**П Р О П О З И Ц И Ј Е**

XIII ДРИНСКИ ГАСТРО ФЕСТИВАЛ ЉУБОВИЈА

**I (ПРВИ) РАНГ – ТАКМИЧЕЊА**

**ПРИПРЕМА РИБЉЕ ЧОРБЕ**

СВИ УЧЕСНИЦИ I (ПРВОГ) РАНГА ДУЖНИ СУ ДА СЕ ЈАВЕ ОРГАНИЗАТОРУ ДО 1200 ЧАСОВА НА ИНФО ПУЛТ ЗБОГ ДОДЕЛЕ ИДЕНТИФИКАЦИОНИХ БРОЈЕВА. ОРГАНИЗАТОР ОБЕЗБЕЂУЈЕ СУНЦОБРАН ЗА СВАКУ ЕКИПУ, ДРВА. УЧЕСНИЦИ СУ ДУЖНИ ДА ДОНЕСУ СВОЈУ РИБУ, ЗАЧИНЕ, КОТЛИЋ, ТРОНОЖАЦ.

ПРОПОЗИЦИЈЕ I (ПРВОГ) РАНГА: РИБЉА ЧОРБА НЕ СМЕ ПОСЕДОВАТИ ВИДЉИВЕ ТРАГОВЕ МАСНОЋЕ, НАЈМАЊЕ ТРИ ВРСТЕ РИБЕ ЗА ПРИПРЕМУ, КОЗИСТЕНЦИЈА ЧОРБЕ МОРА БИТИ БЛАГО ГУСТА, А НЕ ВОДЕНА. ЗАЧИНИ НА БИЉНОЈ БАЗИ ПО ЖЕЉИ БЕЗ ФАБРИЧКИХ ПРОИЗВОДА (ГОТОВА РИБЉА ЧОРБА У КЕСИЦИ). УКУС УРАВНОТЕЖЕН (НЕ СМЕ БИТИ ПРЕЉУТА). ДОЗВОЉЕНО ЈЕ ДА ТАКМИЧАР МОЖЕ ДА СЕРВИРА ЧОРБУ ПО СВОЈОЈ ЖЕЉИ. ПРИПРЕМА РИБЉЕ ЧОРБЕ ПОЧИЊЕ У 1300 ЧАСОВА И ТРАЈЕ ДО 1600 ЧАСОВА (ОЦЕЊИВАЊЕ ОД 1600 ДО 1700 ЧАСОВА).

**II (ДРУГИ) РАНГ – ТАКМИЧЕЊА**

**ЕТНО ТРПЕЗА ГОСТОЉУБИВОГ ДОМАЋИНА**

ТАКМИЧАР ЈЕ ДУЖАН ДА ПРИПРЕМИ ПО СВОЈОЈ ЖЕЉИ ЕТНО ТРПЕЗУ КОЈА МОРА ПОСЕДОВАТИ ПРЕДЈЕЛА, СУПЕ - ЧОРБЕ, ГЛАВНА ЈЕЛА, САЛАТЕ И ДЕСЕРТ. НАПИСАТИ МЕНИ КАРТУ (РЕДОСЛЕД ЈЕЛА КОЈИ СЕ СЛУЖИ) И ПРЕПОРУЧИТИ АПЕРИТИВ (ПИЋЕ ПРЕ ЈЕЛА) И ДЕЗИСТИВ (НАПИТАК ИЛИ ПИЋЕ ПОСЛЕ ЈЕЛА). ЗА СВУ ПРИПРЕМЉЕНУ ХРАНУ НАПИСАТИ НОРМАТИВЕ И ПРИПРЕМУ КОЈА МОРА ДА СТОЈИ ПОРЕД ХРАНЕ НА СТОЛУ. МЕНИ (РЕДОСЛЕД ЈЕЛА КОЈИ СЕ СЛУЖИ) МОРА БИТИ УРАМЉЕН. СТО УКРАСИТИ ЕТНО ДЕТАЉИМА, ПОСТАВЉАЊЕ СТАРИХ ПРЕДМЕТА ПОРЕД СТОЛА. ТАКМИЧАРИ II (ДРУГОГ), III (ТРЕЋЕГ), IV (ЧЕТВРТОГ), V (ПЕТОГ) И VI (ШЕСТОГ) РАНГА ТАКМИЧЕЊА ДОНОСЕ ГОТОВЕ ПРОИЗВОДЕ, А ДОВРШЕТАК ЈЕЛА МОГУ И НА ЛИЦУ МЕСТА УРАДИТИ.

