

Classe 59: Légumes

RESPONSABLE: Barb Ward (819) 640-7367

RÈGLEMENTS

- Tous les légumes à feuilles (carottes, oignons, etc.) doivent être attachés ensemble et étiquetés **AVANT** leur arrivée à l'exposition.
- Préparez vos légumes avant votre arrivée à l'expo.
- Il faut garder les queues sur les légumes.
- Tous les légumes à racines (ex : laitue, chou-fleur, etc.) peuvent être présentés avec les racines dans l'eau.
- Les légumes **ne doivent pas être lavés**.
- Les légumes **doivent être non pelés**.

Sections:

1. Haricots jaunes (5) cosses
2. Haricots verts (5) cosses
3. Haricots autre variété (5) cosses
4. Cornichons, 5 spécimens, moins de 4 pouces de long
5. Bette à carde, 1 avec racines attachées, pas de terre, dans un sac plastique avec de l'eau
6. Betteraves rondes, 3 attachées, avec feuilles, pas de terre
7. Betteraves longues, 3 avec feuilles attachées, pas de terre
8. Chou-fleur, 1 spécimen avec feuilles
9. Chou-rave, 1 spécimen avec feuilles
10. Chou d'été, 1 spécimen avec feuilles
11. Chou d'hiver, 1 spécimen, avec feuilles
12. Concombres citron, 3 spécimens
13. Laitue en feuilles, 2 plants avec racines dans un sac de plastique avec de l'eau
14. Artichaut, 3 spécimens
- 14A. Topinambours, 3 spécimens
15. Carottes, 3 spécimens avec feuillage, attachées
16. Mini carottes, 3 spécimens avec feuillage, attachées, maximum 3"
17. Panais, 3 spécimens avec feuillage complet, attachés
18. Céleri, 1 spécimen
19. Fines herbes, 4 sortes dans l'eau, identifiées, dans des récipients séparés
20. Concombres réguliers, 3 spécimens
21. Concombres anglais, 2 spécimens
22. Courgette, 1 spécimen, moins de 8 pouces

EXPOSITION DE COOKSHIRE 2025 – ÉDIFICE PRINCIPAL

23. Courgette, 1 spécimen entre 8 et 14" de long
24. Courge Buttercup, 1 spécimen
25. Courge, 1 spécimen, autre variété, max 5 lb
26. Citrouille, 1 spécimen
27. Mais de table, 3 épis, avec feuilles
28. Ail, 3 spécimens complets attachés
30. Oignons, 3 gros avec tiges entières, non pelés, attachés
32. Oignons verts, 5, attachés, diamètre moins de 2 pouces
34. Pois verts, 5 cosses en assiette
35. Pois mange-tout, 5 cosses en assiette
36. Poivrons, 2 en assiette
37. Piments forts, 2 spécimens en assiette
38. Tomates mûres, 5 avec queue, même variété
39. Tomates vertes, 5 avec queue, même variété
40. Tomates italiennes, 5 avec queue, même variété
41. Tomates cerise, 1 grappe
42. Tomates, 5 spécimens, autres variétés non-listé
43. Patates Russet (5)
44. Patates blanches (5), spécifier la variété
45. Patates rouges (5), spécifier la variété
46. Patates toute autre variété (5), spécifier la variété
48. La plus grosse courgette
49. Collection de légumes, 10 variétés, 2 de chaque. Dans un plateau ou panier maximum 21" x 22". Non lavés ni pelés.
Jugé sur la présentation et la qualité des légumes
50. Curiosités (légumes, fruits ou fleurs difformes)
51. Animal ou personnage fabriqué de légumes