**[NEMAKEPPNI í kjötiðn](http://www.matvis.is/frettir/251-nemakeppni-i-kjoetidhn)**

Keppnin fer þannig fram að hver keppandi fær lambaskrokk í hendur,  
sem hann vinnur alveg eftir eigin höfði, með þeim hjálpargögnum sem þeir kjósa að koma með sjálfir.

Keppnistími er **120 mínútur**. Skila á allri tilbúinni vöru í kjötborð.

Keppnistímanum verður skipt í tvennt,  þannig að hver keppandi fær 60 mínútur til að hluta skrokkinn og úrbeina skrokkinn. Keppendur fá þá 10 mínútna pásu. Þá skoða dómarar bein og fleira. Þá hafa keppendur aðrar 60 mínútur til fullvinna skrokkinn í tilbúna vöru í  kjötborð.

Leyfilegt er að hafa með sér eftirfarandi: **grænmeti, ávexti, mjólkurvörur, bökunarvörur, krydd, öll leyfileg aukaefni, skinku, bacon, spekk, mareneringar og svo framvegis.**Þetta þarf hver keppandi að koma með sjálfur, auk þess að koma með fagbúning FÍK, svuntu, hnífa, stál, handsög, salt/kryddsprautu, hrærivél/mixara og allt annað sem þeir óska sér að hafa með.                                                                                                                                            Keppendur hafa með sér merkisspjöld fyrir vörurnar þeirra, en þessi spjöld má koma með tilbúin.

Veitt verða verðlaun fyrir fyrstu 3 sætin.

Allir nemar sem eru á samning hjá meistara mega keppa, ekkert aldurstakmark er í þessa keppni.

**Á staðnum verður einungis skurðarborð, hakkavél sem keppendur nota í sameiningu. Einnig verður borð fyrir keppendur til að setja fullbúnar vörur á til sýnis.**

Skurðarkeppnin verður dæmd eftir eftirfarandi flokkum:

* **Útliti**
* **Fjölbreytni**
* **Nýbreytni**
* **Nýtingu**
* **Fagmennsku**

Hver keppanandi á einnig að koma með sér í keppnina soðið/bakað álegg, sem hann er búinn að gera í sinni vinnslu eða bara heima hjá sér. Meistari  hvers nema á auðvitað hjálpa honum eins mikið og hann vill. Ætlast er til að hvert stykki sé minnst eitt kíló svo að hægt sé að dæma það og  hafa til sýnis. Áleggið verður dæmt eftir:

* **Útliti**
* **Bragði**
* **Frumleika**
* **Fagmennsku**

**UMSÓKNIR BERIST TIL   olafur@idan.is**