

# ПРОПОЗИЦИЈЕ

## „Златни котлић Војводине - Апатин 2024“



**Apatinski  
riblji  
paprikaš**

### ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

#### Члан 1.

Такмичење у кувању рибље чорбе/паприкаша „Златни котлић Војводине“ Апатин, 2024. године, је гастрономско-туристичка манифестација на којој могу да учествују екипе које пријави општинска туристичка организација са територије АП Војводине, а на основу пропозиција које прописују организатори.

#### Члан 2.

Организатор манифестације „Златни котлић Војводине“ Апатин, 2024. године су удружење грађана „Апатински рибљи паприкаш“ из Апатина и Туристичка организација Апатин, а покровитељи су Туристичка Организација Војводине и општина Апатин.

#### Члан 3.

Такмичење се одвија у 2 категорије: рибља чорба и 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“ Апатин, 2024. године је на територији општине Апатин. Датум одржавања је 07.09.2024. године

### НАЧИН ПРИЈАВЕ

#### Члан 5.

Пријава учесника такмичења се врши уплатом котизације и попуњавањем пријавног листа од стране општинске туристичке организације која пријављује екипе, а рок за подношење пријава је 02.09.2024. године.

Котизација за учешће на манифестацији износи 3.000,00 динара по котлићу. Укупан износ уплатити на рачун: 200-3635440101033-68

Сврха уплате: Златни котлић Војводине Апатин 2024.

Пријаве се достављају Туристичкој организацији „Апатин“ Апатин. Читко попуњен пријавни образац послати на мејл адресу: [daanko@gmail.com](mailto:daanko@gmail.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.

### **ОРГАНИЗАЦИЈА ТАКМИЧАРСКОГ ДАНА**

#### Члан 8.

Организатор обезбеђује: очишћено рибље месо шарана у износу 3кг "живе ваге" за сваку категорију, место за ложење, дрва, сто са клупама и поклон-пакет за сваку екипу.

#### Члан 9.

Кува се на дрва, а НИЈЕ дозвољено коришћење плинских боца.

#### Члан 10.

Такмичари сами обезбеђују: котлић, евентуалну допуну у некој другој врсти рибе декларисаној за људску исхрану, зачине и намирнице за кување који су исправни, декларисани за људску исхрану и нису штетни по здравље, есцајг и прибор за конзумацију јела.

Забрањено је додавати вештачке боје и ароме

#### Члан 11.

Сатницу манифестације одређује организатор најкасније 10 дана пре наведеног датума одржавања манифестације.

### **ПРОПОЗИЦИЈЕ ЗА ТАКМИЧЕЊЕ У КУВАЊУ РИБЉЕГ ПАПРИКАША**

#### Члан 12.

Рибљи паприкаш у погледу ових пропозиција је јело од речних врста рибе међу којима доминира шаран (*Cyprinus carpio*), а које се припрема на отвореној ватри у котлићу.

У износу до 30% укупно коришћеног рибљег меса такмичару је дозвољено додавање и других врста меса речне рибе попут сома, мрене, штуке и сличног, декларисане за људску исхрану.

Поред наведеног рибљег меса за справљање рибљег паприкаша користе се само и искључиво:

- вода;
- со;
- лук (свежи и/или сушени);
- црвена, млевена, слатка и/или љута, зачинска паприка;
- суве фефероне (које се НЕ предају са узорком);
- и по жељи сок од парадајза или бело вино (није обавезно)

Строго је забрањено коришћење вештачких арома и појачивача укуса и боја.

Строго је забрањено коришћење техничких помагала попут мрежа и држача за рибље месо (потковице) и сличних додатака котлићу.

#### Члан 13.

По завршетку кувања такмичар лично предаје котлић на предвиђено место, и пред лицем задуженим за преузимање узорака (судијом) сипа паприкаш у посуду коју обезбеђује организатор.

Посуда мора бити неоштећена, чиста и обрисана од чорбе са спољне стране, без икаквих трагова по којима би могла бити препознатљива.

Узорак поред течне садржине треба да садржи средњи комад рибе шарана (потковицу) без додатних садржаја (нпр феферона, други комад рибе или било шта друго мимо наведеног).

