

Согласовано:

Председатель комитета культуры
и туризма Администрации
Пестовского муниципального района

Михайлова Н.Ю.

« _____ 2023 г.

Утверждаю:

Глава

Пестовского муниципального района

Поварова Е.А.

« _____ 2023 г.

Согласовано:

Директор МАУК «Центр народной
культуры и досуга имени
А.У.Барановского»

Гусева Т.П.

« _____ 2023 г.

Положение

о проведении районного гастрономического фестиваля «Капуста-барыня»

1. Организаторы конкурса:

- Комитет культуры и туризма Администрации Пестовского муниципального района
- Муниципальное автономное учреждение культуры «Центр народной культуры и досуга имени А.У.Барановского» (далее - Центр)

2. **Полное наименование:** Районный гастрономический фестиваль «Капуста-барыня»

3. Цели и задачи конкурса:

Цели фестиваля – сохранение и популяризация народной традиционной культуры, пропаганда питания натуральными продуктами, развитие событийного туризма

Задачи:

- Выявить оригинальные самобытные блюда из капусты;
- Сохранить самобытные способы заготовки капустного крошева и приготовления традиционного блюда из капусты (серые щи);
- Создать условия для культурного обмена и взаимодействия участников;
- Способствовать развитию творческого потенциала жителей муниципального района.

4. **Учреждение, осуществляющее непосредственное проведение конкурса:** Муниципальное автономное учреждение культуры «Центр народной культуры и досуга имени А.У.Барановского» (далее - Центр)

5. **Сроки и место проведения конкурса:** Районный гастрономический фестиваль «Капуста-барыня» будет проходить в Центре 12 февраля 2023 года. Начало в 12.00.

6. Участники конкурса:

- представители сельских поселений,
- фермерские хозяйства,
- индивидуальные предприниматели,
- учреждения культуры и образования,
- жители района

7. Программа фестиваля

1. Конкурс костюмов «Капуста - барыня» (12:00 - 12:40)
2. Выставка - дегустация традиционных блюд из капусты «Здоровье не запустим – будем есть капусту» (с 12:40)
3. Мастер-класс по изготовлению сувенира из фоамирана «Брошка-капуста» (с 12:40)

8. Условия проведения конкурса:

- **Выставка - дегустация традиционных блюд из капусты «Здоровье не запустим – будем есть капусту»**

Номинации:

«Серые щи» (основное блюдо, обязательная номинация для всех участников)

«Белые щи» (щи из свежей капусты)

«Квашеная капуста»

«Тушеная капуста»

«Салат из свежей капусты»

«Капустная солянка»

«Пироги с капустой»

«Голубцы»

Участники представляют и презентуют блюда из капусты, приготовленные в домашних условиях в предложенных номинациях. В презентации блюд используются народные костюмы или элементы. Приветствуются шутки, прибаутки, частушки и песни под гармонь.

Необходимое оборудование для размещения и дегустации представляют организаторы фестиваля (столы, скатерти, одноразовые тарелки, столовые приборы и салфетки).

Участнику необходимо указать в заявке (приложение №1) наименование представленных блюд, описать процесс заготовки *капустного крошева* и рецепт приготовления представленного основного блюда (серых щей). Заявку можно составить в печатном или рукописном виде.

- **Конкурс костюмов «Капуста - барыня»**

Участники представляют тематический костюм из любых материалов на свой выбор.

Участники представляют свои костюмы на открытии фестиваля в форме дефиле (предварительно с участниками будет проведена репетиция) Представленные костюмы оценивает жюри.

- **Мастер-класс по изготовлению сувенира из фоамирана «Брошка-капуста»**

Мастер - класс бесплатный. Ведущие - мастера Центра.

Принять участие может любой желающий.

9. **Условия подведения итогов фестиваля:**

Все участники фестиваля награждаются *дипломами и призами.*

10. **Условия подачи заявок на участие в фестивале:**

Заявки принимаются до **7 февраля 2023 года** по адресу: 174510 Новгородская область, г. Пестово ул. Устюженское шоссе д. 27 или на электронный адрес: mauksnkd@mail.ru с пометкой «**Капуста-барыня**».

Контактное лицо: Шентякова Ольга Ивановна, тел. 881669-5-02-60

**Заявка
на участие в районном гастрономическом фестивале
«Капуста-барыня»**

***Выставка - дегустация традиционных блюд из капусты
«Здоровье не запустим – будем есть капусту»***

1. Фамилия, Имя, Отчество участника или наименование учреждения
(если участник - организация)

2. Контактная информация: адрес, телефон, сотовый телефон, e-mail

3. Наименование представленных блюд

***Описание процесса заготовки капустного крошева
рецепт приготовления представленного **основного блюда** (серых щей)***

1. Место бытования блюда (название деревни, села)

2. Какую капусту использовали? Когда начинали заготавливать крошева?

3. Кто занимался рубкой крошева?

4. Есть ли особая традиция для начала работы (рубки крошева)? Если есть, то опишите её.

5. Опишите, пожалуйста, последовательность процесса рубки крошева (как подготавливали капустные листья? как подготавливали инвентарь для рубки и посуду для хранения крошева? какие ингредиенты помимо капусты использовали при приготовлении крошева? и т.д.)

6. Названия предметов, используемых при приготовлении крошева

7. Приготовление серых щей (в чем готовили? как готовили? что добавляли в готовое блюдо? как подавали на стол?)

8. Контактные данные составителя описания основного блюда (серых щей)

Подпись участника фестиваля

Ф.И.О.

Дата заполнения _____