- Ételbírálathoz 12:00-tól és eredményhirdetés 13:50-kor a színpadon.

## Az ételek bírálója:

**Magos Zoltán**

mesterszakács,

a TV Paprika séfje

## Nevezési határidő:

2016. június 15., szerda, 14.00 óra



Információ: Bükki Nemzeti Park Igazgatóság (Eger, Sánc u.6.), okoturisztika@bnpi.hu,  
Paulikovics Ildikó (06-30/277-4750). Jelentkezési lap letölthető: [www.bnpi.hu](http://www.bnpi.hu)