При предаји узорка сваки такмичар добија своју шифру оверену печатом у затвореној коверти, а други - парни затворени коверат са истом шифром ставља се испод чиније са предатим узорком. Отварање коверата се врши при проглашењу победника.

#### Члан 14.

Жири за оцењивање рибљег паприкаша се састоји од три лица које именују организатори такмичења.

Чланови жирија понаособ бодују сваки узорак рибљег паприкаша 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.

Жири врши оцењивање рибљег паприкаша према следећим критеријумима:

- Укус 0 - 15 бодова, (укус паприкаша који подразумева препознатљивост рибљег меса као основног састојка, задовољавајућу сланоћу, препознатљиву пикантност / љутину и одсуство горчине)
- Боја 0 - 2 бода, (природно умерено црвена до наранџаста боја)
- Риба 0 - 3 бода, (потпуно скувана потковица у целовитом стању, правилног облика, са задовољавајућим нивоом сланоће рибљег меса)
- Општи изглед 0 - 10 бодова (кохерентан и компактан паприкаш, чија се садржина састојака не одваја, густине уочљиво веће од супа а мање од јела са сафтом попут гулаша)

Максималан број бодова које један такмичар може да освоји у кувању рибљег паприкаша је 90.

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

## ПРОПОЗИЦИЈЕ ЗА ТАКМИЧЕЊЕ У КУВАЊУ РИБЉЕ ЧОРБЕ

### Члан 15.

Рибља чорба у погледу ових пропозиција је јело од различитих речних врста рибе које се припрема на отвореној ватри у котлићу.

Поред шаранског рибљег меса, које обезбеђује организатор, пожељно је да такмичар дода бар једну врсту друге речне рибе декларисане за људску исхрану.

Поред наведеног рибљег меса за справљање рибље чорбе такмичар по слободној вољи користи друге састојке попут: воде; соли и других зачина; поврће и слично.

Строго је забрањено коришћење вештачких арома и појачивача укуса и боја.

### Члан 16.

По завршетку кувања такмичар лично предаје котлић на предвиђено место, и пред лицем задуженим за преузимање узорака (судијом) сипа чорбу у посуду коју обезбеђује организатор.

Посуда мора бити неоштећена, чиста и обрисана од чорбе са спољне стране, без икаквих трагова по којима би могла бити препознатљива.

Узорак рибље чорбе поред течне садржине треба да садржи средњи комад рибе шарана (потковицу) без додатних садржаја (нпр феферона, други комад рибе или било шта друго мимо наведеног).

При предаји узорка сваки такмичар добија своју шифру оверену печатом у затвореној коверти, а други - парни затворени коверат са истом шифром ставља се испод чиније са предатим узорком. Отварање коверата се врши при проглашењу победника.

### Члан 17.

Жири за оцењивање рибље чорбе се састоји од три лица које именују организатори такмичења.

Чланови жирија понаособ бодују сваки узорак рибље чорбе 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.

Жири врши оцењивање рибље чорбе према следећем критеријуму:

- Укус 0 - 25 бодова, (укус чорбе који подразумева препознатљивост рибљег меса као основног састојка, али и пуноћу и склад укуса других састојака, задовољавајућу сланоћу, пикантност, одсуство горчине)
- Риба 0 - 5 бодова, (потпуно скувана потковица у целовитом стању, правилног облика, са задовољавајућим нивоом сланоће рибљег меса)

Максималан број бодова које један такмичар може да освоји у кувању рибље чорбе је 90.

Ако се догоди исти збир бодова, онда преовладава збир два боља резултата при појединачном оцењивању. У случају да је и ту изједначено приступа се жребу.

## ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

### Члан 18.

Такмичење надгледају судије које одређује организатор. У случају повреде пропозиција судија има право да дисквалификује такмичара у договору са жиријем.

### Члан 19.

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. Награђују се прва три места из обе категорије:

Прво, друго и треће место – за рибљу чорбу

Прво, друго и треће место – за рибљи паприкаш

### Члан 20.

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

### Члан 21.

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

### Члан 22.

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

Датум

28.07.2024.

Организатори

У.Г. „Апатински рибљи паприкаш“ Апатин

Туристичка организација "Апатин" Апатин

