**Положение**

**о проведении конкурса на самый лучший рыбный салат**

**«Килыкил - Ԓилум – Кирилка»**

1. **Общие положения**

Настоящее Положение о проведении конкурса на самый лучший рыбный салат (далее – Положение) определяет порядок организации и проведения Конкурса на лучшее приготовление национального блюда (далее – Конкурс).

У коренных народов Камчатки летом очень популярен салат из рыбы и ягоды. Это рыбное блюдо у коряков называется - Килыкил, у ительменов - Ԓилум, у русских - Кирилка.

Это блюдо сытное, вкусное и полезное, подойдет даже к праздничному столу. Готовится просто и занимает минимум времени.

Сначала рыбу варят до готовности, охлаждают. Потом тщательно выбирают из рыбы кости и разминают ложкой оставшуюся мякоть. После добавляют ягоду (шикшу, голубику, жимолость), поливают нерпичьим жиром или нарезают его мелкими кусочками, или не добавляют вовсе.

 Конкурс проводится в рамках празднования Международного дня коренных народов мира.

1. **Цели и задачи**

2.1. Цель проведения Конкурса:

- возрождение, сохранение и развитие народных традиций и национальной кухни;

- повышение интереса к кулинарии, предоставление возможности самовыражения посредством кулинарии;

- развитие дружеских взаимоотношений между участниками и гостями Конкурса.

2.2. Задачами Конкурса являются:

* пропаганда кулинарного искусства народов Камчатки;
* обмен кулинарным опытом.
1. **Организаторы и участники конкурса**

3.1. Организаторы:

* + КГБУ «Камчатский центр народного творчества»

3.2. К участию в конкурсе допускаются все желающие независимо от пола в возрасте от 18 лет.

3.3. Участники Конкурса подают заявку на участие по форме, согласно приложению, к настоящему положению, **до 04 августа 2022 года** включительно в рабочее время по адресу: 683001, Камчатский край, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Советская, 35, Краевое государственное бюджетное учреждение «Камчатский центр народного творчества», или на электронный адрес: pkcnt@yandex.ru.

Контактный телефон (WhatsApp): +79098904134, Жукова Елена Андреевна, ведущий методист КГБУ «КЦНТ»

1. **Сроки проведения**

4.1. Дата проведения: 05 августа 2022 года.

4.2. Начало проведения: 15:00 ч.

4.3. Дегустация блюд и награждение участников: сцена этнодеревни «У Кутха».

1. **Порядок проведения конкурса**

5.1. Перед началом Конкурса все участники проходят регистрацию.

5.2. Конкурсанты выставляют приготовленное заранее и указанное в заявке блюдо на экспозицию.

5.3. К конкурсному блюду прилагается рецепт и история блюда.

5.4. Участникам необходимо проявить свой талант: приготовить рыбный салат с «изюминкой» по – Камчатски, весело и задорно организовать защиту своего шедевра.

**6. Определение и награждение победителей**

6.1. Участники представляют свое блюдо на дегустацию членам судейской комиссии и народного голосования.

6.2. Конкурс оценивается по следующим критериям:

1) подбор ингредиентов и сочетаемость их в блюде;

2) вкусовые качества блюда;

3) подача блюда, оригинальное исполнение (эстетическое оформление блюда).

6.3. Каждый голосующий отдает свой голос за понравившееся блюдо.

6.4. Победители определяются по максимальному количеству набранных голосов

6.5.Все участники награждаются дипломами. Победители, занявшие 1, 2, 3 место в конкурсе по приготовлению рыбного салата награждаются дипломами и подарочными сертификатами.

Приложение

к Положению о проведении конкурса

самый лучший рыбный салат

**«Килыкил - Ԓилум – Кирилка»**

**ЗАЯВКА**

**на участие в конкурсе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Ф.И.О. участника |  |
| 2 | Место рождения |  |
| 3 | Контактная информация (адрес, телефон, E-mail) |  |
| 4 | Название блюда |  |
| 5 | Национальность  |  |

**\*Заявка на каждого участника заполняется отдельно**

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 подпись расшифровка

|  |
| --- |
| **ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ конкурса самого лучшего рыбного блюда** **«Килыкил - Ԓилум – Кирилка»** |
| **№** | **ФИО участника** | **название блюда** | **критерии оценки** | **общее количество баллов** |
| **подбор ингредиентов и сочетаемость их в блюде** | **гармоничность вкуса всего блюда** | **подача блюда, оригинальное исполнение (эстетическое оформление блюда)** |
|  |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | "\_\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. |  |   |  |
|  |  |  |  | подпись |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | \*Максимальное количество баллов за каждый критерий - 10 баллов |  |
|  |  |  |  |  |  |  |