

"PROPOZICIJE ZA TAKMIČENJE U KUVANJU RIBLJEG PAPRIKAŠA ZLATNI KOTLIĆ APATINA 2026"

Član 1

- Riblji paprikaš u pogledu ovih propozicija je jelo od rečnih vrsta ribe među kojima dominira šaran (*Cyprinus carpio*), a koje se priprema na otvorenoj vatri u kotliću.
- U iznosu do 30% ukupno korišćenog ribljevog mesa takmičaru je dozvoljeno dodavanje i drugih vrsta mesa rečne ribe poput soma, mreše, štuke i sličnog, deklarisanog za ljudsku ishranu.
- Svaki takmičar od organizatora dobija očišćeno riblje meso šarana u iznosu od 3 kg žive vage.
- Takmičar je dužan da pripremi količinu dovoljnu za najmanje 6 osoba.

Pored navedenog ribljevog mesa za spravljanje ribljevog paprikaša koriste se samo i isključivo:

- voda;
 - so;
 - luk (sveži i/ili sušeni);
 - crvena, mlevena, slatka i/ili ljuta, začinska paprika;
 - suve feferone (koje se NE predaju sa uzorkom);
 - i po želji sok od paradajza ili belo vino (nije obavezno).
- Od trenutka kada organizator označava start kuvanja do trenutka kada označava kraj kuvanja prolazi interval od **60 minuta**. U slučaju da nakon toga kuvar i dalje drži kotlić na vatri sledeći mu diskvalifikacija.
 - Strogo je zabranjeno korišćenje veštačkih aroma i pojačivača ukusa i boja.
 - Strogo je zabranjeno korišćenje tehničkih pomagala poput mreža i držača za riblje meso (potkovice) i sličnih dodataka kotliću.
 - Pored navedenog takmičar može biti diskvalifikovan i ukoliko mu količina čorbe u kotliću, prilikom predaje uzorka, značajno i očigledno odstupa od količine za najmanje 6 osoba.

Član 2

- Po završetku kuvanja takmičar lično predaje kotlić na predviđeno mesto, i pred licem zaduženim za preuzimanje uzoraka, sipa paprikaš u posudu koju obezbeđuje organizator. Posuda mora biti neoštećena, čista i obrisana od čorbe sa spoljne strane, bez ikakvih tragova po kojima bi mogla biti prepoznatljiva.
- Uzorak pored tečne sadržine treba da sadrži srednji komad ribe šarana (potkovicu) bez dodatnih sadržaja (npr. feferona, drugi komad ribe ili bilo šta drugo mimo navedenog).
- Pri predaji uzorka svaki takmičar dobija svoju šifru overenu pečatom u zatvorenoj koverti, a drugi - parni zatvoreni koverat sa istom šifrom stavlja se ispod činije sa predatim uzorkom. Otvaranje koverata se vrši pri proglašenju pobjednika.

Član 3

- Žiri za ocenjivanje ribljeg paprikaša se sastoji od tri lica koje imenuju organizatori takmičenja. Članovi žirija ponaosob boduju svaki uzorak ribljeg paprikaša i u svoj ocenjivački list unose bodove po svim kriterijumima. Bodovi se na kraju zbirno iskazuju. Posle ocenjivanja svakog uzorka od strane svakog člana žirija pojedinačno, zbir bodova svakog člana žirija unosi se u konačnu zbirnu listu.
- Žiri vrši ocenjivanje ribljeg paprikaša prema sledećim kriterijumima:
 - **Ukus** 0–15 bodova (ukus paprikaša koji podrazumeva prepoznatljivost ribljeg mesa kao osnovnog sastojka, zadovoljavajuću slanoću, prepoznatljivu pikantnost / ljutinu i odsustvo gorčine)
 - **Boja** 0–2 boda (prirodno umereno crvena do narandžasta boja)
 - **Riba** 0–3 boda (potpuno skuvana potkovicica u celovitom stanju, pravilnog oblika, sa zadovoljavajućim nivoom slanoće ribljeg mesa; uzorci sa ribom koja je očigledno nekuvana neće se ocenjivati)
 - **Opšti izgled** 0–10 bodova (koherentan i kompaktna paprikaš, čija se sadržina sastojaka ne odvaja, gustine uočljivo veće od supe a manje od jela sa saftom poput gulaša)
- Maksimalan broj bodova koje jedan takmičar može da osvoji u kuvanju ribljeg paprikaša je **90**. Ako se dogodi isti zbir bodova, onda **preovladava ukus** kao krajnji rezultat ocenjivanja.

MOLE SE SVI TAKMIČARI KVALIFIKACIONIH DANA, KOJI SE PLASIRAJU MEĐU PRVIH 10 MESTA, DA NAKON PROGLAŠENJA REZULTATA SA SVOJIM KOVERTAMA I ŠIFRAMA DOĐU DA SE PRIJAVE U PROSTORIJE TURISTIČKE ORGANIZACIJE APATIN KAKO BI POTVRDILI UČEŠĆE NA VELIKOM FINALU ZA SUBOTU

Organizacioni odbor 62. Apatinskih ribarskih večeri