

ПРОПОЗИЦИЈЕ

„Златни котлић Војводине“, Бачки Јарак 2018.

Члан 1.

Такмичење у кувању рибље чорбе/паприкаша „Златни котлић Војводине“ – Бачки Јарак 2018. је гастрономско-туристичка манифестација на којој могу да учествују екипе које пријави општинска туристичка организација, а на основу пропозиција које прописују организатори.

Члан 2.

Организатори манифестације „Златни котлић Војводине“ Бачки Јарак 2018. су Туристичка организација општине Темерин, Удружење спортских риболоваца „Језеро“ Бачки Јарак, Месна заједница Бачки Јарак, а покровитељ је Туристичка организација Војводине.

Члан 3.

Такмичење се одвија у 2 категорије: рибља чорба или рибљи паприкаш. Свака општина има право да пријави највише два представника – у свакој категорији по једног представника.

Члан 4.

Место одржавања манифестације „Златни котлић Војводине“ Бачки Јарак 2018. је простор рибњака „Језеро“ у Бачком Јарку. Време одржавања је 16. септембар 2018. године са почетком у 10 часова.

Члан 5.

Пријава учесника такмичења се врши уплатом котизације и попуњавањем пријавног листа, а **рок за подношење пријава је 7. септембар 2018. године.**

Котизација за учешће на манифестацији износи 3.000 динара по котлићу. Укупан износ уплатити на рачун:

УСР „Језеро“ Бачки Јарак: 330-10000533-08

Сврха уплате: Златни котлић Војводине 2018.

Пријаве се достављају Туристичкој организацији општине Темерин. Читко попуњен пријавни образац послати на адресу: Туристичка организација општине Темерин, Новосадска 352, 21235 Темерин или на мејл адресу temturorg@hotmail.com. Пријава је валидна тек када на изводу из банке буде видљива уплата.

Члан 6.

Учесници приликом регистрације на дан такмичења треба са собом да понесу примерак уплатнице на увид ради идентификације.

Члан 7.

Назив учесника биће написан онако како је наведено на пријавном листу. Такмичарско место ће бити прописно обележено од стране организатора. Распоред такмичара одређује искључиво организатор.

Члан 8.

Организатор обезбеђује: 3 kg шарана за чорбу или паприкаш, место за ложење, дрва и поклон-пакет за сваку екипу.

Члан 9.

Кува се искључиво на дрва. Строго је забрањена употреба плинских боца.

Члан 10.

Такмичари сами обезбеђују: котлић са ногарама/ланце, зачине и намирнице за кување који су исправни, декларисани за људску исхрану и нису штетни по здравље.

Члан 11.

Строго је забрањено користити било коју другу врсту рибе осим оне коју обезбеђује организатор. Количина рибе се не сме смањивати нити повећавати за време кувања. Такмичарима није дозвољено да користе тзв. „дуплу чорбу“ односно полуприпремљену смесу већ се све спрема на лицу места. Непоштовање ових правила биће санкционисано дисквалификацијом.

Члан 12.

Кување почиње у 11 часова према следећој сатници:

10:00	ДОЛАЗАК ТАКМИЧАРА
11:00-12:15	КУВАЊЕ РИБЉЕ ЧОРБЕ
12:15-12:30	ПРЕДАЈА УЗОРКА РИБЉЕ ЧОРБЕ
12:30-13:15	ОЦЕЊИВАЊЕ ЧОРБЕ
12:00-13:15	КУВАЊЕ РИБЉЕГ ПАПРИКАША
13:15-13:30	ПРЕДАЈА УЗОРАКА РИБЉЕГ ПАПРИКАША
13:30-14:30	ОЦЕЊИВАЊЕ ПАПРИКАША
15:00	ПРОГЛАШЕЊЕ ПОБЕДНИКА

Члан 13.

Такмичење надгледа судија којег одређује организатор. Судија објављује почетак и завршетак кувања. Судија надзире цео поступак кувања, стара се о примени правила такмичења. У случају повреде пропозиција судија има право да дисквалификује такмичара.

Члан 14.

По завршетку кувања такмичар лично предаје узорак на предвиђеном месту, искључиво у чинији коју је добио од организатора. Узорак треба да садржи само једну кутлачу чорбе и средњи комад рибе шарана (потковицу) без додатних садржаја (лорбер, парпика...). Узорци са додатним садржајем се неће оцењивати.

Члан 15.

Предаја узорака обавиће се одмах након завршетка кувања, односно у периоду према наведеној сатници.

Члан 16.

Сваки такмичар добија своју шифру оверену печатом, а затворени коверат са истом шифром ставља се испод чиније са предатим узорком. Отварање коверата се врши при проглашењу победника.

Члан 17.

Жири је у саставу од 3 члана које именује организатор. Жири проверава да ли су котлићи празни пре почетка такмичења, објављује почетак и завршетак кувања по категоријама, стара се о примени пропозиција, организује узимање узорака за оцењивање, врши оцењивање и учествује у проглашењу победника. Жири ради независно и врши оцењивање без присуства такмичара и других лица.

Члан 18.

Жири врши оцењивање према следећим критеријумима:

- | | |
|--------------------------------------|-------------|
| 1. ОПШТИ ИЗГЛЕД (боја, густина): | 1-10 бодова |
| 2. УКУС (сланоћа, љутина, киселост): | 1-15 бодова |
| 3. РАСКУВАНОСТ РИБЕ: | 1-5 бодова |

Члан 19.

Чланови жирија понаособ бодују сваки узорак и у свој оцењивачки лист уносе бодове по свим критеријумима. Бодови се на крају збирно исказују. После оцењивања сваког узорка од стране сваког члана жирија појединачно, збир бодова сваког члана жирија уноси се у коначну збирну листу.

Члан 20.

Ако се догоди исти збир бодова, онда преовладава укус као крајњи резултат оцењивања.

Члан 21.

Након завршетка оцењивања, званично се проглашава победник, уз обавезно присуство жирија. Организатор обезбеђује и додељује пехаре и награде за победнике који ће се доделити након завршетка рада жирија, односно у 15 часова. Награђују се прва три места из обе категорије:

I, II, III место – за рибљу чорбу

I, II, III место – за рибљи паприкаш

Члан 22.

Организатор је дужан да истакне коначну листу оцењивања и узорке победничких чорби/паприкаша на увид.

Члан 23.

У случају лоших временских услова организатор задржава право промене датума или локацију одржавања манифестације.

Члан 24.

Организатор такмичења, жири и такмичари су дужни да се придржавају Пропозиција.

Тамара Шите

в.д. директора Туристичке организације општине Темерин