

Утверждаю
Президент Общероссийской общественной организации
«Центр содействия по сохранению, развитию
и популяризации культурных гастрономических традиций,
здорового питания и образа жизни, биологического
разнообразия, органического сельского хозяйства
«Слоу Фуд» (Еда без спешки) в России»



Ю. А. Столповский

«20» января 2020 года

ПОЛОЖЕНИЕ

о конкурсе «Рыба»

Фестиваля «Мать Земля. Коренные народы. Рыба»

Общие положения

Настоящее Положение определяет цели и задачи, условия и порядок проведения конкурса «Рыба» (далее – конкурс) в рамках Фестиваля «Мать Земля. Коренные народы. Рыба» и определяет требования к участникам конкурса и критерии оценки блюд.

Цель конкурса: создание площадки кулинарной географии коренных этносов по обретению, передаче, защите традиционных знаний и технологий рыбной гастрономии, межэтнического взаимодействия национальных культур на основе популяризации рыболовства как вида традиционной хозяйственной деятельности коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока Российской Федерации и роли рыбы в традиционной кухне коренных этносов.

Задачи конкурса:

- пропаганда национальных традиций гостеприимства, родных языков и традиционной одежды коренных этносов;
- сохранение и укрепление традиций приготовления и подачи национальных блюд из рыбы.

Учредители и организаторы:

Учредителем конкурса является Общероссийская общественная организация «Центр содействия по сохранению развитию и популяризации культурных гастрономических традиций, здорового питания и образа жизни, биологического разнообразия, органического сельского хозяйства «Слоу Фуд» (Еда без спешки) в России». Организаторы конкурса – «Слоу Фуд» (Еда без спешки) в России» совместно с АНО «Хранители», компанией «Сахалин Энерджи» и дирекцией XV Международной выставки-ярмарки «Сокровища Севера. Мастера и художники России 2020».

Сроки и место проведения:

Дата проведения: 29 апреля - 3 мая 2020 года.

Место проведения: Конгрессно-выставочный комплекс «Сокольники», павильон №2, г. Москва.

Участники конкурса:

В конкурсе могут принять участие представители коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока России, их общины и иные общественные объединения.

Требования к участникам конкурса:

1. Соблюдение санитарных норм на месте презентации и дегустации национальных блюд, приема гостей и посетителей, содержание прилегающей территории в соответствующем состоянии.
2. Содержание конкурсной работы не должно причинять какой-либо ущерб или вред репутации конкурса, организаторам или иным третьим лицам.

Условия и порядок проведения конкурса:

1. На конкурс могут быть представлены как виды рыб, так и любые блюда традиционной кухни с использованием рыбы, морзверя, морепродуктов.
2. Все блюда должны быть приготовлены для дегустации. На конкурс может быть представлено одно или несколько готовых национальных блюд из рыбы. Для приготовления блюда должны использоваться продукты, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм.
3. Продукты, посуду, инвентарь и прочие атрибуты для показа конкурсных блюд участники конкурса обеспечивают самостоятельно. Посуда должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов.
4. Участие в конкурсе предусматривает:
 - презентацию конкурсных блюд до 15 минут на родном и русском языках (с названием блюда, рассказом о его традиционности, ингредиентах, их пользе для организма человека. Музыкальное сопровождение, поддержка фольклорной группой приветствуются);
 - наличие национального костюма;
 - оформление дегустационной зоны для жюри и гостей.
5. Представленные конкурсные блюда должны иметь этикетку (табличку с текстом в формате А-5, шрифт Calibri, кегель (размер - 14) с указанием полного названия представленного блюда на родном и русском языках.

Работа жюри и оценка (с дегустацией) приготовленных конкурсных блюд. Учредитель формирует конкурсное жюри, оставляет за собой право изменять состав жюри конкурса по своему усмотрению, без каких-либо дополнительных уведомлений. Претензии относительно состава жюри конкурса Учредителем не принимаются.

Критерии оценки блюд, представленных на конкурс:

Конкурсное жюри дегустирует блюда и оценивает конкурсные работы из рыбы в соответствии со следующими критериями:

- креативность презентации блюда на родном языке;
- проявление традиционных знаний о рыбе и ее роли в этнической культуре;
- внешний вид, запах, вкус, сочетание и совместимость продуктов;
- атрибутика, отражающая традиционный быт;
- оригинальность оформления и подачи блюд;
- наличие национальной одежды;
- наличие дегустационной зоны.

Подведение итогов:

Победители конкурса награждаются дипломами «Слоу Фуд в России» и призами.

Специальными призами жюри награждаются участники *в номинациях:*

«Лучшее национальное блюдо из рыбы», «Знаток рыбы», «Знаток родного языка», «Семья за чистую, честную и вкусную еду!», «Поваренок», «За пропаганду национальных традиций гостеприимства».

Итоги конкурса оформляются протоколом, который составляется секретарем конкурсного жюри и подписывается председателем конкурсного жюри.