

## TEKMOVANJE V PEČENJU RIB NA INDAŠNJI NAČIN



Tekmovanje bo potekalo v soboto 9. avgusta 2025  
od 13. ure naprej:

- 13.00 zbiranje ekip
- 13.15 prevzem rib
- 13.30 začetek tekmovanja
- 17.00 predaja vzorcev za ocenjevanje
- 18.00 razglasitev rezultatov in podelitev priznanj  
ter praktičnih nagrad za prva tri mesta

Komisija bo ocenjevala:

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

Pravila tekmovanja:

V ekipi sodelujeta dva člana. Delo poteka tako, da je vidno vsem gledalcem tekmovanja. Vsaka ekipa dobi 2 kosa ribe, ki ju 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 kos ribe, z ostalim kosom 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 in ne smejo imeti pri pečenju rib dodatnih pripomočkov (mreže, nati itd.). Delo bo ocenjevala tri-članska komisija.

Informacije na 041/431-094 ali na e – mail  
td.izakovci@gmail.com.

**Vljudno vabljeni!**

## PRIJAVNICA

### ZA TEKMOVANJE V PEČENJU RIB NA INDAŠNJI NAČIN

Otok ljubezni, Ižakovci  
9. 8. 2025 ob 13.00



1. Naziv in naslov društva (ekipe):

2. Ime in priimek tekmovalca:

1. \_\_\_\_\_

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

3. Kontaktni e-mail:

4. Strinjamo se z razpisnimi pogoji.

Kraj in datum: \_\_\_\_\_

Podpisi tekmovalcev: