

ПОЛОЖЕНИЕ
о конкурсе
«Салаирское варенье»



1. Общие положения

- 1.1. Конкурс «Салаирское варенье» (далее Конкурс) проводится в рамках ежегодного мероприятия по подведению итогов туристического сезона в Салаирской зоне – «День Чумыша».
- 1.2. Начало приёма заявок – 01 августа 2023 года.
- 1.3. Окончание приёма заявок – 20 августа 2023 года.
- 1.4. Дата проведения конкурса (работа конкурсного жюри) – 03 сентября 2023 года.
- 1.5. Место проведения конкурса и подведения итогов – Мемориальный музей Е. Ф. Савиновой – филиал Государственного музея истории литературы, искусства и культуры Алтая (Ельцовский район, с. Ельцовка, ул. им. Чапаева, 20).
- 1.6. Организаторы Конкурса: Общественный Совет по развитию национального парка «Салаир», ФГБУ «Государственный природный заповедник «Тигирекский», КГБУ «Государственный музей истории литературы, искусства и культуры Алтая» (ГМИЛИКА), Администрация Ельцовского района.

2. Цели и задачи

2.1. Цели Конкурса:

- сохранение и развитие традиций приготовления варенья из дикорастущих растений – десерта региональной кухни;
- популяризация творчества советской киноактрисы Е. Ф. Савиновой;

- поддержка творческой, предпринимательской, общественной и культурной активности жителей районов Салаирской зоны.

2.2. Задачи Конкурса:

- продвижение идей о возможности использования дикоросов как уникального продукта для продвижения территорий, в том числе в области туризма;
- пропаганда личных достижений участников конкурса, их умений, навыков в приготовлении варенья;
- обмен опытом в приготовлении любимого десерта;
- раскрытие кулинарных способностей участников конкурса, выявление новых технологий в приготовлении варенья;
- пропаганда устойчивого использования дикоросов;
- продвижение новых форм популяризации имени знаменитой землячки, заслуженной артистки РСФСР Е. Ф. Савиновой, создание аналогичных программ в других районах Салаирской зоны.

3. Номинации

3.1. **«Малинишное варенье»** – варенье из дикорастущей или садовой малины, без использования каких-либо добавок;

3.2. **«Дикая ягода»** – варенье из одного вида дикорастущей ягоды;

3.3. **«Дикое ассорти»** – варенье из двух или более видов только дикорастущих ягод;

3.4. **«Салаирский фристайл»** – варенье из одного вида садовых ягод или фруктов, или их ассорти с дикорастущими;

3.5. **«Салаирские фантазии»** – варенье с использованием цветков, орехов, овощей и любых других растительных компонентов, включая продукцию пчеловодства.

4. Порядок организации и проведения Конкурса

4.1. В Конкурсе могут принять участие все желающие в соответствии с номинациями, возраст не ограничен.

4.2. Для участия необходимо не позднее 20 августа 2023 года представить заявку (см. Приложение) и описание (*рецепт*) приготовления варенья.

4.3. Ограничений по количеству рецептов от одного участника нет.

4.4. Общие требования к рецептам, представленным на Конкурс:

- рецепт должен иметь название;
- рецепт должен содержать описание способа и времени приготовления варенья;
- на конкурс должен выставляться опробованный рецепт;
- в рецепте должно присутствовать описание компонентов варенья, их количество (масса) и соотношение (для ассорти).

4.5. Конкурсанты обязаны соблюдать санитарно-гигиенические нормы при работе с пищевыми продуктами и во время проведения Конкурса.

4.6. К моменту начала Конкурса (до 10:00 ч. 03 сентября 2023 г.) участник должен организовать доставку образца заявленного на конкурс варенья по месту проведения конкурса. К каждому сорту прикладывается карточка с названием варенья и ФИО (полностью) участника.

4.7. Во время проведения конкурса предполагается презентация варенья его автором. Для этого каждому участнику следует продумать этот момент заблаговременно. Презентация конкурсного образца может сопровождаться повествованием истории его создания или вариантами сервировки (подачи), которую обеспечивает сам участник. Творческий подход приветствуется.

4.8. Победители в номинациях определяются специальным жюри, сформированным организаторами Конкурса. Организаторы оставляют за собой право на введение дополнительных призов и номинаций.

5. Критерии оценки

При оценке участников жюри руководствуется следующими критериями:

- соответствие заявленной номинации;
- соответствие принципам здорового питания;
- вкусовые качества варенья;
- оригинальность рецепта;
- эстетика оформления продукции;
- оригинальность подачи варенья (презентация).

6. Награждение победителей и участников

6.1. Все участники Конкурса получают Сертификат участника, победителям вручаются дипломы и памятные сувениры.

6.2. Подведение итогов и награждение участников состоится 03 сентября 2023 года в селе Ельцовка на площадке Мемориального музея Е. Ф. Савиновой – филиала ГМИЛИКА (ул. им. Чапаева, 20).

ЗАЯВКА
на участие в конкурсе
«Салаирское варенье»

1. ФИО участника (полностью) _____

2. Возраст (полных лет) _____

3. Место проживания (район, населённый пункт) _____

4. Участие в номинации (отметить галочкой или подчеркнуть нужное):

- «Малинишное варенье»
- «Дикая ягода»
- «Дикое ассорти»
- «Салаирский фристайл»
- «Салаирские фантазии»

5. Контактный телефон, e-mail или другие варианты для связи _____

К заявке прикладывается отдельный файл с описанием способов приготовления и рецептуры, а также с оригинальными названиями всех сортов варенья, передаваемых на конкурс.

Заявка не позднее 20 августа 2023 года направляется по электронной почте tigirekesotour@mail.ru или на ватсап по номеру телефона +7 (961) 988-28-97 (отдел по развитию туризма ФГБУ «Государственный природный заповедник «Тигирекский»).

Телефон для справок: +7 (961) 988-28-97