
Л.А. Тарабина

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении конкурса
«КОСТРОМСКИЕ ЩИ
И ДРУГИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ РУССКОЙ ТРАПЕЗЫ»
в рамках Открытого Областного фестиваля народного творчества
«Костромская Губернская ярмарка».

11-12 октября 2025 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 ограничен.

Место проведения:

Конкурс проходит в сквере Ивана Сусанина г. Костромы.

Условия конкурса:

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

Конкурсная комиссия имеет право перенести время начала презентации.

Участники конкурса:

– могут принимать участие в любой или нескольких номинациях конкурса на свой выбор;

– самостоятельно оформляют свою рабочую площадку в стилистике конкурса, с указанием названия муниципального образования или названия команды;

– должны быть одеты в русскую народную одежду, для создания атмосферы народного праздника;

– должны использовать свой инвентарь (скатерть, кастрюли, одноразовую посуду и столовые приборы), необходимый для оформления, сервировки и дегустации конкурсного блюда; посуда, в которой представлены блюда выставки, должна быть деревянной, глиняной или керамической, для поддержания атмосферы деревенского колорита;

– должны творчески презентовать свои угощения (выступление не должно превышать 3-х минут).

Приготовленные угощения оформляются на подносы, блюда или тарелки.

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.

Столы для презентации конкурсных блюд предоставляются организаторами конкурса.

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

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.

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.

Конкурсная номинация «Без капусты Щи не густы» проводится в деревенских подворьях по окончании дегустационных номинаций.

Время проведения мастер-классов согласуется с оргкомитетом и членами жюри.

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.

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 участников конкурса (наличие кулинарной атрибутики, традиционного русского костюма);
- оригинальность и самобытность.

Награждение

Все участники награждаются дипломами Лауреатов конкурса «Костромские щи и другие деликатесы русской трапезы». Победитель конкурса награждается дипломом 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: E-mail: odntinform@mail.ru до 6 октября 2025 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».

ЗАЯВКА – АНКЕТА
на участие в конкурсе
«Костромские щи и другие деликатесы русской трапезы»
в рамках Открытого Областного фестиваля народного творчества
«Костромская Губернская ярмарка».

Муниципальное образование _____

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 _____

Для номинации «Дегустационный конкурс «Где щи, тут и нас ищи»» объем в
литрах _____

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

Дополнительные условия и пожелание организаторам (потребность в подогреве
блюда, в дополнительном оборудовании, прочая информация):

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 _____