



MEMBER OF THE WORLD BARBECUE ASSOCIATION

Svenska Mästerskapen i Grill & BBQ 2019

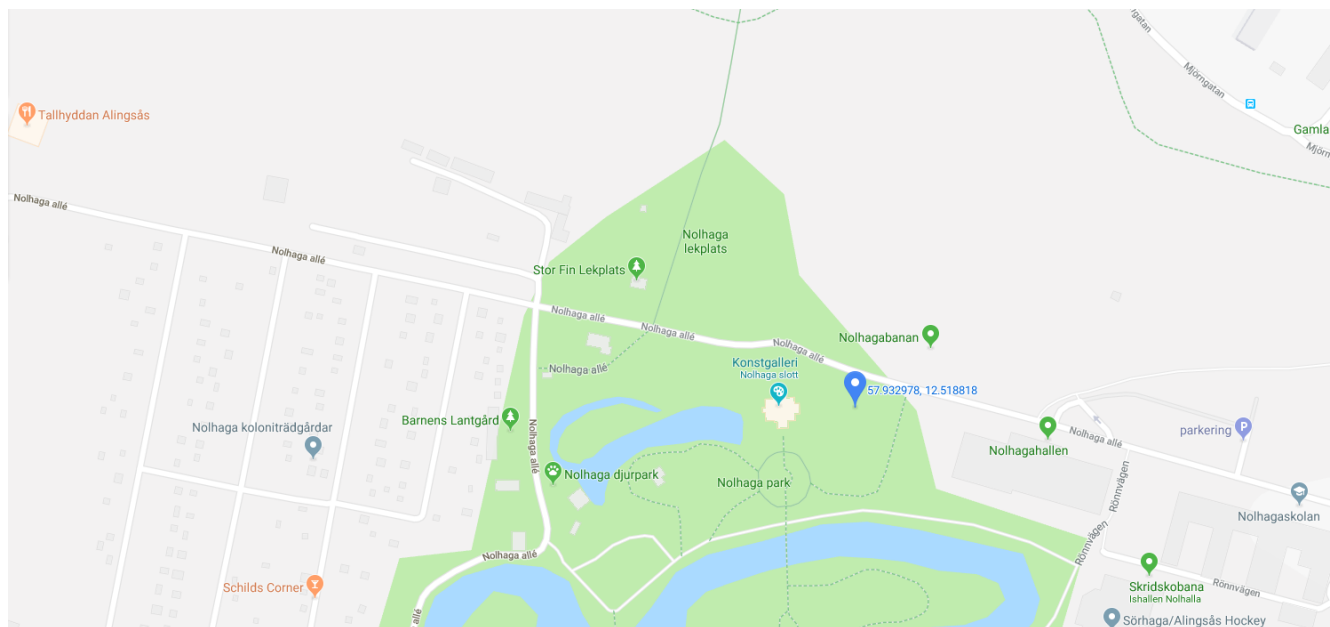
Regler

Innehåll

Plats.....	3
Allmänt.....	4
Tidsplan.....	5
Fredag.....	5
Lördag.....	5
Hantering av kött råvaror.....	6
Inlämning.....	6
Presentation.....	6
People's Choice.....	7
Kategorier.....	7
Vegetariskt freestyle, "Veggie Breakfast".....	7
Karré av gris med sidorätt, tomat.....	7
Kyckling med sidorätt, majscolv.....	8
Revben av gris med sidorätt, bakpotatis.....	8
Dessert freestyle.....	9
Brisket av nöt med sidorätt, blomkål och/eller beta.....	9
Bedömning.....	10

Plats

Alingsås, parken mellan Nohaga slott och simhallen. (Adressen är Nohaga allé, Alingsås.)
Parkering sker på stora parkeringsplatsen utanför simhallen (strax innan Nohaga slott) eller vid parkeringen ca 300m förbi Nohaga slott. Parkering annat än för tillfällig avlastning vid själva slottet är förbjuden!



Allmänt

Samtliga finallag skall ha betalat en anmälningsavgift på 2000SEK till SBQA via bankgiro 223-0431 och finnas bokförd senast 7:e juni.

