



Keizerlijke Commanderie der Edele Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie

REGLEMENT 2019 FRUITTOB EN OUDE OF EIGENTIJDSE FRUITBEREIDINGEN

1. Slechts inheemse fruitsoorten en eventueel inheemse kruiden mogen gebruikt worden.
2. De te gebruiken suiker moet inheemse suiker zijn, met uitsluiting van rietsuiker, bloemsuiker, vanillesuiker, enz.
3. Als alcohol mag enkel inlandse jenever of inlandse brandewijn gebruikt worden met een zo hoog mogelijk alcoholgehalte van 35 à 38°.
4. Het spreekt vanzelf dat de deelnemers volop mogen experimenteren, zoals bv. door het aanwenden van pitten uit inheems fruit om een zeker apart "bouquet" te verkrijgen.
5. Het gebruiken van de wildvorm van onze eigen inlandse fruitsoorten is toegelaten.
6. De fruittobben en de oude of eigentijdse fruitbereidingen dienen binnengebracht te worden in de foyer van de academiezaal van de voormalige Trudoabdij ingang via Plankstraat te Sint-Truiden, op **zaterdag 19 oktober 2019 van 14.30 uur t.e.m. 17.00 uur.**
7. Een onafhankelijke jury, bestaande uit bevoegde personen, zullen de fruittobben en de oude of eigentijdse fruitbereidingen beoordelen op maandag 21 oktober 2018.
8. De prijsuitreiking heeft plaats in de Academiezaal van de Trudoabdij ingang Plankstraat te Sint-Truiden op **vrijdag 25 oktober 2019 om 19.00 uur.**
9. Hierop zullen alle deelnemers schriftelijk worden uitgenodigd.
10. Er wordt over de prijskamp geen correspondentie gevoerd. De beslissing van de jury is gemotiveerd en onherroepelijk.
11. Deelnameprijs: **€ 5 per inschrijving fruittob**, Alle oude & eigentijdse fruitbereidingen samen met fruittob zijn **gratis**.
12. Schade/verlies: door de afgifte en aannemen van de fruittob en de Oude Bereidingen & Eigentijdse Fruitbereidingen ontstaat er geen contract van in-bewaargeving / in-bewaarneming. De Commanderie zal de ontvangen recipiënten met de meeste zorg behandelen. De Commanderie, noch één van haar leden kan op geen enkel ogenblik aansprakelijk gesteld worden voor opgelopen schade en/of verlies.