«Утверждаю»

Директор ОГБУК «Областной Дом

народного творчества им. Иосифа Кобзона»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Л.А. Тарабрина

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении конкурса**

**«КОСТРОМСКИЕ ЩИ**

**И ДРУГИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ РУССКОЙ ТРАПЕЗЫ»**

в рамках Открытого Областного фестиваля народного творчества

«Костромская Губернская ярмарка», посвященного 80-й годовщине образования Костромской области

**5-6 октября 2024 года г. Кострома**

**Учредители Конкурса:**

- Департамент культуры Костромской области;

- Областное государственное бюджетное учреждение культуры «Областной Дом народного творчества им. Иосифа Кобзона».

**Цели и задачи Конкурса:**

- возрождение народных традиций, русской кухни на примере Костромских щей и других деликатесов русской трапезы;

- сохранение и популяризация старинных рецептов и технологии приготовления Костромских щей и других деликатесов русской трапезы;

- выявление самобытных, оригинальных мастеров по приготовлению щей и других деликатесов русской трапезы;

- творческий обмен кулинарным опытом между участниками конкурса;

- раскрытие кулинарных способностей жителей Костромской области;

– воспитание у подрастающего поколения уважения к русской кухне Костромской области;

- пропаганда культуры питания натуральными продуктами;

- пропаганда здорового образа жизни, здорового питания, досуга и активного отдыха;

- развитие событийного туризма.

- расширение ассортимента продукции и удовлетворение покупательского спроса гостей и участников «Костромской губернской ярмарки».

**Участники конкурса:**

В Конкурсе принимают участие муниципальные образования Костромской области, учреждения культуры, торговые предприятия, предприятия общественного питания, профильные учебные заведения Костромской области, индивидуальные фермерские хозяйства, индивидуальные предприниматели, частные лица, все желающие показать свои кулинарные способности, удивить и порадовать гостей праздника блюдами традиционной русской кухни Костромского края. Возраст участников не органичен.

**Место проведения:**

Конкурс проходит у Красных и Больших Мучных рядов г. Костромы.

**Условия конкурса:**

Начало презентации блюд в 11.00 ч., дегустация блюд осуществляется сначала членами жюри, дегустация блюд для жителей города осуществляется после оценки жюри.

Участники конкурса могут принимать участие в любой или нескольких номинациях конкурса на свой выбор.

Участники конкурса должны быть одеты в русскую народную одежду, для создания атмосферы народного праздника, количество участников не ограничено.

Приготовленные угощения оформляются на подносы, блюда или тарелки. Участники конкурса должны творчески презентовать свои угощения, выступление не должно превышать 3-х минут.

К предлагаемому на дегустацию блюду прилагается рецепт (формат А4), который должен содержать:

- название блюда;

- список ингредиентов, где указано четкое (понятное) количество каждого ингредиента;

- количество порций, которое получается из указанного количества ингредиентов;

- поэтапное, четкое, понятное описание процесса приготовления;

- фото готового блюда крупным планом в хорошем качестве.

Необходимый для оформления и дегустации инвентарь (столы, скатерть, стулья, посуда, и т.д.) доставляются участниками самостоятельно, либо решается в индивидуальном порядке с организаторами конкурса.

Возможна реализация продукции.

Участники конкурса оцениваются в категориях «Профессионалы» и «Муниципальные образования».

**Тема конкурса в 2024 году – 80-летие со дня образования Костромской области.**

В представленных на конкурс блюдах и композициях должно найти отражение празднование юбилея области – это могут быть как логотипы, так любые другие варианты отражения юбилея области на усмотрение авторов блюда.

**Номинация «Дегустационный конкурс «Где щи, тут и нас ищи»».**

**Номинация «Дегустационный конкурс «Пир на весь мир» (деликатесы русской трапезы)»**

На дегустационный конкурс предоставляются блюда согласно выбранной номинации.

В номинации «Где щи, там и нас ищи» предоставляются традиционные Костромские щи.

В номинации «Пир на весь мир» (деликатесы русской трапезы) предоставляются любые блюда традиционной русской кухни на выбор участника (похлебки, традиционные мясные блюда, в том числе приготовленные целиком гуси, поросята и т.д., традиционные блюда из картофеля, каши и любые другие блюда).

На конкурс предоставляются блюда, приготовленные заранее.

Участнику необходимо определить название блюда и оформить кулинарный рецепт в печатном виде формата А4.

Конкурсанту необходимо творчески презентовать блюдо, используя народные костюмы, шутки, прибаутки, музыкальные выступления, танцевальные номера, народные игры и т.д. Обязательным условием является дегустация блюда. Время презентации не более 3 минут.

Для дегустации продукции участники имеют право использовать дополнительные продукты на своё усмотрение.