Varje lag ansvarar för egna grillar, tallrikar för presentationsinlämning och övrig utrustning. Boxar för inlämning till domarna tillhandahålles av SBQA.

Vill man hyra tält på plats så kostar detta 400kr, detta skall anmälas via mail till info@sbqa.nu senast 7:e juni.

Personal från SBQA finns på plats från 12:00 på fredag och anvisar plats för lagen.

Kyl och frys finns på plats, märk upp alla kyl-/frysvaror NOGA så att inga missförstånd sker!

El och sopstationer, diskmaskiner samt vatten på central plats ombesörjs av SBQA (Nolhaga slottskök.) Medtag egen förlängningskabel! Varje lag har tillgång till 10A (2300W).

Toaletter för tävlande finns inne på slottet.

Brandskyddsutrustning och första förband för eget bruk ombesörjs av laget och skall finnas på lagets plats.

Varor/utrustning som behöver skickas i förväg skall meddelas SBQA via mail (info@sbqa.nu) och skickas till följande leveransadress (märk NOGA upp dessa med lagets namn)

Lindelöv i Vårgårda
Wallentinsvägen 22
447 37 VÅRGÅRDA

Tidsplan

Fredag

Fram till 16:00	Lagen checkar in
17:00	Lagkaptensmöte med huvuddomare
18:00	Invigning med tilltugg
19:45	Kontroll av råvaror hos varje lag
Från 20:15	Grillning får påbörjas

Lördag

(Vid inlämning gäller att tillåten inlämningstid är från 10 min **innan** utsatt tid till 10 min **efter**)

08:00	Genomgång för icke-WBQA-certifierade domare
09:00	Domarmöte, samtliga domare
10:00	Inlämning Vegetariskt
11:00	Inlämning Karré av gris
12:00	Inlämning Kyckling
13:00	Inlämning Revben av gris
14:30	Inlämning Dessert
15:30	Inlämning Brisket av nöt
17:00	Prisutdelning

Hantering av köttråvaror

Köttråvaror skall vara kylda eller frysta, dessa får ha varit frysta som är upptinade i kylskåp till tävlingsdag.

Vid kontroll före/i samband med tävlingsstart skall fläsk- och nötkött vara 8 grader eller lägre, kyckling 5 grader eller lägre.

Inlämning

2 boxar skall lämnas in till domarna plus 1 presentationstallrik som kommer att presenteras i separat monter/tält för besökare.

Presentation

Samtliga inlämningar skall vara portionerade för 6 domare.

För huvudkategorierna rekommenderas att en box innehåller 6 portioner av huvudråvaran och en box innehåller 6 portioner av sidorätten, alternativt 3 huvudråvara + 3 sidorätt per box.

Dekoration/garnish får endast vara grönsallad eller persilja (inget annat är tillåtet). Denna får ej ligga ovanpå huvudråvaran, endast som underlag för att lägga huvudråvaran ovanpå. All garnering ovanpå huvudråvaran är otillåten och medför poängavdrag.

Lagen får tillsätta fler ingredienser till sidorätten men sidorättens råvara måste då vara i centrum. Grillsmaken på sidorätten bedöms. Valfria ingredienser/kryddning på och i sidorätten som örter, majonäs, parmesan är tillåtna men då rekommenderas starkt att använda separat box för tillbehör för att inte riskera diskvalifikation för otillåten garnering på huvudrätten.

Såser, glazer mm får valfritt användas som smaksättning, men ej presenteras separat som en sås i vare sig extra skål eller direkt i boxen.

Freestyle-rätter får fritt utformas och portioneras och får lämnas på egna tallrikar etc om så önskas.

Boxarna måste kunna stängas helt vid inlämning.

Observera att all form av märkning av boxarna (undantaget ID-lappen för registrering) är otillåten. ID-lappen skall klistras på lockets utsida, lätt läsbar vid inlämning.

Publik visningstallrik får fritt utformas, dekoreras och garneras, denna poängbedöms ej av domare.

People's Choice

Varje lag kommer under fredagen att tilldelas en hel gris från Dalsjöfors. Under lördagen skall varje lag presentera en i övrigt fritt komponerad rätt för publiken där publikens röster avgör vilket lag som vinner. Röstsedlar kommer att delas ut till varje lag och tallriken skall visas vid varje lags eget tält. Publiken ska lämna sin röstsedel vid inlämningsstationen. Den i publiken vars vinnarröst lottas fram av SBQA vinner en grill från Kamado Sumo.

