Утверждаю:

 Директор ОГБУК «ЧГЦНТ»

 О.М.Громова

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

# **Положение**

#  **о проведение IV 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 2023 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 рецептов на заданные темы: «Уральское крошево», и «Молочные продукты домашнего приготовления» 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.ru3.

3.4. В рамках фестиваля состоятся:

- конкурс рецептов на заданные темы: «Уральское крошево», и «Молочные продукты домашнего приготовления»,

- передвижная творческая лаборатория « Кулинарная экспедиция»,

- выездной круглый стол по итогам фестиваля.

3.5. Все участники Фестиваля награждаются Дипломами участника IV областного фестиваля уральской кухни «Сто лет в обед» Победители конкурса рецептов традиционной кухни на заданные темы: «Уральское крошево», и «Молочные продукты домашнего приготовления» 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: «Уральское крошево», и «Молочные продукты домашнего приготовления».

**4. Конкурс рецептов традиционной кухни**

4.1. Конкурс видео рецептов традиционной кухни на заданные темы: «Уральское крошево», и «Молочные продукты домашнего приготовления», проходит в дистанционном формате с 01 февраля по 30 мая по номинациям:

 - окрошки на основе кваса, и не только;

 - летние похлёбки – ботвиньи, холодники, свекольники и тд.;

 - кисломолочные продукты (простокваша, ряженка, варенец, и тд.) приготовленные в домашних условиях ;

 - творог, сыр, сметана, масло, и другие молочные продукты приготовленные в домашних условиях.

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.

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 09 июня 2023г.

**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: «Уральское крошево», и «Молочные продукты домашнего приготовления» пройдёт в июне 2023 года, на площадке Бажовского фестиваля.

7.2.На мероприятие приглашаются участникиконкурса рецептов уральской кухни на заданные темы: «Уральское крошево», и «Молочные продукты домашнего приготовления».

# **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.ru3.