**Положение**

**IV областного конкурса «Татар ашлары» - 2020**

**1. Общие положения.**

Конкурс проводится в рамках Дней татарской культуры в Тюменской области - 2020.

* 1. Настоящее положение регламентирует условия и порядок проведения Конкурса на лучшее блюдо национальной кухни, определяет требования к участникам, программе Конкурса, критериям оценки блюд.
  2. Конкурс проводится 29 марта 2020 года во Дворце культуры «Нефтяник» им. В. И. Муравленко, по адресу: г. Тюмень, ул. Осипенко, 1. Начало в 13:00.

**2. Цели и задачи.**

Конкурс проводится с целью популяризации национальных культур и пропаганды принципов традиционного питания в современной жизни.

**Задачи Конкурса:**

• демонстрация многообразия национальных блюд татарского народа;

• пропаганда национальных традиций гостеприимства;

**3. Организаторы Конкурса.**

3.1. Организаторами IV областного конкурса «Татар ашлары» - 2020 являются РОО НКА сибирских татар и татар Тюменской области, Конгресс татар Тюменской области.

3.2. Организатор осуществляет работу по подготовке и проведению Конкурса, формирует состав жюри, принимает заявки и определяет состав участников Конкурса, подводит итоги.

**4. Участники Конкурса.**

К участию в Конкурсе допускаются все желающие.

**5. Порядок проведения Конкурса.**

Желающие принять участие в Конкурсе в срок до 28 марта 2020 года направляют в адрес организатора анкету-заявку прилагаемого образца.

Конкурс проводится в 3 этапа:

**1 этап** – визитная карточка участника с представлением культуры питания татарского народа в любой форме (видео-презентация, номер художественной самодеятельности, рассказ, открытка, фильм и т.д.)

**2 этап** – домашнее задание: фото- или видеосюжет приготовления на своей кухне конкурсного блюда с повествованием о способе приготовления, ингредиентах и истории (по желанию) блюда.

**3 этап** – презентация блюда жюри и его дегустация: участники представляют готовое национальное блюдо, которое сопровождается информационной карточкой (размером 15см х20 см), где указывается наименование блюда и имя приготовившего блюдо. На обороте карточки указывается состав ингредиентов и технология (рецепт) приготовления.

**Критерии оценки блюд:** внешний вид, запах, вкус, сочетание и совместимость продуктов, новизна идеи, оригинальность исполнения. Все блюда должны быть приготовлены для дегустации. Для приготовления блюда должны использоваться продукты, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм. Для презентации участники используют личный инвентарь (посуду, атрибуты для оформления). Приветствуется использование элементов национального декора.

**6. Финансирование конкурса.**

Расходы на приобретение продуктов для домашнего задания производятся за личный счет участников конкурса.

**7. Подведение итогов.**

По окончании конкурсной программы подводятся итоги в номинациях:

*• «Милли узенчәлек» («Национальный колорит») - оценивается оформление в национальном стиле;*

*• «Иң уңган хатын» («Лучшая хозяйка»);*

*• «Иң кунакчыл хуҗабикә» («Самая гостеприимная хозяйка»).*

*• Специальный приз от организаторов конкурса.*

Жюри определяет победителя каждой номинации Конкурса. Участники награждаются дипломами и ценными подарками.

**8. Контактная информация.**

Контактное лицо: Садыкова Халида Рафиковна.

Телефоны: 8(982)907-23-70

Е-mail: [xalida6319@mail.ru](mailto:xalida6319@mail.ru)

(в теме указать «IV областной конкурс «Татар ашлары» - 2020»)

**9. Дополнительная информация.**

Организаторы оставляют за собой право: вносить изменения в регламент Конкурса; использовать собранные рецепты и снятые фото, видео материалы для размещения в сети интернет, печатных, электронных и рекламных изданиях.

Приложение 1

**Анкета-заявка**

1. Ф.И.О. участника, дата рождения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Контактная информация (телефон, электронная почта): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.