ІНСТРУКЦЫЯ

аб парадку арганізацыі і правядзення конкурсу-дэгустацыі ”Глубокское варенье всем на удивление“ ў межах Міжнароднага свята ”Вішнёвы фестываль“

1. Дадзеная Інструкцыя вызначае парадак арганiзацыi i правядзення конкурсу-дэгустацыі ”Вишнёвое варенье всем на удивление“ ў межах Міжнароднага свята ”Вішнёвы фестываль“ (далей – конкурс).

Мэтай і задачамі конкурсу з’яўляюцца:

зберажэнне традыцый прыгатавання варэння нацыянальнай кухні; прапаганда асабістых дасягненняў удзельнікаў конкурсу, іх уменняў, навыкаў у прыгатаванні варення;

абмен вопытам у прыгатаванні варэння;

раскрыццё кулінарных здольнасцей удзельнікаў конкурсу, выяўленне новых тэхналогій у прыгатаванні варэння;

прыцягненне новых форм папулярызацыі творчасці;

падтрымка творчай, грамадскай і культурнай актыўнасці жыхароў Глыбоччыны.

2. Арганізатарамі конкурсу з’яўляюцца Глыбоцкі раённы выканаўчы камітэт (далей – райвыканкам), сектар культуры Глыбоцкага райвыканкама (далей – сектор) (далей – арганiзатары конкурсу).

Для ўдзелу ў конкурсе запрашаюцца ўсе жадаючыя з Рэспублікі Беларусь і замежных краін. Для ўдзелу неабходна не пазней 18 ліпеня 2024 года прадставіць заяўку ў адвольнай форме, рэцэпт прыгатавання варэння.

Заяўкі дасылаюцца на эл.адрас: glubokoe\_ctknt@ideolgl.vitebsk.by; (у заяўцы неабходна ўказаць Прозвішча, імя, імя па бацьку (або назву арганізацыі) ўдзельніка, кантактны тэлефон;

тэлефон для даведак: 802156 36120 (Алена Генадзьеўна).

3. Месца і ўмовы правядзення конкурсу:

конкурс адбудзецца 27 ліпеня 2024 года на тэрыторыі рэзыдэнцыі Вішневай каралевы;

удзельнікі конкурсу павінны будуць прэзентаваць вішнёвае варэнне (верш, проза, песня);

на конкурс выстаўляцца варэнне па апрабаваным ўласнаручна рэцэпце;

рэцэпт павінен утрымліваць апісаннне спосаба і час прыгатавання варэння;

у рэцэпце павінна прысутнічаць апісанне кампанентаў варэння, іх колькасць (маса);

асабліва цэніцца варэнне, прыгатаванае па старынных сямейных рэцэптах.

Канкурсанты павінны выконваць санітарна-гігіенічныя нормы пры рабоце з харчовымі прадуктамі ў час правядзення конкурсу.

4. Прэзентацыя варэнне ацэньвае прафесійнае журы.

Пры ацэнцы ўдзельнікаў журы кіруецца наступнымі крытэрыямі:

адпаведнасць прынцыпам здаровага харчавання;

смакавыя якасці варення;

арыгінальнасць рэцэпта;

эстэтыка афармлення прадукцыі;

арыгінальнасць падачы варення (прэзентацыя).

Журы:

 афармляе пратаколы вынікаў выкананняў удзельнікамі конкурсу;

 вызначае пераможцаў конкурсу ў кожнай намінацыі;

 інфармуе ўдзельнікаў конкурсу аб выніках іх удзелу ў конкурсе.

 Падвядзенне вынікаў конкурсу ажыццяўляецца журы адкрытым галасаваннем па кожнаму з удзельнікаў конкурсу.

Рашэнні журы з’яўляюцца канчатковымі і перагляду не падлягаюць.

5. Падвядзенне вынікаў і ўзнагароджванне ўдзельнікаў: лепшыя выканаўцы ўзнагароджваюцца дыпломамі Лаўрэата І, ІІ, ІІІ ступеняў.

Удзельнікі, якія не занялі прызавыя месцы, узнагароджваюцца заахвочвальнымі дыпломамі.

6. Фiнансаванне падрыхтоўкi i правядзення конкурсу ажыццяўляецца за кошт сродкаў мясцовых бюджэтаў (раённага, абласнога) у межах сродкаў, прадугледжаных дзяржаўным органам на правядзенне цэнтралiзаваных мерапрыемстваў, а таксама iншых крынiц, не забароненых заканадаўствам Рэспублікі Беларусь.