



International BBQ Society

Whole Hog Regels

Whole Hog

Whole Hog is een heel varken met een gewicht van tenminste 35 kilo, deze dient in zijn geheel bereid te worden op een grillrooster. Voorafgaand aan het kookproces mag het vlees gefatsoeneerd en mogen de kop en/of de poten verwijderd worden. Het varken dient verder in z'n geheel bereid te worden op de barbecue.

De 'blind box' voor de jury moet de volgende delen bevatten: porties van de ham, schouder en filet, andere delen van het varken zijn niet toegestaan. Garnering is niet toegestaan in de blind box.

Er moet voldoende vlees in de blind box zitten voor minimaal zes juryleden. Tijdens de veldjurering mogen de juryleden ook om andere delen van het varken vragen dan alleen ham, schouder en filet. Voor de veldjurering is wel garnering toegestaan.

Voor de wedstrijd is slechts het gebruik van 1 varken toegestaan. Het varken mag tijdens de veldjurering gepresenteerd worden op een tafel of op de barbecue waar het op bereid is.

Brandstof

Bij International BBQ Society (IBBQS) wedstrijden mag er van de volgende brandstoffen gebruik gemaakt worden: hout, houtskool, briketten of pellets. Gas en of elektriciteit is slechts toegestaan voor het aansteken van de toegestane brandstoffen.

Cooksmeeting

Cooksmeeting is verplicht voor ieder team. Bij de cooksmeeting krijgt ieder team alle extra informatie voor de wedstrijd, tevens ontvangt ieder team hier zijn varken. Ieder varken is genummerd en de toewijzing van de varkens gebeurt door het trekken van een nummer. De standaardtijd voor de cooksmeeting is 18:00 uur, hier kan op verzoek van de organisatie van worden afgeweken.

Jurering

Jurering bestaat uit twee delen: een veldjurering van drie (3) juryleden per team gevolgd door het inleveren van een blind box.

Veldjurering

De veldjurering zal gedaan worden door drie (3) juryleden per team.

De teams zullen deze jurering respectievelijk krijgen vanaf 14:00 uur en de volgorde van de veldjurering zal bekend gemaakt worden door de wedstrijdleiding en is willekeurig.

Elk team heeft vervolgens 10 minuten - dit wordt in gaten gehouden door de IBBQS-wedstrijdleiding - om de whole hog te tonen aan de juryleden en ze te laten proeven van dit varken.

Tijdens de veldjurering zal worden gelet op de volgende factoren:

- Uiterlijk (het varken dient uitnodigend te zijn om op te eten)
- Showmanship (hoe 'verkoop' je je product?)
- Smaak
- Malsheid
- Algehele indruk (bijv. hygiëne van de pitmaster, keuken, materiaal, gebruik van handschoenen etc.)

De jury mag punten geven van 2-10, een 1 mag alleen gegeven worden op instructie van de wedstrijdleiding.

Punten staan voor:

1. Diskwalificatie (alleen op gezag van de wedstrijdleiding)
2. Niet eetbaar
3. Slecht
4. Middelmatig
5. Beneden gemiddeld
6. Gemiddeld
7. Bovengemiddeld
8. Goed
9. Excellent
10. Perfect

Wegingsfactoren voor de veld jurering.

Uiterlijk:	0.4230
Showmanship	1.2575
Smaak:	1.2575
Malsheid:	1.6390
Algehele indruk:	0.4230

Blinde Jurering

Alle teams dienen hun blind box in te leveren bij de inlevertafel binnen het tijdsvenster dat de organisatie gesteld heeft, dit tijdsbestek is 5 minuten voor tot 5 minuten na de inlevertijd. De standaard inlevertijd is 15.15 uur, tenzij anders gecommuniceerd wordt tijdens de cooksmeeting. Als een team niet op tijd in de inleverrij staat zal het team gediskwalificeerd worden.

De jury mag punten geven van 2-10, een 1 mag alleen gegeven worden op instructie van de wedstrijdleiding.

Punten staan voor:

1. Diskwalificatie (alleen op gezag van de wedstrijdleiding)
2. Niet eetbaar
3. Slecht
4. Middelmatig
5. Beneden gemiddeld
6. Gemiddeld
7. Bovengemiddeld
8. Goed
9. Excellent
10. Perfect

De hoogste en de laagste score, bij de blind boxes, tellen niet mee. In geval van een gelijke stand wordt er gekeken naar de hoogste scores, indien die ook gelijk zijn dan wordt er naar de laagste score gekeken. Indien dan nog gelijk wordt de volgorde door de computer bepaald.

Wegingsfactoren voor de blinde jurering.

Uiterlijk:	0,6410
Smaak::	2,2435
Malsheid:	2,1155

Extra informatie:

- Teams moeten zich ervan bewust zijn, dat er geen messen of dergelijke in de jurytent aanwezig zijn. Er wordt van de teams verwacht dat er voldoende vlees (ham, schouder, filet) aanwezig is voor minimaal 6 juryleden.
- Teams ontvangen hun inleverbox met een nummer bovenop de container. Het team moet er zorg voor dragen dat de box wordt ingeleverd met het nummer bovenop de box. Boxen met het nummer onderop kunnen niet aangenomen worden ter beoordeling.
- De blind box dient ingeleverd te worden zonder garnering. Garnering bij veldjurering is optioneel, deze keuze wordt aan de pitmaster overgelaten.
- De boxen met vlees die worden ingeleverd mogen geen vorm van herkenning hebben voor de juryleden. Dit houdt in dat gesculpteerde, afwijkende vormen of gepresenteerd op een manier waardoor een team te herleiden valt niet zijn toegestaan. Bij een vermoeden van bovenstaande zal de wedstrijdleiding de beslissing nemen om de betreffende box niet te accepteren.

De uitslag van de blinde jurering zal toegevoegd worden aan de totale eindscore met een factor 0,7 en de veldjurering zal meetellen met een factor 0,4. Dit zal resulteren in een eindscore waarbij een maximum van 200 punten behaald kan worden.

De totaalscore zal bepalen wie de winnaar is en zich "**Grand Champion Whole Hog**" mag noemen.

Uitslag

De einduitslag en bekendmaking van de "Grand Champion Whole Hog" zal - tenzij anders aangegeven wordt door de organisator tijdens de cooksmeeing - zijn om 17:00 uur.

Diskwalificatie

Er zijn diverse redenen voor diskwalificatie van een team of teamlid bij een IBBQS- wedstrijd;

- Excessief gebruik van alcohol en/of drugs.
- Het niet respecteren van de quiet time.
- Vechten.
- Het gebruik van niet toegestaan vlees.
- Stelen en/of valsspelen.
- Gebruikmaken van een niet toegestane brandstof in de barbecue anders dan het aansteken van de brandstof.