

## TEKNİK SARTNAME

1-Zile'nin yerli salçasından, salamura yaprağından geleneksel usullere göre yapılacak en az 3 litrelik kapta sunum yapılacak. Ayrıca salamura veya taze yaprakla sarma yapılıp sunuma eklenecek.

2-Hava sıcaklığı nedeniyle soğuk ikram edilebilmesi için buz konulabilecek.

3-Bat ile birlikte kombinasyonu tamamlayabilmesi için cevizli kete, haşhaşlı kete, katmer, poğaçaya vs. ile servis edilebilecek.

3-Hakiki orijinal Zile batı olacak. Tokat yöresinde kullanılan domates, yeşilbiber, reyhan vs. kesinlikle KULLANILMAYACAK.

4- Değerlendirme; tat(lezzet), doku(çiğnenebilirlik), görünüş (renk, şekil, boyut),sunum/servis ve genel beğeni olarak değerlendirilecektir.

5- Bat, evde hazırlanmış olarak getirilip, bağda servis edilecektir.

6- Lezzet ve koreografi puanlamalarının ortalaması alınarak puanlama yapılacaktır.

7- Belediye başına saat 14.30-15.00 saatleri arasında gelen yarışmacılar kayıt olabilecektir.

## ÖDÜLLER

1-Birinciye; Çeyrek altın- çelik tencere- özkaleli salça

2-İkinciye; Gram altın-çelik tencere- özkaleli salça

3-Üçüncüye; Yarım gram altın-çelik tencere - özkaleli salça.

\*Mansiyon Ödülü; Çelik tencere- özkaleli salça

**Not:** Tüm katılımcılara özkaleli salça ve teşekkür belgesi verilecektir.