

**PROPOZICIJE ZA UČESTVOVANJE U KUVANJU RIBLJEG PAPRIKAŠA NA 56.
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 ODBOR56 ARV