Kategorier

Vegetariskt freestyle, "Veggie Breakfast"

Lagen komponerar fritt en box med vegetariska produkter med frukosttema, färskpotatis **måste** ingå. Minst hälften av komponenterna skall tillagas på grillen.

Definition:

Svamp, soja, quorn, bönor, linser, grönsaker, bröd, ägg och mejeriprodukter och liknande är tillåtna.

Rätten **måste** innehålla färskpotatis.

Fiskrom, kött, fågel, fisk etc är ej tillåtet.

Karré av gris med sidorätt, tomat

Lagen ansvarar för egen karré från gris och egna grönsaker. Max 6kg kött tillåtet.

Injektioner, saltbehandling eller marinering är tillåtet.

Kokning, ångning eller fritering är inte tillåtet.

Karré kan lämnas in som pulled, skuren i bitar, hackad eller skivad.

Lite sås kan blandas med köttet under förberedandet för inlämning.

Tomaten skall grillas och får smaksättas på valfritt sätt.

Kyckling med sidorätt, majskolv

Lagen ansvarar för egen kyckling och egna grönsaker . Max 4 st kycklingar, måste vara **svenskproducerad**.

Kycklingen får tillagas hel eller i delar.

Injektioner, saltbehandling eller marinering är tillåtet.

Kokning, ångning eller fritering är inte tillåtet.

Fyllning är tillåtet.

Lagen måste lämna in både ljust och mörkt kött till vaje domare.

Majskolven skall grillas och får smaksättas på valfritt sätt.

Revben av gris med sidorätt, bakpotatis

Lagen ansvarar för egna revben **från gris** och egna grönsaker. Max 4 kg, valfri cut (t.ex. St Louis cut, kamben, spare ribs, baby back ribs...)

Injektioner, saltbehandling eller marinering är tillåtet.

Kokning, ångning eller fritering är inte tillåtet.

Aluminiumfolie är tillåtet vid tillagning men får ej användas i boxarna.

Köttet får lämnas in med ett eller två ben men måste innehålla minst ett ben.

Bakpotatisen ska grillas och får smaksättas på valfritt sätt.

Dessert freestyle

Desserten komponeras fritt av lagen, minst en komponent i desserten måste tillagas på grillen.

Brisket av nöt med sidorätt, blomkål och/eller beta

Lagen ansvarar för egen brisket **från nöt** och egna grönsaker. Max 8 kg.

Injektioner, saltbehandling eller marinering är tillåtet.

Kokning, ångning eller fritering är inte tillåtet.

Brisket måste tillagas hel.

Brisket kan lämnas in som pulled, skuren i bitar, hackad eller skivad (helst 6mm skivor.)

Förkolnade/brända ändbitar är tillåtna.

Blomkål/beta skall grillas och får smaksättas på valfritt sätt.

Bedömning

Kategorier med sidorätt bedöms enligt följande mellan 0,1–10 poäng:

Smak/Arom	45%
Textur/Mörhet	30%
Utseende	10%
Sidorätt	10%
Kreativitet	5%

Vegetariskt freestyle samt Dessert freestyle bedöms enligt följande mellan 0,1–10 poäng:

Smak/Arom	45%
Textur/Mörhet	35%
Utseende	15%
Kreativitet	5%

Inlämnad rätt som diskvalificeras helt ges 0 poäng.

Poängskala

0,1–1,0	Oätlig
1,1–2,0	Extremt övergrillad eller rå
2,1–3,0	Mycket över- eller undergrillad
3,1–4,0	Över- eller undergrillad
4,1–5,0	Acceptabel
5,1–6,0	Bra
6,1–7,0	Mycket bra
7,1–8,0	Utmärkt
8,1–9,0	Excellent / Mer än utmärkt
9,1–10,0	Fantastiskt / Enastående

Samtliga kategorier (även freestyle) räknas in i totalpoängen för tävlingen.

Lycka till!

Henrik Stensvad

Huvuddomare, SBQA

Ulrik Lindelöv

President, SBQA