

 Grad Vukovar

**MEĐUNARODNI DAN DUNAVA**

 **DUNAVFEST VUKOVAR 25.6.2022.**

**FIŠIJADA 2022.- PROPOZICIJE**

* Priprema tradicionalnog fiš paprikaša održava se povodom Međunarodnog dana Dunava i manifestacije DunavFest Vukovar, dana 25. lipnja 2022. g.
* Kuhanje se održava na šetnici uz Dunav ispod dvorca Eltz
* Pravo kuhanja fiš paprikaša imaju pojedinci ili ekipe evidentirane do 17. lipnja 2022. godine u Turističkoj zajednici grada Vukovara
* Prijem sudionika i potvrda u registar prijava 15,30 – 16,00 sati
* Raspored ekipa, odlazak na startno mjesto i priprema 16,00 – 17,00 sati
* Kuhanje 17,00 – 18,00 sati
* Fiš paprikaš se kuha u kotliću, na tronošcu, na drvima, **obavezan podložak za kuhanje**
* 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, podložak
* Jedna ekipa sadrži max. 5 članova
* Ekipa je dužna platiti kotizaciju u iznosu od 200,00 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 sljedeće elemente:

1. boju fiša 1-5 bodova

2. gustoću fiša 1-5 bodova

3. okus fiša 1-5 bodova

4. izgled ribe 1-5 bodova

* Povjerenstvo će proglasiti pobjednika na osnovu zbroja ukupnih bodova.
* 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.