

ІНСТРУКЦЫЯ

аб парадку арганізацыі і правядзення конкурсу-дэгустацыі ”Варим вместе вишневое варенье“ у межах Міжнароднага свята ”Вішнёвы фестываль“

1. Дадзеная Інструкцыя вызначае парадак арганізацыі і правядзення конкурсу-дэгустацыі ”Варим вместе вишневое варенье“ у 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 варэння;
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), аддзел ідэалагічнай работы, культуры і па справах моладзі Глыбоцкага райвыканкама (далей – аддзел) (далей – арганізатары конкурсу).

Для ўдзелу ў конкурсе запрашаюцца ўсе жадаючыя з Рэспублікі Беларусь і замежных краін. Для ўдзелу неабходна **не пазней 18 ліпеня 2022 года** прадставіць заяўку ў адвольнай форме, **рэцэпт прыгатавання варэння**.

Заяўкі дасылаюцца на эл.адрас: **glubokoe_ctknt@mail.ru**;

тэлефон для даведак: 8 02156 22420 (Алена Генадзьеўна).

3. Месца і ўмовы правядзення конкурсу:

конкурс адбудзецца **23 ліпеня 2022 года** ў Рэзідэнцыі Вішнёвай каралевы;

удзельнікі конкурсу павінны будуць прыгатаваць вішнёвае варэнне;

удзельнікі конкурсу павінны мець з сабой электраплітку, посуд, вішні і ўсе неабходныя інгрыдыенты для прыгатавання варэння;

на конкурс выстаўляцца варэнне па апрабаваным ўласнаручна рэцэпце;

рэцэпт павінен утрымліваць апісанне 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. Прыгатаванае варэнне ацэньвае прафесійнае журы.

Пры ацэнцы ўдзельнікаў журы кіруецца наступнымі крытэрыямі: адпаведнасць прынцыпам здаровага харчавання;

смакавыя якасці варэння;

арыгінальнасць рэцэпта;

эстэтыка афармлення прадукцыі;

арыгінальнасць падачы варэння (прэзентацыя).

Журы:

афармляе пратаколы вынікаў выканання ўдзельнікамі 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 дыпламамі Лаўрэата I, II, III ступеняў.

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