REGLEMENT WK ASPERGES SCHILLEN 2026:

1) Elke deelnemer schilt 1kg witte asperges AA-kwaliteit.
2) Deze dient zo netjes mogelijk geschild te worden zonder te veel schilverlies en conform onderstaande criteria.
3) Elke aspergestengel moet in z'n geheel goed geschild worden waarbij men begint net onder de kop van de stengel. Het onderste deel van de aspergestengel dient men na het schillen met een aardappelmesje af te snijden.
4) Elke deelnemer krijgt een dunschiller en aardappelmesje in bruikleen van de organisatie. Men mag ook een eigen dunschiller/mesje gebruiken.
5) De geschilde asperges mag elke deelnemer meenemen om thuis van te genieten.

Criteria waarop de beoordeling plaats zal vinden:

1) Er mogen absoluut geen vezels achterblijven op de geschilde aspergestengels.
2) De onderzijde van de geschilde aspergestengel dient haaks op de lengterichting afgesneden te zijn.
3) Aspergestengels dienen zo egaal mogelijk geschild te zijn waarbij de vorm van de aspergestengels niet te veel mag afwijken van de oorspronkelijke vorm. (*dus rond en geen frieten schillen*)
4) Gebroken asperges: 1 tot 3 gebroken aspergestengels betekent aftrek van een half punt. Bij meer dan 3 gebroken aspergestengels wordt 1 punt in mindering gebracht.
5) Het al dan niet netjes achterlaten van de schilplek wordt ook in de beoordeling meegenomen.
6) De tijdsduur om de 1kg asperges te schillen is maximaal 7 minuten. Nadat het eindsignaal heeft geklonken, mag men de aspergestengel waaraan men bezig is afmaken.
6) De winnaar wordt uiteindelijke bepaald door de geschilde asperges te wegen. Degene die het dichts bij het vooraf door de organisatie vastgestelde nettogewicht komt én de beste beoordeling heeft op bovenstaande criteria, zal tot Wereldkampioen Aspergeschillen worden uitgeroepen. Hij/zij mag die titel met ere dragen tot de volgende wereldkampioenschappen gehouden worden.
7) De juryuitslag is altijd bepalend.