

Grad Vukovar

**MEĐUNARODNI DAN DUNAVA 26.6.2021.**

**FIŠIJADA 2021.- PROPOZICIJE**

* Priprema tradicionalnog fiš paprikaša održava se povodom Međunarodnog dana Dunava u Vukovaru, dana 26. lipnja 2021. g.
* Kuhanje se održava na šetnici uz Dunav ispod dvorca Eltz
* Pravo kuhanja fiš paprikaša imaju pojedinci ili ekipe evidentirane do 18. lipnja 2021. godine u Turističkoj zajednici grada Vukovara
* Prijem sudionika i potvrda u registar prijava 14,15 – 14,45 sati
* Raspored ekipa, odlazak na startno mjesto i priprema 14,45 – 15,00 sati
* Kuhanje 15,00 – 17,00 sati
* Fiš paprikaš se kuha u kotliću, na tronošcu, na drvima
* Minimalna količina fiš paprikaša je 8 litara po kotliću
* Organizator osigurava 3 kg očišćene ribe ujednačene kvalitete po kotliću, drva, vodu, radni prostor, vreću za otpad
* Sudionici osiguravaju kotlić (minimalno 10 litara), tronožac, luk, začine i dodatke po izboru
* Jedna ekipa sadrži max. 5 članova
* Ekipa je dužna platiti kotizaciju u iznosu od 100,00 kuna
* Ekipe su dužne ostaviti radni prostor po završetku kuhanja uredan i bez smeća
* Za vrijeme kuhanja ekipama nije dozvoljeno spravljanje drugih jela
* Za vrijeme kuhanja ekipama nije dozvoljeno dodavati ribu koja nije osigurana od strane organizatora

**OCJENJIVANJE:**

* Ocjenjivanje će provesti Povjerenstvo koji će ocjenjivati:

1. boju fiša 1-5 bodova

2. miris fiša 1-5 bodova

3. gustoću fiša 1-5 bodova

4. okus fiša 1-5 bodova

5. kompaktnost potkovice 1-5 bodova

6. opći dojam 1-5 bodova

* Povjerenstvo će proglasiti pobjednika na osnovu zbroja ukupnih bodova, a ukoliko dvije ili više ekipa imaju isti broj bodova, odlučuje ocjena iz boljeg općeg dojma fiš paprikaša.
* Uzorak od 3 dcl fiša s potkovicom samostalno zahvaća vođa ekipe i donosi na stol za ocjenjivanje, predaje pod šifrom koja se stavlja ispod uzorka te tamo ostaje do kraja ocjenjivanja, a jednu kovertu sa šifrom ekipa ostavlja sebi.
* Članovi Povjerenstva ne smiju prisustvovati uzimanju uzoraka.