



## Tips Landelijke Uienwedstrijd 2018

Delphy organiseert de verkiezing van de Mooiste Bewaarui van 2018. Hieronder vindt u tips over het klaarmaken van de showbakjes.

- Het gaat om de mooiste uien van de box, niet om een monster van de partij.
- Begin een week voor de verkiezing (jury beoordeeld de uien op 9 januari).
- Raap 2 manden mooie uniforme uien van de box.
- Hanteer voor de selectie een schuifmaat, uien van 61 – 63mm voldoen het beste.
- Zet de manden een dag in de garage, om de uien alvast iets te laten opwarmen.
- Zet ze dan een dag in bijvoorbeeld de bijkeuken, om ze naar 20 graden te laten opwarmen.
- Prepareer de uien de volgende dag bij kamertemperatuur.
- Maak de bak (die u door ons wordt aangeleverd) goed schoon.
- Neem of geef wat extra uien mee voor het transport.
- Kijk in de reglementen, zodat u niet voor verassingen komt te staan.

Belangrijk is niet te laat te beginnen. Als de uien binnen een dag van bijvoorbeeld 6 graden naar 20 graden gaan, is de kans dat ze knappen (kaal worden) groot. Wat na enkele dagen heel is, zal niet snel meer kaal worden.

Voorbeeld:



**Veel Succes!**



**Mooiste Ui van 2018**

*powered by Holland Onion Association*