

**PROPOZICIJE ZA UČESTVOVANJE U KUVANJU RIBLJEG PAPRIKAŠA NA 57.  
APATINSKIM RIBARSKIM VEČERIMA**

1.

Takmičenje se odvija pojedinačno ( 1 kuvar ).

2.

Paprikaš se kuva u bakarnom ili emajliranom kotliću.

3.

Svaki takmičar dobija od organizatora:

- Mesto za kuvanje
  - Nogare/kuku
  - Drva
  - Ribu (2,50 kg očišćene šarana) dozvoljeno je dodati rečnu ribu po želji.
  - Od začina je dozvoljeno da se koristi
    - Luk ( sveži ili sušeni )
    - Paprika ( slatka, ljuta )
    - Paradajz ( konzervirani ili domaći, tečni )
    - So
    - Feferone ( sveže ili suve, s tim da se ne smeju stavljati u činiju za uzorke )
- PS Nije dozvoljeno stavljati veštačke poboljšivače ukusa.

4.

Vreme pripremanja i kuvanja ribljeg paprikaša je 1h.

5.

Bodovi se sabiraju u ukupan zbir koji se unosi u takmičarski list. U slučaju da takmičari imaju isti ukupan broj bodova, u prednosti je onaj takmičar koji ima više bodova za ukus. Ukoliko i ovaj zbir bude izjednačen žiri će ponovo ocenjivati te uzorke ili će proglasiti podelu tog plasmana. Za jednu od ove dve mogućnosti, žiri će se opredeliti glasanjem.

6.

Organizatori, takmičari i članovi žirija dužni su da se u celini pridržavaju ovih propozicija. Žiri je ovlašćen da u slučaju povrede propozicija, diskvalifikuje takmičara.

7.

Ocenjuje se Ukus 1- 15 bodova, Boja 1- 5, Riba 1-5, Opšti izgled 1-10

*ORGANIZACIONI ODBOR 57 ARV*