

ТУРИСТИЧКА ОРГАНИЗАЦИЈА ГРАДА ЗРЕЊАНИНА

23000 Зрењанин, Коче Коларова 68
Тел. 023/ 523 160, тел/фах: 023/ 523 161
e-mail: office@zrenjaninturizam.rs
web: www.visitzrenjanin.com
Матични број: 08965633
ПИБ: 109846434

ТУРИСТИЧКА ОРГАНИЗАЦИЈА
ГРАДА ЗРЕЊАНИНА

Број	Датум	Прилог
816.	01.8.2019.	-

ПРОПОЗИЦИЈЕ**12. Меморијални турнир у кувању риблије чорбе Ђула Фаркаш – Фарки и
36. „Златни котлић“, Зрењанин 27.08.2019.г.****Члан 1.**

12. Меморијални турнир у кувању риблије чорбе Ђула Фаркаш – Фарки и 36. „Златни котлић“ у Зрењанину, је гастрономско-туристичка манифестација на којој могу да учествују екипе (разна удружења и сл.) које се пријаве Туристичкој организацији града Зрењанина, а на основу пропозиција које прописују организатори.

Члан 2.

Организатори манифестације су Град Зрењанин, Туристичка организација града Зрењанина и д.о.о. Фаркаш Транс Травел.

Члан 3.

Такмичење се одвија у категорији кувања риблије чорбе. Свака екипа има право да пријави највише два представника.

Члан 4.

Место одржавања манифестације је простор централног градског трга (Трг слободе) у Зрењанину. Време одржавања је 27. август 2019.г. са почетком у 17 часова.

Члан 5.

Пријава учесника такмичења се врши без котизације, попуњавањем пријавног листа, а рок за подношење пријава је 20. август 2019.г.
Котизација за учешће на манифестацији се не плаћа.

Пријаве се достављају Туристичкој организацији града Зрењанина. Читко попуњен пријавни образац послати на адресу: Туристичка организација града Зрењанина, Коче Коларова 68, 23000 Зрењанин или на мејл адресу office@visitzrenjanin.com.

Члан 6.

Учесници приликом регистрације на дан такмичења треба са собом да понесу копију примерка попуњеног пријавног листића на увид ради идентификације.

Члан 7.

Назив учесника биће написан онако како је наведено у пријавном листу. Такмичарско место ће бити прописно обележено од стране организатора. Распоред такмичара одређују искључиво организатори.

Члан 8.

Кува се искључиво на плин.

Члан 9.

Такмичари сами обезбеђују котлић са ногарама/ланци, намирнице, рибу шаран (3кг), за кување, које су исправне, декларисане за људску исхрану и нису штетне по здравље.

Члан 10.

Строго је забрањено користити било коју другу врсту рибе осим шарана. 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 лице места. Непоштовање ових правила биће санкционисано дисквалификацијом.

Члан 11.

Кување почиње у 18 часова према следећој сатници:

17:00	СКУП ТАКМИЧАРА
18:00-19:15	КУВАЊЕ РИБЉЕ ЧОРБЕ
19:15-19:30	ПРЕДАЈА УЗОРАКА РИБЉЕ ЧОРБЕ
19:30-20:00	ОЦЕЊИВАЊЕ УЗОРАКА
20:30	ПРОГЛАШЕЊЕ ПОБЕДНИКА

Члан 12.

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

Члан 13.

По завршетку кувања такмичар лично предаје узорак на предвиђено место, искључиво у чинији коју је добио од организатора. Узорак треба да садржи само једну кутлачу

чорбе и средњи комад рибе шарана (потковицу) без додатих садржаја (лорбер, паприка...). Узорци са додатим садржајем се неће оцењивати.

Члан 14.

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

Члан 15.

Сваки такмичар добија свој број оверен печатом, а заворени коверат са тим истим бројем ставља се испод чиније са предатим узорком. Отварање коверата врши се при проглашењу победника.

Члан 16.

Жири је у саставу од 3 члана које именују организатори. Судије проверавају да ли су котлићи празни пре такмичења, објављују почетак и завршетак кувања по категоријама, старају се о примени пропозиција, организују узимање узорака за оцењивање, врше оцењивање и учествују у проглашењу победника. Жири ради независно и врши оцењивање без присуства такмичара и других лица.

Члан 17.

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 18.

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 19.

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

Члан 20.

Након завршетка оцењивања, званично се проглашава победник, уз обавезно присуство жирија. Организатори обезбеђују и додељују пехаре и награде за победнике који ће се доделити након завршетка рада жирија, односно у 20:30 часова. Награђују се прва три места: I место: котлић велики;

II место: котлић средњи;

III место: котлић мали.

Члан 21.

Организатори су дужни да истакну коначну листу оцењивања и узорке победничких чорби на увид.

Члан 22.

Такмичари су дужни да након завршетка кувања тј. такмичења, очисте део места централног градског трга на коме су кували и врате га у првобитно стање као пре почетка кувања/такмичења.

Члан 23.

У случају лоших временских услова организатори задржавају право промене датума или локације одржавања манифестације.

Члан 24.

Организатори такмичења, жири и такмичари су дужни да се придржавају пропозиција.

Туристичка организација града Зрењанина
директор
Зоран Љуботина, дипл. економиста

