

ЗАТВЕРДЖЕНО

від 29.01 2021 р. № 10



В.О. ЛАГУТІНА

ПОЛОЖЕННЯ

Обласного фестивалю-конкурсу традиційних страв, випічки та напоїв Харківщини «Смачного!»

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Засновником та організатором Обласного фестивалю-конкурсу традиційних страв, випічки та напоїв «Смачного!» (далі – Фестиваль-конкурс) є Комунальний заклад «Обласний організаційно-методичний центр культури і мистецтва» за підтримки Департаменту культури і туризму Харківської обласної державної адміністрації та Обласного комунального закладу «Харківський організаційно-методичний центр туризму».

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ФЕСТИВАЛЮ-КОНКУРСУ

Фестиваль-конкурс проводиться з метою залучення широких верств населення до виявлення, збирання, дослідження, відтворення та популяризації традиційних страв, випічки та напоїв Харківщини, що побутують зараз або побутовали у населених пунктах (осередках) на території області, а нині позабуті. Традиційними вважаємо ті, які готували впродовж трьох-чотирьох поколінь.

Завдання Фестивалю-конкурсу:

- визначення традиційних страв, випічки, напоїв, що стануть у подальшому візитівкою Харківщини;
- підвищення рівня туристичної привабливості громад;
- видання збірки з відеододатком «Енциклопедія гастрономічної спадщини: традиційні страви, випічка та напої Харківщини».

3. УЧАСНИКИ ФЕСТИВАЛЮ-КОНКУРСУ

До участі у фестивалі-конкурсі запрошуються мешканці громад, родини, окремі жителі, працівники закладів культури і освіти Харківської

області, які зберуть, опрацюють і подадуть матеріали на електронну пошту Фестивалю-конкурсу за вказаною формою (Додаток № 1) та надати згоду на обробку персональних даних та використання поданих матеріалів (Додаток № 2). Приймаються матеріали: збирачі – від 15 років і старше; інформанти – від 30 років і старше.

4. УМОВИ ПРОВЕДЕННЯ ФЕСТИВАЛЮ-КОНКУРСУ

Збирачі записують рецепти, описують традиції приготування та споживання на диктофон, розшифровують його з дотриманням діалектних особливостей інформанта, заповнюють заявку (Додаток № 1), лист-згоду (Додаток № 2) (на себе та інформанта) і разом із аудіо матеріалом (для підтвердження оригіналу запису) надсилають на електронну адресу Фестивалю-конкурсу.

На Фестиваль-конкурс учасники пропонують традиційні страви, випічку, напої, які є традиційними та популярними або були популярними на території конкретного осередку. Кількість поданих заявок із рецептами не обмежена.

Учасники презентують конкурсні зразки у спеціально відведеному місці (організаторами надається стіл), використовуючи власні елементи оздоблення (скатертини, посуд тощо). Готувати конкурсні завдання слід із притаманних відповідній місцевості продуктів

Витрати на приготування конкурсних завдань здійснюються учасниками конкурсу самостійно та організаторами не покриваються.

Матеріали, що подаються на Фестиваль-конкурс не можуть бути оприлюдненими (на сторінках преси, каналі ЮТЮБ чи сторінці Фейсбук) до проходження самого конкурсу.

Використання літературних джерел та інтернет-ресурсів, з метою пошуку інформації для участі у конкурсі, не допускається. Виявлення членами журі матеріалів, запозичених із вказаних джерел, позбавляє учасників права брати участь у Фестивалі-конкурсі.

5. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ФЕСТИВАЛЮ-КОНКУРСУ

5.1. Номінації Фестивалю-конкурсу

Фестиваль-конкурс проводиться за такими номінаціями:

- «Найкраща страва»;
- «Найкраща випічка»;
- «Найкращий напій»;
- «За столом зібралася родина» – родинне комплексне приготування (сніданок, обід або вечеря).

Фестиваль-конкурс відбудеться в два етапи:

5.2. I етап (з 15 лютого по 27 червня)

Збір інформації щодо традиційних страв, випічки, напоїв чи родинного комплексного приготування (сніданок, обід, вечеря), що побутують чи побутували в певній місцевості впродовж трьох-чотирьох поколінь. Виявлення найбільш цікавих та повних рецептів, а також повний опис традиції приготування та споживання.

Нагородження переможців та учасників I етапу Фестивалю-конкурсу.

5.3. II етап (з 01 по 22 серпня)

Переможці I етапу Фестивалю-конкурсу готують, презентують відібрані членами журі страви, випічку, напої та родинне комплексне приготування (сніданок, обід, вечеря) та представляють для конкурсної дегустації журі.

