



Четрнаесто такмичење у кувању рибље чорбе

„Златни котлић СЕМС“ Нови Сад 2021.

ЗЛАТНИ КОТЛИЋ СЕМС - XIV отворено првенство у кувању рибље чорбе „Нови Сад 2021“

САСТАВИ ЕКИПА:

Пословодство ЕМС АД	
Кап.	Јелена Матејић
	Владимир Илић
	Бранко Ђорђевић

СЕМС подружница Погон Београд	
Кап.	Дукић Дејан
	Лалић Никола
	Јотић Александар

СЕМС подружница Погон Крушевац Секција "МУЊА"	
Кап.	Предраг Живковић
	Ненад Зајић
	Боривоје Ђирковић

СЕМС подружница Погон Нови Сад	
Кап.	Душко Пешут
	Зоран Крга
	Радислав Шокшић

СЕМС подружница Погон Ваљево	
Кап.	Милош Даниловић
	Владимир Радојичић
	Зоран Бјеловић

СЕМС подружница Дирекција	
Кап.	Драган Милојевић
	Синиша Ђорђевић
	Петковић Владимир

ТРАНСНАФТА АД ПАНЧЕВО	
Кап.	Бојана Васић
	Иван Кнежевић
	Предраг Сел

СЕМС подружница Погон Бор	
Кап.	Драган Крцић
	Дејан Стевковић
	Даниел Ђирић

СЕМС подружница Електроисток Изградња	
Кап.	Новица Симић
	Марко Младеновић
	Иван Голубовић

Пласман екипа

		Суд. 1	Суд. 2	Суд. 3	Σ	*
1.	(такмичарски број 9) Пословодство ЕМС АД	25	27	27	79	
2.	(такмичарски број 6) СЕМС подружница Погон Београд	23	23	24	70	
3.	(такмичарски број 2) СЕМС подружница Погон Крушевац	22	25	22	69	23
4.	(такмичарски број 1) СЕМС подружница Погон Нови Сад	23	23	23	69	22
5.	(такмичарски број 5) СЕМС подружница Погон Ваљево	22	26	20	68	
6.	(такмичарски број 4) СЕМС подружница Дирекција	20	25	21	66	
7.	(такмичарски број 3) ТРАНСНАФТА АД Панчево	21	21	20	62	
8.	(такмичарски број 8) СЕМС подружница Погон Бор	17	22	14	53	
9.	(такмичарски број 7) СЕМС подружница Електроисток Изградња	17	19	15	51	

* Напомена: У случају да више екипа има исти број бодова, бољу позицију заузима екипа која има више бодова за УКУС и МИРИС

Судије дегустатори

1. Срђан Миличевић
2. Раде Петровић
3. Милојко Главоњић

Руководилац суђења

Милован Андрић

**Четрнаесто такмичење у кувању рибље чорбе
„Златни котлић СЕМС“ Нови Сад 2021.**

Оцене судија дегустатора

ЧОРБА БРОЈ (Такмичарски број)	1 (4)	2 (1)	3 (2)	4 (5)	5 (6)	6 (9)	7 (3)	8 (7)	9 (8)
ИЗГЛЕД ГУСТИНА И БОЈА	6	9	9	8	8	9	5	5	4
МИРИС И УКУС	7	7	7	7	8	8	8	6	6
КВАЛИТЕТ РИБЕ ЧВРСТОЋА И БОЈА	7	7	6	7	7	8	8	6	7
УКУПНО:	20	23	22	22	23	25	21	17	17

ОЦЕНА ОД 1-10

Судија дегустатор 1
Срђан Миличевић

ЧОРБА БРОЈ (Такмичарски број)	1 (4)	2 (1)	3 (2)	4 (5)	5 (6)	6 (9)	7 (3)	8 (7)	9 (8)
ИЗГЛЕД ГУСТИНА И БОЈА	8	8	9	9	9	9	7	6	8
МИРИС И УКУС	8	7	8	8	7	9	7	6	7
КВАЛИТЕТ РИБЕ ЧВРСТОЋА И БОЈА	9	8	8	9	7	9	7	7	7
УКУПНО:	25	23	25	26	23	27	21	19	22

