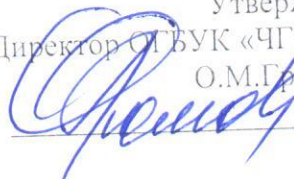


Утверждаю:
Директор ОГБУК «ЧГИИТ»
О.М.Громова



Положение о проведении V областного фестиваля уральской кухни «Сто лет в обед»

1. Общие положения

Настоящее Положение определяет порядок и условия проведения областного фестиваля уральской кухни «Сто лет в обед» (далее – Фестиваль)

Учредители Фестиваля: Министерство культуры Челябинской области

Организаторы Фестиваля: Областное государственное учреждение культуры «Челябинский государственный центр народного творчества».

Место проведения Фестиваля: муниципальные территории Челябинской области, ОГБУК «Челябинский государственный центр народного творчества»

Период проведения Фестиваля: с 1 февраля по 30 ноября 2024 года.

2. Цель и задачи

- сохранение нематериального культурного наследия народов Южного Урала;
- изучение и сохранение национальной, уральской кухни;
- восстановление кулинарных традиций и обрядов традиционной уральской кухни;
- сохранение семейных ценностей;
- популяризация традиционной культуры здорового питания населения;
- создание банка данных о кулинарах, творческих коллективах, работающих в области традиционной кухни, проведение аналитической работы на материале фестиваля.

3. Организация Фестиваля

3.1. Для проведения областного Фестиваля формируется Организационный комитет, который:
- проводит работу по информированию о проведении фестиваля, порядке и условиях участия в нём, освещении, ходе проведения фестиваля и его итогов;

- консультирует заинтересованные стороны по вопросам участия в фестивале;

- рассматривает заявки направляющих организаций и участников и принимает решение о допуске к участию в фестивале;

- обеспечивает изготовление дипломов и призов для победителей конкурса рецептов на заданные темы: «Уральские пельмени», «Семейные рецепты из уст в уста», и новая номинация для профессионалов предприятий направления HoReCa на тему: «Обед из трёх блюд с использованием уральских дикоросов»

в соответствующих номинациях, организует церемонию их вручения;

- формирует конкурсное жюри из числа специалистов в области нематериально – культурного наследия и кулинарного дела;

- формирует порядок проведения фестиваля в программном документе;

- определяет место экспедиционных выездов и площадок проведения творческих лабораторий.

3.2. В фестивале могут принять участие частные лица, коллективы, занимающиеся традиционной кухней, независимо от наличия кулинарного образования, ведомственной подчиненности и форм собственности. Для участия в фестивале приглашаются мастера кулинарного дела Челябинской области с 18 лет.

3.3. Направляющая организация или участник фестиваля готовит заявку (Приложение 1), заявка представляется в электронной версии на адрес: tasha1809@mail.ru.

3.4. В рамках фестиваля состоятся:

- конкурс рецептов на заданные темы: «Уральские пельмени», «Семейные рецепты из уст в уста», и новая номинация для профессионалов предприятий направления HoReCa тема - «Обед из трёх блюд с использованием уральских дикоросов»,
- передвижная творческая лаборатория « Кулинарная экспедиция»,
- выездной круглый стол по итогам фестиваля.

3.5. Все участники Фестиваля награждаются Дипломами участника V областного фестиваля уральской кухни «Сто лет в обед» Победители конкурса рецептов традиционной кухни на заданные темы: «Уральские пельмени», «Семейные рецепты из уст в уста», и новая номинация для профессионалов предприятий направления HoReCa тема - «Обед из трёх блюд с использованием уральских дикоросов», награждаются Дипломами за I, II и III место, памятными призами в каждой номинации. По решению жюри участникам конкурсных программ могут быть присуждены Специальные Дипломы и призы.

3.6. По итогам областного фестиваля выпускается сборник исследовательских материалов на заданные темы: «Уральские пельмени», «Семейные рецепты из уст в уста», и новая номинация для профессионалов предприятий направления HoReCa тема - «Обед из трёх блюд с использованием уральских дикоросов».

4. Конкурс рецептов традиционной кухни

4.1. Конкурс видео рецептов традиционной кухни на заданные темы: «Уральские пельмени», «Семейные рецепты из уст в уста»,

и новая номинация для профессионалов предприятий направления HoReCa тема - «Обед из трёх блюд с использованием уральских дикоросов», проходит в дистанционном формате с 01 февраля по 30 мая.

4.2. Участники конкурса с 01 февраля по 30 мая 2023 года предоставляют в оргкомитет историю рецепта, полное описание рецепта, и видео поэтапного изготовления конкурсного блюда, а так же фото готового блюда, для издания итогового сборника.

4.3. Участие в конкурсе означает автоматическое согласие авторов на дальнейшую публикацию их творческих работ с указанием авторства, которые могут быть выпущены организаторами по итогам фестиваля.

5. Жюри конкурса

5.1. Жюри является коллегиальным органом, состоит из председателя и членов Жюри. Жюри оценивает работы участников конкурсной выставки и конкурса мастерства, голосованием определяет из числа участников Конкурса победителей в каждой категории конкурса. Конкурсное жюри руководствуется в своей работе следующими критериями оценки рецепта: состав, вкусовое сочетание ингредиентов, технология приготовления, традиционность рецепта.

5.2. Члены жюри и эксперты рассматривают и оценивают каждый конкурсной рецепт по десятибалльной шкале от одного до десяти по каждому критерию, указанному в оценочной ведомости. При равном количестве голосов голос председателя Жюри является решающим.

5.3. Решение оформляется протоколом за подписью всех членов Жюри, участвующих в заседании.

5.4. Результаты конкурса будут объявлены до 14 июня 2024г.

6. Передвижная творческая лаборатория

6.1. Творческая лаборатория носит передвижной характер, место проведения определяется по результатам конкурса рецептов уральской кухни и зависят от количества победителей и участников в одном муниципальном образовании.

6.2. Работа творческой лаборатории идёт по запланированной программе, в которую входит: экспедиционные сборы этнографической информации; практическая работа с рецептами победителей и участников конкурса; мастер – классы по приготовлению блюд уральской кухни; круглый стол по сохранению традиционной уральской кухни.

7. Заключительное мероприятие

7.1. Церемония награждения конкурса рецептов уральской кухни на заданные темы: «Уральские пельмени», «Семейные рецепты из уст в уста», и новая номинация для профессионалов предприятий направления HoReCa тема - «Обед из трёх блюд с использованием уральских дикоросов», пройдёт в июле 2024 года, на площадке Бажовского фестиваля.

7.2. На мероприятие приглашаются участники V областного фестиваля уральской кухни «Сто лет в обед».

8. Контактная информация по подготовке

II областного фестиваля уральской кухни «Сто лет в обед»

ОГБУК «ЧГЦНТ», г. Челябинск, ул. Первой Пятилетки, 17.

Контактный тел./факс (351) 225-48-01 – Яковлева Наталья Александровна, специалист традиционной кухни народов Южного Урала.

E-mail tasha1809@mail.ru.