



DARUVÁRI MAGYAROK KÖZÖSSÉGE  
ZAJEDNICA MAĐARA DARUVAR

## Daruvarski cvjetni sajam i mađarska fišijada

5. SAJAM CVIJEĆA, UKRASNOG BILJA, SADNICA I POPRATNE OPREME

29. travnja 2017. godine

GRAD DARUVAR

### PRIJAVNICA ZA NATJECANJE U PRIPREMANJU FIŠ – PAPIKAŠA

SUBOTA, 29. travnja 2017. s početkom u **12** sati

Organizatori: Grad Daruvar, TZ Daruvar-Papuk i Zajednica Mađara Daruvar

1. Naziv ekipe	
2. Ime i prezime članova natjecateljske ekipe	1. 2. 3.
3. Mjesto iz kojeg ekipa dolazi	
4. Kontakt osoba i broj telefona	

Potpisom potvrđujem da sam upoznat s navedenim pravilima natjecanja, te da pristajem na uvjete natjecanja koje propisuje organizator.

U Daruvaru, \_\_\_\_\_

Potpis natjecatelja \_\_\_\_\_

**Prijave se zaprimaju najkasnije do 24. travnja 2017. godine.**

***Ispunjene prijavnice možete dostaviti osobno ili e-mailom na:***

- Zajednica Mađara Daruvar, Trg dr. Franje Tuđmana 7, 43 500 Daruvar  
E-mail: [zajednica.madara.daruvar@gmail.com](mailto:zajednica.madara.daruvar@gmail.com)
- Turistički ured Daruvar, Trg kralja Tomislava 12, 43 500 Daruvar  
E-mail: [tic@daruvar.hr](mailto:tic@daruvar.hr)

Kontakt osoba za sve potrebne informacije: **Snježana Sabo, tel.: 098/1811823**

## PRAVILA NATJECANJA - FIŠIJADA 2017.

### 1. UVOD:

- Prijaviti se mogu ekipe kao fizičke ili pravne osobe, a prijava za natjecanje je besplatna
- Ekipa koja se prijavljuje preuzima obvezu nastupa na manifestaciji "**Daruvarski cvjetni sajam i mađarska fišijada**"
- Natjecateljska ekipa kuha **najmanje 10 do 15 litara fiša** – ukoliko se u kotliću nalazi ispod 10 l fiša, fiš neće ulaziti u sustav ocjenjivanja
- **Sve prijavljene ekipe obavezne su pripremati fiš-paprikaš od ribe koje osigurava Organizator.**
- Svi natjecatelji po prijavljivanju na dan natjecanja izvlače dvije kuverte sa šiframa
- Sve prijavljene ekipe na mjesto natjecanja trebaju doći u **11 sati** radi pripreme
- Sve ekipe natjecanje započinju istovremeno (u **12 sati**)
- Vrijeme ograničeno za pripremu fiš-paprikaša do ocjenjivanja stručnog žirija je max. 120 min (2 sata)
- Ekipe su dužne nakon završetka natjecanja **ostaviti prostor uredan i bez smeća** .
- Za vrijeme samog natjecanja nije dozvoljeno spravljanje drugih jela kao roštilj, gulaš, kotlovina i dr.

### 2. ORGANIZATOR ZA SVAKU NATJECATELJSKU EKIPU OSIGURAVA:

- cca. 3 kg svježe ribe
- 10 zdjelica za fiš, plastične žlice
- 1 kruh
- stol za obradu ribe
- vreću za otpad

### 3. NATJECATELJSKA EKIPA DUŽNA JE ZA SVOJ NASTUP OSIGURATI:

- vlastiti kotlić za kuhanje (**MINIMALNO 10 litara**)
- vlastiti pribor za kuhanje
- vlastite začine (luk, sol, papar i sl.)
- ostali inventar

**NAPOMENA:** ukoliko kuhate na drva obavezni ste si sami osigurati drva i zaštitnu podlogu (lim)

### 4. NAČIN OCJENJIVANJA

- Osoblje za poslugu uz svaki uzorak fiš-paprikaša, donosi i zatvorenu (zalijepljenu) kuvertu koju zatvara natjecatelj, a drugu zadržava natjecatelj za naknadnu registraciju pri proglašenju rezultata.
- Uzorci se nose redom (koji odredi organizator natjecanja neposredno prije nošenja uzorka) i postavljaju se na stol za ocjenjivanje . Kuverte sa šiframa ostavljaju se ispod zdjelice uzorka
- Komisija za ocjenjivanje sastoji se od **5 članova**.
- Ocjenjivanje se vrši prema 5 elemenata vrednovanih bodovima.

Elementi ocjenjivanja su:

a) Konzistentnost – punoća	od 1 – 10 bodova
b) Boja	od 0—5 bodova
c) Okus	od 1 – 10 bodova
d) Miris	od 0 – 5 bodova
e) Ljutina	od 0 – 5 bodova

---

**SVEUKUPNO 35 bodova MAX**

- Maksimalno je moguće osvojiti 35 bodova, ako će ekipe imati isti broj bodova. Prednost ima ekipa koja ima veći broj bodova u kategoriji „okus“, zatim „boja“ te „ljutina“.
- Liste sa elementima za ocjenjivanje i bodovima, članovi komisije za ocjenjivanje primaju za vrijeme pripreme od predsjednika ocjenjivačke komisije.
- Voditelj natjecanja je ujedno i predsjednik ocjenjivačke komisije.
- Svaki ocjenjivač svoje ocjene i ukupne bodove, upisuje u svoju listu, za svaki uzorak. Na kraju liste predaje Predsjedniku komisije za ocjenjivanje.
- Natjecateljske ekipe tijekom ocjenjivanja mogu delegirati 2 člana iz svoje ekipe da prate postupak zbrajanja ocjena.

#### **5. MJESTO ODRŽAVANJA I SATNICA**

- Mađarska fišijada održavat će se na Trgu kralja Tomislava, u maloj ulici prema Julijevom parku
- 11 h - preuzimanje ribe od organizatora i priprema
- 12 h - počinje se s kuhanjem fiš paprikaša
- 13:30 h - uzimanje uzoraka
- 14:15 h - proglašenje najboljih fiš majstora

Prijave se zaprimaju najkasnije do **24. travnja 2017. godine**, osobno, telefonski ili na e-mail: [zajednica.madara.daruvar@gmail.com](mailto:zajednica.madara.daruvar@gmail.com) ili [tic@daruvar.hr](mailto:tic@daruvar.hr)