

По благословению митрополита
Екатеринбургского и Верхотурского Кирилла

ФЕСТИВАЛЬ ПОСТНОЙ КУХНИ

17 марта 2018 года
Екатеринбург,
Уральский центр развития дизайна, ул. Горького, 4 А

ПОСВЯЩЕННЫЙ 150 ЛЕТИЮ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ НИКОЛАЯ II,
ПОСЛЕДНЕГО РОССИЙСКОГО ИМПЕРАТОРА

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ

Оператор фестиваля ООО «Уральские выставки»

1. Цели проведения фестиваля.

- 1.1. Знакомство жителей и гостей города, паломников с национальными русскими традициями.
- 1.2. Демонстрация традиционных приемов изготовления, рецептов и подачи блюд русской народной кухни.
- 1.3. Формирование позитивного общественного мнения о развитии паломничества, привлечение внимания разных слоев населения.
- 1.4. Разработка программ, направленных на формирование нового русского национального продукта.
- 1.5. Организация дополнительного культурно-просветительного рекреационного пространства для жителей Свердловской области, жителей и гостей города.
- 1.6. Привлечение общественного и социального внимания к развитию здорового образа жизни, здорового питания и активной жизненной позиции.

2. Задачи фестиваля.

- 2.1. Приобщение населения к исконным традициям русского народа, знакомство с древними рецептурами монастырских блюд и со строгой традицией их исполнения.
- 2.2. Знакомство с самобытностью старинных рецептов блюд русской кухни.
- 2.3. Возрождение традиций постной кухни в современных условиях.
- 2.4. Поиск местных забытых рецептур, создание книг, налаживание общения светских и церковных организаций.

3. Участники фестиваля

В фестивале могут принять участие предприятия общественного питания, гостиницы, кафе, рестораны, монастыри и приходы храмов, отдельные лица, семьи, как Екатеринбурга, так и области, а также других регионов.

4. Условия и порядок проведения

4.1 Для участия в фестивале до 10.03.2018 г. предоставляются следующие документы на электронный адрес: krasnova@uv66.ru или kuleshova@uv66.ru:

- заявка на участие в фестивале;
- меню;
- характеристика и содержание программы (при проведении мастер-классов, выступлении коллективов и т.п)

4.2 На фестивале возможно использование рецептов вновь разработанных и прошедших апробацию блюд и рецептов.

5. Сроки и место проведения.

5.1 Фестиваль постной кухни проводится 17 марта с 11:00 до 16:00 часов.

5.2 Работа конкурсного жюри с 9:30 до 10:30.

5.3 Место проведения: г. Екатеринбург, Уральский Центр Развития Дизайна, ул. Горького, 4 А

6. Программа фестиваля.

6.1 Организационные принципы.

- Каждый участник фестиваля должен продемонстрировать: творческий подход, оригинальность, выдумку и фантазию.
- Программа фестиваля включает в себя экспозицию кулинарных блюд и напитков, оформленных в соответствии с тематикой.
- Участникам фестиваля рекомендуется проведение коротких мастер-классов по приготовлению напитков и десертов.
- Участник фестиваля должен представить не менее трех блюд.
- Разделяются выставочные и дегустационные площади.
- Участники самостоятельно сервируют стол.
- Наличие спецодежды, распечаток рецептов обязательно.
- Все должно быть приготовлено в соответствии с правилами строгого поста.
- На столе должно быть представлено главное блюдо, нарезанные блюда для пробы, напитки.

6.2 Виды блюд.

- Старинные десерты (щербеты, пастила, мармелад, карамель, темный шоколад, марципаны, нуга, коврижки, смоква и прочее).
- Русские старинные напитки (напр. меды, квасы, сбитни, кисели, цикорий и т.п.);
- Фирменное блюдо предприятия;
- Мучные кулинарные изделия (хлеб, пироги, расстегаи, шанежки, пирожки);
- Холодные закуски;

6.3 Возможна продажа полуфабрикатов и готовой продукции

6.4 Участники фестиваля обеспечивают свою посуду, сервировку, специальную технику.

6.5 Организаторы обеспечивают участников 2 столами (90*90), подключением к электричеству (по запросу) по заявкам сформированным до 10.03.2018 года. (Участник фестиваля имеет право осуществлять продажу продукции, используя один стол под конкурсную часть, а второй для продажи)

7. Номинации фестиваля

1. «За возрождение постных рецептов Царской кухни»
2. «За сохранение национальных традиций в кулинарии»;
3. «За оригинальное фирменное блюдо»;

4. «За возрождение старинных рецептов постной кухни»;
5. «За щедрость и любовь»;
6. «За внимание к детям»;
7. «За лучший традиционный напиток»;
8. «За высокие вкусовые качества»;
9. «За лучшее блюдо из морепродуктов».

Жюри оставляет за собой право изменять или добавлять присуждаемые номинации.

8. Подведение итогов и награждение участников фестиваля

8.1 Жюри определяет призеров фестиваля по каждой из номинаций, руководствуясь общей суммой баллов, максимальная оценка

8.2 Участники фестиваля награждаются Дипломами и подарками.

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ

Просим зарегистрировать в качестве участника фестиваля:

Название организации	
Название блюд и своего стола	
	Организаторы обеспечивают участников 2 столами Подключение к электричеству (по запросу). Необходимо электричество <input type="checkbox"/>
Контактные данные (телефон, ответственное лицо)	
Подпись	

Заполненную заявку направлять:

ООО «Уральские выставки»,
(343)385-35-35

krasnova@uv66.ru для Красновой Елены,
kuleshova@uv66.ru для Кулешовой Екатерины

www.pravosl.uv66.ru



тел. +7 (343) 385-35-35