ОЦЕНА ОД 1-10

Судија дегустатор 2
Раде Петровић

ЧОРБА БРОЈ (Такмичарски број)	1 (4)	2 (1)	3 (2)	4 (5)	5 (6)	6 (9)	7 (3)	8 (7)	9 (8)
ИЗГЛЕД ГУСТИНА И БОЈА	7	8	7	7	8	9	6	5	4
МИРИС И УКУС	7	8	8	7	8	9	7	6	5
КВАЛИТЕТ РИБЕ ЧВРСТОЋА И БОЈА	7	7	7	6	8	9	7	4	5
УКУПНО:	21	23	22	20	24	27	20	15	14

ОЦЕНА ОД 1-10

Судија дегустатор 3
Милојко Главоњић

Укупно поена

ЧОРБА БРОЈ (Такмичарски број)	1 (4)	2 (1)	3 (2)	4 (5)	5 (6)	6 (9)	7 (3)	8 (7)	9 (8)
ИЗГЛЕД, ГУСТИНА И БОЈА	21	25	25	24	25	27	18	16	16
УКУС И МИРИС	22	22	23	22	23	26	22	18	18
КВАЛИТЕТ РИБЕ	23	22	21	22	22	26	22	17	19
УКУПНО ПОЕНА	66	69	69	68	70	79	62	51	53

* Напомена: У случају да више екипа има исти број бодова, бољу позицију заузима екипа која има више бодова за УКУС и МИРИС

Руководилац суђења
Милован Андрић

ПРОГРАМ И ПРАВИЛА ТАКМИЧЕЊА У КУВАЊУ РИБЉЕ ЧОРБЕ

Члан 1.

У оквиру манифестације „ЗЛАТНИ КОТЛИЋ СЕМС“, Централa Синдиката ЕМС организује XIV отворено првенство у кувању риблије чорбе „Нови Сад 2021.“, које се одржава у суботу 04.09.2021. године, у комплексу Туристичко насеље „Рибарско Острво“ - Нови Сад.

Члан 2.

Такмичење је екипно, а свака екипа броји 3 (три) члана, од којих је један капитен екипе.

Члан 3.

Све вође екипа морају да се јаве руководиоцу суђења најкасније 2 (два) сата пре почетка такмичења и да потврде састав своје екипе (планирано време почетка кувања је 11.00 часова).

Члан 4.

Све екипе доносе своје котлиће, а дрва за ложење, рибу, поврће и зачине, као и опрему за такмичаре (мајице, капе и кецеље), обезбеђује организатор.

Члан 5.

Припремање чорбе траје 150 минута. Руководилац суђења ће пре давања знака за почетак кувања утврдити да ли су сви котлићи празни.

Члан 6.

Свака екипа припрема чорбу по свом рецепту и може употребити своју рибу, поврће и зачине, али је обавезна да користи исправне намирнице дозвољене за људску исхрану. Забрањено је користити (додавати) готове чорбе - супе као и претходно припремљену рибу.

Члан 7.

Све екипе добијају дипломе за учешће, а такмичарима који су скували најбоље оцењене риблије чорбе припадају награде за освојено I, II и III место.

Члан 8.

Такмичење прати руководилац суђења и стара се о испуњености свих техничких услова за одржавање такмичења. Сви приговори се упућују њему, а евентуалне другостепене жалбе ће решавати представници организатора.

Члан 9.

По окончању такмичења вође екипа доносе узорке својих чорби у којима се налази и парче рибе, а затим извлаче коверту са такмичарским бројем за оцењивање. Оцењивање риблије чорбе врше неутралне судије које бира организатор, по бодовној листи, оценама од 1 до 10:

- ИЗГЛЕД (густина и боја),
- УКУС И МИРИС и
- КВАЛИТЕТ РИБЕ (чврстоћа и боја).

У случају да више екипа има исти број бодова, бољу позицију заузима екипа која има више бодова за УКУС И МИРИС, а ако и тада буде исти број бодова позицију одређује жреб.

Члан 10.

Такмичари су обавезни да након предаје узорака за оцењивање, омогуће посетиоцима да пробају чорбу. Забрањено је продавање риблије чорбе припремљене на овом такмичењу.

Руководилац суђења
Милован Андрић



Служба за животна средина и заштита
Нови god 2021.