

## TARPTAUTINIO 2019 M. ŽUVIENĖS VIRIMO ČEMPIONATO ŠILUTĖJE TAISYKLĖS

1. Žuvenės virimo čempionato dalyviai registruojasi:
  - 1.1. Komandos – iki rugsėjo 5 d. 17 val.
  - 1.2. Šilutės rajono savivaldybės komandos – iki rugsėjo 4 d. 17 val.
  - 1.3. užpildytą anketą siųskite el. paštu [jurgita.skobiene@silute.lt](mailto:jurgita.skobiene@silute.lt)
2. Katilo komandą sudaro nuo 5 iki 15 žmonių, neribojant jų amžiaus.
3. Čempionato dalyviai – užsiregistravusios komandos rugsėjo 7 dieną atvyksta į Šilutės senojo turgaus aikštę, esančią Klaipėdos ir Turgaus gatvių sankryžoje, įsikuria jiems nurodytoje vietoje nuo 7.00 iki 10.30 valandos.
4. Kiekviena komanda turi turėti virėją-šefą, kuris 11.00 val. dalyvauja virėjų instruktaže - sueigoje. Virėjas-šefas gali būti ir komandos vadovas.
5. Komandų pristatymas ir Žuvenės virimo čempionato atidarymas – 12.00 valandą.
6. Žuvenė bus pradėta virti vienu metu, po komandų pristatymo. Pristatymo metu virėjai – šefai gaus specialią aprangą. Virimo laikas – iki 2 valandų.
7. Komanda be pavadinimo, šmaikštaus prisistatymo ar atributikos - šaukštų, tas pat, kas valas be kabliuko ar žuvis be galvos.
8. Komanda turi turėti savo puodą, ne mažesnę nei 40 litrų talpos (kuo didesnis, tuo daugiau publikos simpatijų teks jūsų komandai), stovą jam, savo žuvį, prieskonius ir kitus, tik jums vieniems žinomus, priedus. Nepamirškite žuvenės recepto, kad per klaidą neišvirtumėte rūgštynių, burokėlių ar kopūstų sriubos.
9. Ugniakuro įrengimu, vandeniui, malkomis ir vienkartiniais indais pasirūpins organizatoriai.
10. Visą išvirtą žuvenę išdalinsite žiūrovams, užsukusiems į svečius (vienkartiniais indais pasirūpins organizatoriai), o viena organizatorių duota speciali lėkštė su jūsų žuviene keliaus vertinimo komisijai degustuoti.
11. Žuvenę vertins Pamario krašto žuvenės samčio „riteriai“, tarp jų ir praėjusių metų čempionai, iškovoję geriausio žuvenės virimo meistro pirmąjį žiedą. Vertintojų sąrašas bus paskelbtas tik Žuvenės virimo čempionato dieną.
12. Čempioną bei prizininkus turėtume sužinoti apie 16 val.
13. Į visus Jūsų klausimus atsakys Žuvenės virimo čempionato vyr. šefas, renginio sumanytojas ir organizatorius Marijus Budraitis, mob. 8 686 90 368.

### SKATINIMAS IR APDOVANOJIMAI

14. Žuvenės virimo čempionate bus dvi vertinimo grupės – Žuvenė ir Žuvis sriuba:
  - 14.1. tradicinės žuvenės kategorijoje bus trys prizinės vietos. I vietos laimėtojui įteiksime specialų Šilutės rajono savivaldybės administracijos direktoriaus Virgilijaus Pozingio prizą.
  - 14.2. Žuvis sriubos kategorijoje bus taip pat trys prizinės vietos. Pirmos vietos laimėtojui įteiksime Šilutės seniūno Raimondo Steponkaus specialųjį prizą.
  - 14.3. Vienintelis, autentiškas Šilutės rajono savivaldybės mero Vytauto Laurinaičio čempiono žiedas papuoš absoliučiai geriausio žuvenės virimo meistro ranką.
  - 14.4. Prizų ir dovanų bus aibė (tegu tai lieka malonia paslaptimi).
  - 14.5. Bus apdovanojama daugiausiai žuvenės išvirusi komanda (mato vienetas – litras).

Marijus Budraitis

Čempionato sumanytojas, organizatorius ir vyr. šefas

---