**III (ТРЕЋИ) РАНГ – ТАКМИЧЕЊА**

**МОДЕРАН НАЧИН СЕРВИРАЊА**

ТАКМИЧАР ЈЕ ДУЖАН ДА НАПИШЕ МЕНИ ОД ТРИ ГАНГА ТАКО ДА СЕ НЕ ПОНАВЉАЈУ НАМИРНИЦЕ, БОЈА ИЗМЕЂУ ГАНГОВА. ПРЕДЈЕЛО НА ТАЊИРУ НЕ СМЕ ПРЕЛАЗИТИ - 100 г, ГЛАВНО ЈЕЛО – 180 г , ДЕСЕРТ – 100 г. ПРЕДЛОЖЕНА ЈЕЛА МОРАЈУ БИТИ ИСПИСАНА ПО РЕДОСЛЕДУ КОНЗУМИРАЊА И МЕНИ КАРТУ УРАМИТИ. (НОРМАТИВ И ПРИПРЕМУ ЈЕЛА НАПИСАТИ И ДРЖАТИ ПОРЕД ХРАНЕ). ТАКОЂЕ ПРЕДЛОЖИТИ ВИНА КОЈА ПРАТЕ ХРАНУ.

**IV (ЧЕТВРТИ) РАНГ – ТАКМИЧЕЊА**

**ПОСЛАСТИЧАРСТВО**

ТАКМИЧАРИ МОГУ ПО СВОМ НАХОЂЕЊУ КРЕИРАТИ ЖЕЉЕНИ ДЕСЕРТ, РАЗНЕ КРЕМОВЕ КОЈЕ МОГУ СЕРВИРАТИ У ЧАШИ, РАЗНИМ СТАКЛЕНИМ ПОСУДАМА. У ОВОМ РАНГУ ЈЕ ДОЗВОЉЕН РАД СА МАРЦИПАНОМ (ФИГУРЕ, РАЗНИ ОБЛИЦИ), РАД СА ЧОКОЛАДОМ (ОБЛИК ПО ЖЕЉИ), РАД СА ШЕЋЕРОМ (ОБЛИК ПО ЖЕЉИ). НАПИСАТИ НОРМАТИВ И ИЗРАДУ ДЕСЕРТА.

**V (ПЕТИ) РАНГ – ТАКМИЧЕЊА**

**ПЕКАРСТВО**

СВАКИ УЧЕСНИК МОРА НАПРАВИТИ НЕКИ ЖЕЉЕНИ ОБЛИК ОД ТЕСТА КОЈИ ЋЕ ИЗЛОЖИТИ НА СТОЛУ, 2 - 3 ВРСТЕ ХЛЕБА ОД 300 г, ПРОЈАРЕ, ПРОЈУ, ПИТЕ А ОСТАТАК ПО СВОМ НАХОЂЕЊУ. ОБАВЕЗНО НАПИСАТИ НОРМАТИВ И ИЗРАДУ.

**VI (ШЕСТИ) РАНГ – ТАКМИЧЕЊА**

**КАРВИНГ (РЕЗБАРЕЊЕ ВОЋА И ПОВРЋА)**

ИЗЛОЖЕНИ ЕКСПОНАТ МОРА ИМАТИ ТЕМУ, ЦЕЛИНУ ТОГА РАДА. РАД МОРА БИТИ ПРИБЛИЖАН ЗАДАТОЈ ТЕМИ.

**1100 – 1300** – ПОСТАВЉАЊЕ СТОЛОВА ЗА II (ДРУГИ), III (ТРЕЋИ), IV (ЧЕТВРТИ), V (ПЕТИ) и VI (ШЕСТИ) РАНГ

**1300 – 1400** – ОЦЕЊИВАЊЕ II (ДРУГОГ), III (ТРЕЋЕГ), IV (ЧЕТВРТОГ), V (ПЕТОГ) и VI (ШЕСТОГ) РАНГА

**1300 – 1600**– ПРИПРЕМАЊЕ РИБЉЕ ЧОРБЕ

**1600 – 1700** – ОЦЕЊИВАЊЕ РИБЉЕ ЧОРБЕ - I (ПРВИ) РАНГ

**1800**  – ПРОГЛАШЕЊЕ ПОБЕДНИКА