

**Turistično društvo »Büjraš« Ižakovci**

**skupaj s Krajevno skupnostjo Ižakovci in ostalimi društvi v vasi**

**v sklopu Büjraških dnevov 2022 prireja**



## **6. TEKMOVANJE V PEČENJU RIB NA INDAŠNJI NAČIN**

Tekmovanje bo potekalo v soboto 13. avgusta 2022 od 12.30 ure naprej:

- ob 12.30 uri zbiranje ekip
- ob 12.45 uri prevzem rib
- ob 13.00 uri začetek tekmovanja
- ob 16.30 uri predaja vzorcev za ocenjevanje
- ob 17.30 razglasitev rezultatov in podelitev priznanj ter praktičnih nagrad za prva tri mesta

Pravila tekmovanja:

V ekipi sodelujeta dva člana. Delo poteka tako, da je vidno vsem gledalcem tekmovanja. Vsaka ekipa dobi 2 kom ribe, ki jih pripravi na svoj način. Ribe očisti, začini, jih da v »pac« za dve uri. V tem času si pripravi kurišče – odprti ogenj, na katerem zapeče ribe. Mreže za pečenje priskrbi organizator. Organizator priskrbi tudi mize za delo za vsako ekipo. Vsaka ekipa preda ocenjevalni komisiji 1 kom ribe, z ostalo ribo pa lahko razpolaga po svoje. Ekipe lahko obiskovalcem v sklopu tekmovanja ponudijo manjše prigrizke in manjše količine pijače. Prepovedana je kakršnakoli prodaja hrane ali pijače. Ekipe nikakor ne smejo poleg rib, ki jih prejmejo od organizatorja, pripravljati svojih rib, ekipa ne sme imeti pri pečenju rib dodatnih pripomočkov (mreže, nati itd.). Delo bo ocenjevala tri – članska komisija.

Komisija bo ocenjevala:

- organizacijo dela – čistočo
- dekoracijo mize
- očiščenost ribe
- začinjenost ribe
- pripravo kurišča
- zapečenost ribe
- okus

Informacije na 041/431-094 ali na e – mail [td.izakovci@gmail.com](mailto:td.izakovci@gmail.com).

Vljudno vabljeni!

**PRIJAVNICA**  
**ZA TEKMOVANJE V PEČENJU RIBE NA**  
**INDAŠNJI NAČIN**

**Otok ljubezni, Ižakovci**

**13.8.2022 OB 12.30 URI**



1. Naziv in naslov društva (ekipe):

\_\_\_\_\_

2. Ime in priimek tekmovalca: 1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. Strinjamo se z razpisnimi pogoji.

Kraj in datum:

Podpisi tekmovalcev: