«Утверждаю»

Директор ОГБУК «Областной Дом

народного творчества им. Иосифа Кобзона»

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

Л.А. Тарабрина

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении конкурса**

**«Юбилейный пирог»**

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 традиционной выпечки;

- сохранение и популяризация старинных рецептов и технологии приготовления традиционной выпечки;

- выявление самобытных, оригинальных мастеров по приготовлению традиционной выпечки;

- 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 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».

Участники должны представить жюри русскую традиционную выпечку: пироги, кулебяки, расстегаи, сочни, караваи, курники, сгибни, шаньги и другие с применением любых наполнителей (мясо, рыба, яйца, овощи, фрукты, грибы, ягоды и т.д.);

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

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

**Критерии оценки конкурса**

**Критерии оценки**

- Внешний вид блюд (отражение традиций русской кухни и особенностей местности).

- Лучшие вкусовые качества (соблюдение традиций русской национальной кухни, комбинация оригинальных начинок).

- Лучшая презентация (оформление и подача блюд, костюмы участника, оформление стола, организация дегустации).

Работы оцениваются методом дегустации и визуального осмотра.

**Награждение**

Все участники награждаются дипломами Лауреатов конкурса «Юбилейный пирог». 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 «Юбилейный пирог» 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 **«Юбилейный пирог»**

**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 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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_