ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ ОБЛАСТНОГО КУЛИНАРНОГО КОНКУРСА

«ПСКОВСКИЙ ПИРОГ- 2022»

Утверждено 14.06.2022г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:

1.1. Областной конкурс «Псковский пирог» (далее – Конкурс) проводится в рамках ежегодного событийного мероприятия «Праздник псковского пирога».

1.2. Организатор Конкурса: Псковский областной союз туриндустрии при поддержке Комитета Псковской области по культуре, Комитета Псковской области по туризму и Комитета по реализации программ приграничного сотрудничества и туризму г. Пскова.

2. ЦЕЛИ КОНКУРСА:

2.1. Популяризация традиционных рецептов псковских пирогов, возрождение нематериального культурного наследия региона.

2.2. Развитие творческого потенциала псковичей через пекарское искусство.

2.3. Формирование чувства любви к малой родине и бережного отношения к местным традициям.

3. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ:

3.1. Участие в Конкурсе бесплатное.

3.2. К участию в конкурсе приглашаются все желающие, независимо от возраста, места жительства, профессии, социального статуса и т.д.

3.3. Каждый отдельный участник (или команда) может предоставить на Конкурс любое количество изделий.

3.4. В качестве конкурсного изделия может быть представлен пирог, а также другие выпечные хлебобулочные изделия: пирожки, ватрушки, рулеты, булочки, коврижки и т.д.

3.5. Конкурсное изделие должно быть изготовлено участником (или командой), покупные изделия к конкурсу не допускаются.

3.6. Рецептура конкурсного изделия может быть как оригинальной авторской, так и классической, общеизвестной.

3.7. К конкурсному изделию должен быть приложен рецепт (распечатанный или понятно написанный от руки, хорошо оформленный), название изделия, имя автора (команды).

3.8. Приветствуется оформление конкурсного изделия в соответствии с тематикой конкурса (псковский пирог). Можно использовать логотип команды-участника, фамилию и т.д. Вес изделия не ограничен.

4. СРОКИ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА:

4.1. Конкурс «Псковский пирог» проводится 23.07.2022г. в г. Пскове на территории мероприятия "Праздник псковского пирога" («Парк строителей»).

4.2. Участники конкурса должны предварительно зарегистрироваться, оставив заявку на сайте http://pirogpskov.ru/, или прислав заявку по форме в приложении адрес электронной почты pskovpirog@yandex.ru, или в личном сообщении в официальную группу праздника https://vk.com/pskovpie не позднее 18.00 18.07.2022г.

4.3. Участник конкурса в день проведения конкурса (23.07.2022г.) должен зарегистрироваться у организаторов непосредственно на мероприятии, на стойке регистрации, которая будет отмечена информационным табло, с 10.00 до 12.00, и получить конкурсный порядковый номер (точные данные по времени регистрации могут меняться, все обновления публикуются на сайте праздника http://pirogpskov.ru/ ).

4.4. Участник конкурса обязан присутствовать на мероприятии от начала регистрации и до подведения итогов конкурса, устно представить свое изделие и, при необходимости, ответить на вопросы специальной комиссии (далее – Жюри). Приветствуется творческое представление конкурсного пирога - участие в "Шоу пирогов" на главной сцене праздника (костюмированные инсценировки, песни, танцы, рисунки и пр.), разрешается использовать группу поддержки.

4.5. Участник конкурса должен опрятно выглядеть, приветствуется нарядный, праздничный вид, оригинальный костюм, фартук и т.п. Обязательны одноразовые перчатки, головной убор и фартук (по необходимости одноразовые фартуки, перчатки и шапочки предоставляются организаторами).

4.6. Конкурсные изделия остаются в распоряжении организатора Конкурса и используются в дальнейшем для угощения гостей праздника.

4.7. Участник конкурса имеет право по договоренности с организатором Конкурса оставить часть пирога для личного использования, самостоятельного угощения посетителей или продажи.

5. ПОРЯДОК И СИСТЕМА ОЦЕНКИ:

5.1. Конкурсные изделия оцениваются Жюри.

5.2. В состав Жюри входят профессиональные кулинары, рестораторы, журналисты, работающие с кулинарной темой, и представители оргкомитета Праздника псковского пирога.

5.3. Состав Жюри будет опубликован на официальном сайте праздника http://pirogpskov.ru/ не позже чем за 2 дня до проведения конкурса.

5.4. Конкурсный зачет проходит в следующих категориях:

а) частные лица, семьи, компании друзей, творческие, профессиональные коллективы и т.п.;

б) кондитеры, пекари (те, кто занимается выпечкой профессионально);

в) заведения общественного питания (кафе, рестораны и др.)

5.5. Критерии оценки конкурсных работ:

• внешний вид изделия (оформление);

• вкусовые качества изделия.

5.6. Работы, участвующие в "Шоу пирогов", оцениваются в первую очередь с точки зрения подачи, презентации изделия (яркость, зрелищность, оригинальность, артистизм, декорации и т.п.). Внешний вид самого изделия и его вкусовые качества в данном сегменте рассматриваются как дополнительные характеристики.

5.7. Номинации, в которых определяются победители (отдельно в каждой категории, при наличии в категории изделий, подходящих для каждой номинации):

Самый оригинальный пирог;

Лучший сладкий пирог;

Лучший несладкий пирог;

Лучший ягодный пирог;

Лучший фруктовый пирог;

Самый красивый пирог;

Самый большой пирог;

Пирожки;

"Бабушкин рецепт" (изделия, приготовленные по семейным рецептам, совместно с представителями старшего поколения);

Инновационный рецепт (изделия, приготовленные с применением новаторских технологий).

5.8. Отдельно определяются победители "Шоу пирогов" - 1, 2 и 3 место.

5.9. Один и тот же пирог может быть представлен как в номинациях, так и в "Шоу пирогов".

5.10. Организатор Конкурса вправе принимать решение об изменении числа призовых мест, введении дополнительных специальных номинаций и наград, учитывая рекомендации Жюри.

6. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ:

6.1. Подведение итогов Конкурса состоится 23.07.2022г. на Празднике псковского пирога.

6.2. Все участники Конкурса получают памятные дипломы участника Конкурса и звание "Пекарь псковского пирога".

6.3. Победители Конкурса получают памятные призы и дипломы победителя Конкурса.

6.4. Организатор конкурса оставляет за собой право использовать по своему усмотрению и публиковать в СМИ фотографии и рецепты конкурсных изделий.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Заявка на участие в конкурсе «ПСКОВСКИЙ ПИРОГ - 2022»

ФИО / Название компании, заведения, бренда

Контактный телефон

Контакт для связи по интернету (эл.почта или открытый аккаунт в ВК)

Название конкурсного изделия (пирога)

Рецепт и технология приготовления

Краткое описание работы: собственная (оригинальная) или классическая рецептура, откуда рецепт, секреты/особенности приготовления, кто помогал при изготовлении и т.д.

Принимаете ли участие в "Шоу пирогов". Если да - краткое описание вашего выступления (рассказ, песня, танец, сценка или др, ориентировочная продолжительность выступления).