Утверждаю:

 Директор ОГБУК «ЧГЦНТ»

 О.М.Громова

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

# **Положение**

# **о проведении II 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 22 сентября 2021 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, хода 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 мастерства в соответствующих номинациях, организует церемонию их вручения;

- обеспечивает подготовку площадок и оборудования для проведения конкурса мастерства

-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. В зависимости от округа направляющая организация или участник фестиваля готовит Заявку (Приложение 1):

до 1 марта **горно – заводской и северный округа (** г. Миасс, Чебаркульский район, г. Чебаркуль, г. Златоуст, Уйский район, Саткинский район, Ашинский район, Катав – Ивановский район, г. Усть – Катав, г.Куса, Каслинский район, Аргаяшский район, Кунашакский район, г. Кыштым, г. Верхний Уфалей. г.Нязепетровск, Нязепетровский район;

до 1 апреля **центральный округ (**Увельский район, г. Южноуральск, Пластовский район, г. Троицк, Троицкий район, г. Еманжелинск, Сосновский район, Еткульский район, Октябрьский район, Красноармейский район, г. Копейск);

до 1 мая **южный округ (**Карталинский район, Варненский район, Брединский район, Нагайбакский район, Чесменский район, Кизильский район, Верхнеуральский район, Агаповский район, г. Магнитогорск).

Заявка представляется в электронной версии на адрес: tasha1809@mail.ru3.

3.4. В рамках фестиваля состоятся:

-конкурс рецептов традиционной кухни «Уральский хлеб» ;

-передвижная творческая лаборатория « Кулинарная экспедиция»

-праздник «Уральский хлеб».

3.5. Все участники Фестиваля награждаются Дипломами участника II областного фестиваля уральской кухни «Сто лет в обед» Победители конкурса рецептов традиционной кухни «Уральский хлеб» награждаются Дипломами лауреатов I, II и III степени и 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 «Уральский хлеб».

**4. Конкурс рецептов традиционной кухни**

4.1.Конкурс проходит в дистанционном формате по номинациям:

- бездрожжевой хлеб;

- праздничный хлеб;

-сдоба;

-сельская хлебопекарня.

4.2.Участники конкурса с 1 февраля по 1 мая 2021 года в зависимости от округа предоставляют в оргкомитет историю рецепта, полное описание рецепта, фотопрезентацию или видео поэтапного изготовления хлебобулочного изделия. В номинации сельская хлебопекарня в оргкомитет представляют ассортимент хлебобулочных изделий, и один рецепт фирменного хлеба.

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.

**6. Передвижная творческая лаборатория**

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

6.2. Эксперты и члены оргкомитета приезжают в территорию по графику:

март - горно – заводской и северный округа;

апрель - центральный округ;

май – южный округ.

6.3. 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. Мероприятие пройдёт в период с июня - сентябрь 2021 года, на уличной площадке.

7.2.На мероприятие приглашаются участникиконкурса рецептов традиционной кухни «Уральский хлеб».

7.3. В рамках мероприятия предусмотрен открытый конкурс в режиме реального времени на определение Гран – при традиционной уральской кухни «Уральский хлеб» .

7.4. Программа мероприятия предусматривает дегустацию блюд уральской кухни..

# **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 отдела НХП и ремёсел.

E-mail tasha1809@mail.ru3.

Приложение №1

**Заявка на участие в Областном фестивале**

**уральской кухни «Сто лет в обед».**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Ф.И.О. участника конкурса / полное название коллектива |  |
| 2. | Год рождения участника (дата создания коллектива) |  |
| 3. | Почтовый адрес участника конкурса / контактного лица: улица, № дома, населённый пункт, регион, страна, индекс  |  |
| 4. | Телефоны: рабочий / домашний / мобильный (код страны, города указать обязательно) |  |
| 5. | E-mail  |  |
| 6. | История рецепта |  |
| 7. | РецептСостав Способ приготовления |  |