

PROPOZICIJE ZA UČESTVOVANJE U KUVANJU RIBLJEG PAPRIKAŠA NA 59.
APATINSKIM RIBARSKIM VEČERIMA

1.

- Takmičenje se odvija pojedinačno (1 kuvar).

2.

- Paprikaš se kuva u bakarnom ili emajliranom kotliću.

3.

- Svaki takmičar za učešće u takmičenju od organizatora dobija:
 - Mesto za kuvanje sa kukom i lancem
 - Drva
 - Ribu (2,50 kg očišćene šarana) dozvoljeno je dodati rečnu ribu vrste po želji.
 - Sto sa klupama za 6-8 osoba
 - Majicu za kuvara
 - Poklon paket sponzora

4.

- Pri pripremi ribljeg paprikaša, pored ribljeg mesa i vode, od sastojaka je dozvoljeno da se koristi:
 - Crni luk (sveži ili sušeni)
 - Paprika mlevena (slatka/ ljuta)
 - Paradajz (konzervirani ili domaći, tečni)
 - So
 - Feferone (sveže ili suve, **s tim da se ne smeju stavljati u činiju za uzorke!**)

- Nije dozvoljeno stavljati veštačke poboljšivače ukusa!

5.

- Vreme pripremanja i kuvanja ribljeg paprikaša je maksimalno 1h.

6.

- Uzorci se predaju isključivo u posudama dostavljenim od strane organizatora.
- Uzorci se predaju lično, sipanjem iz kotlića u predviđenu posudu, ispred predstavnika organizatora koji mora da ima kompletan uvid u proces ostavljanja uzorka.
- Uzorak isključivo mora da sadrži čorbu i parče ribe (potkovicu) i ništa drugo. Strogo je zabranjeno stavljanje drugih delova ribljeg mesa, feferona i sličnog.
- Posuda nakon ostavljenog uzorka mora da bude obrisana od eventualnih mrlja i ne sme da sadrži nikakva oštećenja ili nepravilnosti na osnovu kojih bi se mogla prepoznati.

7.

- Bodovi od strane troje sudija 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.

8.

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

9.

Elementi koji se ocenju su:

- Ukus 1 - 15 bodova, (ukus čorbe koji podrazumeva prepoznatljivost ribljeg mesa kao osnovnog sastojka, zadovoljavajuću slanoću, prepoznatljivu pikantnost / ljutinu i odsustvo gorčine)
- Boja 1 - 5 bodova, (prirodno umereno crvena do narandžasta boja)
- Riba 1 - 5 bodova, (potpuno skuvana potkovicica u celovitom stanju, pravilnog oblika, sa zadovoljavajućim nivoom slanoće ribljeg mesa)
- Opšti izgled 1 - 10 bodova (koherentan i kompaktan paprikaš , čija se sadržina sastojaka ne odvaja, gustine uočljivo veće od supa a manje od jela sa saftom poput gulaša)

ORGANIZACIONI ODBOR 59 ARV