РЕГЛАМЕНТ

за участие в конкурса на ПРАЗНИКА НА О-СОЛЕНАТА РИБА

Созопол, 7 декември 2025 г.

1. ОБЩИ УСЛОВИЯ

1. Конкурсът се организира в рамките на Празника на О-соленaта риба – традиционно събитие, посветено на съхраняването на созополските рибарски традиции и представянето на домашно приготвени рибни продукти.
2. Участието е **без такса** и е отворено за всички желаещи – индивидуални участници, рибари, семейства, приятелски групи и сдружения.
3. Всеки участник може да се включи **в една или повече категории**, като за всяка представя различен продукт.
4. Всички риби и продукти трябва да бъдат **домашно приготвени** и произведени от **черноморски видове**.
5. Участниците подготвят и представят **една мостра за журито** и **хапки за дегустация от публиката**, които се подреждат на техния щанд.
6. Всеки участник трябва да приготви минимум **50–100 хапки** за безплатно дегустиране от посетителите.
7. Участниците имат право да **продават** собствена продукция (буркани, порции и др.) на посетителите на празника, като приходите от продажбите са изцяло за тях.

2. КАТЕГОРИИ НА КОНКУРСА

I. Веяна риба

В тази категория се оценяват риби, приготвени чрез осоляване и сушене/веене на въздух.

Критерии за оценка:

- външен вид и цялостна визия на продукта;
- равномерност на осоляването и степен на изсушаване;
- аромат и вкус;
- сочност и консистенция на месото;
- оригиналност на представянето.

II. Солена / Маринована риба

Включва риби, приготвени чрез осоляване, мариноване или съчетание от двата метода, съхранени в буркан/кутия или друг подходящ съд.

Критерии за оценка:

- цвят и бистрота на маринатата / саламурата;
- баланс между соленост, киселинност и аромат;
- вкус и зрялост на рибата;
- начин на нарязване и подреждане в буркана/кутията;
- обща визия и поднасяне.

III. Рибни консерви

Категория за домашно приготвени консерви от черноморски риби и морски дарове (включително миди, рапани, скариди и др.).

Критерии за оценка:

- вкус и хармония между рибата и соса;
- консистенция и аромат;
- естетика на продукта (подредба и външен вид);
- баланс на съставките.

IV. Хайвер (Тарама хайвер)

Категория за домашно приготвен тарама хайвер от различни видове рибен хайвер.

Критерии за оценка:

- баланс между сол, лук и рибен аромат и вкус;
- текстура (плътност / пухкавост);
- цвят и свежест;
- оригиналност и начин на представяне.

3. ОЦЕНЯВАНЕ

1. Всички образци се представят на журито **анонимно**, само с номер.
2. Журито дегустира по метода на „сляпата дегустация", без да знае кой е участникът.
3. Всеки член на журито поставя оценка от **1 до 6**, като крайната оценка е средноаритметична.
4. След приключване на дегустациите се обявяват победителите и се връчват наградите.

4. НАГРАДИ

- За всяка категория ще бъдат връчени награди:
  - **I място**
  - **II място**
  - **III място**

Ще бъдат присъдени и **специални отличия**, а всички участници ще получат грамота за участие от организаторите.

5. ОРГАНИЗАЦИОННИ УКАЗАНИЯ

1. Всеки участник ще разполага с маса-щанд под шатра, предоставена от организаторите.
2. Разполагането на щандовете и продуктите се извършва **до 10:30 ч.** в деня на празника.
3. Началото на конкурсната част е **в 11:30 ч.**
4. След приключване на журирането публиката ще бъде поканена да дегустира продуктите и да посети щандовете за закупуване на рибни деликатеси.

6. КОНТАКТИ И УЧАСТИЕ

Регистрация за участие в конкурса: в Народно читалище „Отец Паисий – 1896“, на телефон 0988969980 или e-mail: vgeorgieva@sozopol.bg.

Празник на О-солената риба – Созопол 2025

Нека традицията да живее, а вкусът на морето да ни събира в Созопол всяка зима!