



Директор
МАУК «ЦДК «Звезда»

И.О. ПАВИЦКИЙ

Заведующий структурным
подразделением «Звезда»

Т.И. РЫЖАК

ПОЛОЖЕНИЕ о проведении кулинарного шоу-конкурса «КАБАЧОК PARTY»

Приглашаем участников!

Впервые в Наро-Фоминске, кулинарный шоу-конкурс «КАБАЧОК PARTY». Участникам нужно приготовить любое блюдо из списка продуктов, предоставленных организаторами конкурса, на огромной костровой сковородке!

- **Дата и время проведения: 21 сентября 2024 года с 16:00-17:00 часов**
- **Место проведения: Амфитеатр, Парк Победы, г. Наро-Фоминск**

1. Организаторы шоу-конкурса:

Муниципальное автономное учреждение культуры «Центральный Дворец Культуры «Звезда» города Наро-Фоминска, Ресторан PRIDE.

2. Цели проведения:

1. Популяризация здорового питания и рецептов из представленных продуктов.
2. Сохранение и передача кулинарных традиций.
3. Развитие кулинарных навыков и творчества.
4. Укрепление связей между жителями, создавая возможность для общения, обмена опытом и укрепления чувства общности.
5. Создание праздничной атмосферы, развлечение и вовлечение аудитории.
6. Поощрение здоровой конкуренции.

3. Задачи:

1. Выявление лучших кулинаров среди участников: определить наиболее талантливых и творческих кулинаров, способных продемонстрировать высокий уровень мастерства и оригинальный подход к приготовлению блюд.
2. Создание условий для креативного самовыражения: предоставить участникам возможность проявить свою фантазию и изобретательность в использовании сезонных продуктов и создании уникальных блюд.
3. Обучение участников и зрителей новым кулинарным навыкам: способствовать обмену опытом и знаниями, давая участникам и зрителям возможность узнать о новых рецептах, техниках приготовления и способах использования урожая.

4. Условия и порядок проведения:

В конкурсе принимают участие жители Наро-Фоминского городского округа.
Возрастное ограничение: от 18 лет.

В рамках кулинарного шоу-конкурса проводится приготовление блюд, основным ингредиентом в которых является кабачок.

Метод приготовления – большая сковорода (плоская жарочная поверхность).

Оценка по 10-ти бальной системе

1. Этап – «Приветствие» (критерий оценки – внешний вид, презентация)

Каждый участник фестиваля может участвовать в одежде, подчеркивающей образ и вид блюда (будет оцениваться в судействе):

- Обязательно - поварской головной убор или косынка.

- Фартук, передник, закрывающий одежду.

- Перчатки для работы с продуктами.

2. Этап «Приготовление блюда» (критерии оценки – скорость приготовления, используемые техники обработки продуктов, соответствие рабочих процессов нормам САНпин. Предусмотрены ответы на вопросы ведущих по ходу приготовления.)

По желанию можно принести любой ручной кухонный инвентарь, необходимый для работы (фигурные терки, инструмент для карвинга, и т.д., кроме электрического).

3. Этап «Дегустация» (критерии оценки - презентация блюда, органолептические качества, соответствие выбранной концепции)

- Обязательно - Посуда для подачи блюда.

Можно приносить любые декоративные элементы, такие как семечки, зелень, цветы и т.д., чтобы украсить блюдо.

Продукты, разрешенные к участию в конкурсе:

1. Консервированные овощи, соусы (при условии вскрытия банки непосредственно на конкурсе).
2. Консервированное мясо (только заводское производство).
3. Любые свежие овощи, фрукты. Мытые, но не обработанные.
4. Приправы и специи (если используются готовые смеси, обязательно предоставить состав).
5. Микрозелень.

Набор продуктов, предоставляемый организаторами:

1. Кабачок целый
2. Яйцо сырое куриное
3. Майонез 67% жирности
4. Морковь сырая очищенная
5. Картофель сырой очищенный
6. Соль мелкая «Экстра»

7. Сахар – песок
8. Перец молотый
9. Масло подсолнечное рафинированное
10. Мука высший сорт
11. Зелень (укроп, петрушка, кинза)

Инвентарь, предоставляемый организаторами:

1. Доска разделочная
2. Нож шефский 20см
3. Тарелка глубокая одноразовая
4. Тарелка мелкая одноразовая
5. Полотенце бумажное одноразовое
6. Лопатка деревянная
7. Щипцы металлические
8. Тёрка

Участие в кулинарном шоу-конкурсе:

Для участия в кулинарном шоу-конкурсе необходимо до 18 сентября 2024 года подать заявление, для этого нужно написать смс в Watsapp по номеру 89514806356 (Кристина), выразив свое согласие на участие в шоу-конкурсе и указав своё ФИО, возраст.

5. Кулинарный шоу-конкурс оценивается по следующим критериям:

1. Вкусовые качества блюда (40%):

- Баланс вкусов: насколько гармонично сочетаются все компоненты блюда. Важны баланс соли, сахара, кислотности и пряностей.
- Текстура: соответствие текстуры ингредиентов — блюда должны быть приготовлены так, чтобы они имели правильную консистенцию.
- Степень готовности: проверка на то, чтобы блюда не были сырыми или, наоборот, не подгорели.
- Аромат: общее впечатление от аромата блюда — он должен быть аппетитным и соответствовать ожидаемому вкусу.

2. Подача блюда (30%):

- Эстетика: как блюдо выглядит на тарелке. Важно внимание к деталям: расположение ингредиентов, наличие гармоничного цветового сочетания и общий внешний вид.
- Украшение: использование декоративных элементов, таких как зелень, специи, семечки, цветы, и их гармоничное сочетание с основным блюдом.
- Чистота подачи: аккуратность подачи — отсутствие случайных капель соусов, аккуратная порция и соответствие заявленной концепции.

3. Презентация блюда (30%):

- История блюда: участники должны представить интересную историю или рассказ, связанный с приготовленным блюдом. Это может быть как личная история, так и легенда, анекдот или культурный аспект.

- Креативность: насколько оригинально представлена история. Здесь важны не только содержание, но и стиль подачи — использование юмора, интересных фактов и артистичность.

- Соответствие тематике: важна связь между поданной историей и самим блюдом, как они дополняют друг друга и отражают общую идею конкурса.

6. Подведение итогов и награждение:

Участники кулинарного шоу-конкурса награждаются Грамотами «За участие». Победители будут награждены ценными призами. Определение победителей проводится путем подсчета голосов членов жюри, отданных за понравившееся блюдо.

7. Оргкомитет шоу-конкурса:

Адрес: г. Наро-Фоминск, ул. Маршала Жукова д. 10, (ЦДК «Звезда»), каб. № 317

Контактный телефон: 89514806356 – Кристина Шенфельд

Электронная почта: kapustinake19@yandex.ru