**Номинация Мастер - класс по приготовлению заготовки для «серых» (зеленых) щей - «Щеницы» - «Без капусты Щи не густы»**

Цель мастер-класса является обучение гостей мероприятия самостоятельному приготовлению заготовку для «серых» (зеленых) щей – «Щеницы».

Участники конкурса представляют жюри, гостям и зрителям праздника мастер - класс по приготовлению своей уникальной «Щеницы».

Каждая команда для участия в номинации представляет: зеленые листья капусты, 3-5 рыхлых кочанов и светло-зеленых кроющих листьев, морковь, соль, дополнительные ингредиенты на усмотрение участников. Также команда - участница должна иметь корытце и сечку для рубки капусты.

**Номинация Мастер-класс по приготовлению русских традиционных блюд (деликатесов русской трапезы) - «Все, что есть в печи – на стол мечи»**

Цель мастер-класса является обучение гостей мероприятия самостоятельному приготовлению любых традиционных русских блюд на выбор участника.

Участники номинации сами обеспечивают необходимые ингредиенты, посуду и инструменты для проведения мастер-класса.

**Методические рекомендации по оформлению рабочей площадки конкурса «Костромские щи и другие деликатесы русской трапезы»**

Участники самостоятельно оформляют свою рабочую площадку в стилистике конкурса.

Каждая площадка должна иметь табличку с названием муниципального района или названием команды.

Участники должны быть одеты в русскую народную одежду, для создания атмосферы народного праздника, количество участников не ограничено.

Для организации дегустации и работы мастер-классов должны быть предусмотрены скамьи или стулья.

Необходимый для оформления и дегустации инвентарь (столы, стулья, лавки, посуда, корыто и сечка, таблички и т.д.) доставляются участниками самостоятельно.

Используемые столы должны быть покрыты текстильной скатертью в русском традиционном стиле.

Посуда, в которой представлены блюда выставки, должна быть деревянной, глиняной или керамической, для поддержания атмосферы деревенского колорита.

Все участники фестиваля обеспечивают наличие необходимого оборудования для дегустации (одноразовые тарелки, столовые приборы) самостоятельно.

**Критерии оценки конкурса**

Победители среди участников фестиваля определяются конкурсной комиссией путем открытого голосования по следующим критериям:

- вкусовые качества;

- эстетическое и оригинальное оформление;

- тематическое представление блюд;

- творческое наполнение конкурса;

- внешний вид представителя (наличие кулинарной атрибутики, традиционного русского костюма);

- оригинальность и самобытность.

**Награждение**

Все участники награждаются дипломами Лауреатов конкурса «Костромские щи и другие деликатесы русской трапезы». Победители конкурса награждаются Гран-при. Жюри имеет право присуждать несколько равноценных дипломов, присуждать не все призовые места. А также учредить дополнительные номинации конкурса, и специальные призы для авторов наиболее вкусных традиционных блюд.

**Финансовые условия**

Оплата за участие в конкурсе не предусмотрена. Проезд, проживание и питание участников конкурса, а также сопровождающих лиц за счет направляющей стороны.

Для участия в конкурсе «Костромские щи и другие деликатесы русской трапезы» в адрес оргкомитета: 156000, г. Кострома, ул. Советская, д. 23,

ОГБУК «Областной Дом народного творчества им. Иосифа Кобзона» по электронной почте: Е-mail: [odntinform@mail.ru](mailto:odntinform@mail.ru) **до 23 сентября** **2024 г.** необходимо выслать заявку-анкету участника конкурса (приложение № 1). Подача заявки является согласием участника на видео и фотосъемку мероприятия.

**Контактные телефоны**

8 (4942) 31-22-42 Дружинина Наталия Леонидовна, заместитель директора ОГБУК «Областной Дом народного творчества им. Иосифа Кобзона».

8 (4942) 31-40-49 – Никифорова Екатерина Юрьевна, зав. отделом методической и информационно-аналитической деятельности ОГБУК «Областной Дом народного творчества им. Иосифа Кобзона».

Приложение № 1

**ЗАЯВКА – АНКЕТА**

на участие в конкурсе **«Костромские щи»**

**в рамках Открытого Областного фестиваля народного творчества**

**«Костромская Губернская ярмарка», посвященного 80-й годовщине образования Костромской области**

Учреждение, организация, предприятие или ИП представляющее участников (название, адрес, тел.)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. участников конкурса, дата рождения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Название художественной композиции

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Название мастер-класса

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Название блюда, краткое описание\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. руководителя учреждения, организации, предприятия или ИП, контактный телефон

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. руководителя делегации (полностью), контактный телефон

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество участников\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. и телефон автора или ответственного лица:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Данные поданные в заявке на участие в фестивале являются основанием для заполнения дипломов и перевыпуску не подлежат!

С Положением о проведении конкурса ознакомлен и согласен.

Подпись ответственного лица \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_