Після підбиття підсумків організатори Фестивалю-конкурсу здійснюють відеозйомку та створення відеофільмів, що демонструють традиції приготування страв, випічки та напоїв для розміщення їх у виданні «Енциклопедія гастрономічної спадщини: традиційні страви, випічка та напої Харківщини» як відеододаток. А також можливого внесення окремих традицій приготування страв, випічки та напоїв до Переліку елементів нематеріальної культурної спадщини Харківської області та Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України.

6. ЖУРІ ФЕСТИВАЛЮ-КОНКУРСУ

Проводить оцінювання конкурсантів, підбиття підсумків та визначення переможців. До складу журі входять 5-9 фахівців відповідних галузей (етнографи, журналісти, фахівці в галузі туризму, професійні кухарі, кондитери, викладачі спеціалізованих закладів освіти).

Рішення журі є остаточними і перегляду не підлягають.

6.1. Критерії оцінювання I етапу Фестивалю-конкурсу

Журі оцінюють (заочно) за 10-и бальною системою:

- рецепт страви, випічки чи напою;
- історію приготування та споживання;
- автентичність та повноту опису конкретної страви, випічки, напою та родинного комплексного приготування (сніданок, обід або вечеря);
- збереження діалектних особливостей певного осередку.

6.2. Критерії оцінювання II етапу Фестивалю-конкурсу

Журі оцінюють (очно) за 10-и бальною системою:

- смакові якості готової страви, випічки, напою;
- презентацію (усну) їх приготування та споживання;
- автентичність та повноту розповіді про конкретну страву, випічку, напій чи родинне комплексне приготування (сніданок, обід або вечеря);
- збереження діалектних особливостей певного осередку;
- естетичну привабливість конкурсної роботи.

6.3. Підбиття підсумків та визначення переможців Фестивалю-конкурсу

Переможці конкурсу нагороджуються дипломами за I, II, III місця в кожній номінації та подарунками.

Всі учасники (збирачі та інформанти) I етапу Фестивалю-конкурсу отримують Дипломи учасника. Надані ними матеріали будуть опрацьовані та розміщені у виданні «Енциклопедія гастрономічної спадщини: традиційні страви, випічка та напої Харківщини» з посиланням на збирачів матеріалу та їх інформантів.

Переможці I етапу отримують право взяти участь у II етапі Фестивалю-конкурсу на краще приготування страви, випічки, напою та родинного комплексного приготування (сніданок, обід або вечеря) у місті Харкові.

Страва, випічка, напій, а також родинне комплексне приготування (сніданок, обід або вечеря), що набрали найбільшу кількість балів визначаються як «Смачна візитівка Харківщини» наступних років і буде включена до туристичних маршрутів Харківської області.

7. ТЕРМІНИ ПРОВЕДЕННЯ ФЕСТИВАЛЮ-КОНКУРСУ

7.1. Дата і місце проведення I етапу Фестивалю-конкурсу

З 15 лютого по 15 травня 2021 року – прийняття конкурсних пропозицій та їх обробка (*організатори Фестивалю-конкурсу*)

27 червня 2021 року підбиття підсумків I етапу та нагородження учасників і переможців:

10.00 – заїзд та реєстрація збирачів та інформантів Фестивалю-конкурсу;

11.00 – презентація Обласного фестивалю-конкурсу традиційних страв, випічки та напоїв Харківщини «Смачного!» (*організатори Фестивалю-конкурсу*);

12.00 – нагородження переможців та учасників I етапу Фестивалю-конкурсу.

Місце проведення: Комунальний заклад «Обласний організаційно-методичний центр культури та мистецтва» за адресою: вул. Пушкінська, 62.

7.2. Дата і місце проведення II етапу Фестивалю-конкурсу

З 01 по 21 серпня 2021 року – вирішення організаційно-творчих питань по проведенню II етапу Фестивалю-конкурсу (*організатори Фестивалю-конкурсу*)

22 серпня 2021 року – презентація та підведення підсумків II етапу Фестивалю-конкурсу:

08.00 – 10.00 – заїзд та реєстрація збирачів та інформантів Фестивалю-конкурсу;

10.00 – 12.00 презентація страв, випічки, напоїв та родинне комплексне приготування (сніданок, обід або вечерея) учасниками II етапу Фестивалю-конкурсу членам журі;

12.00 до 14.00 (виступи фольклорних колективів, виставки та майстер-класи від майстрів традиційних народних ремесел Харківщини);

15.00 – нагородження переможців та учасників II етапу Фестивалю-конкурсу.

Місце проведення: Комунальний заклад «Обласний організаційно-методичний центр культури та мистецтва» за адресою: вул. Пушкінська, 62.

7.3. З 01 вересня по 01 листопада 2021 року (*організатори Фестивалю-конкурсу*)

Відеозйомка та створення відеофільмів найкращих рецептів традиційних страв, випічки та напоїв Харківщини.

Підготовка / оприлюднення на сайті КЗ «ООМЦКМ» та видання з відеододатком «Енциклопедії гастрономічної спадщини: традиційні страви, випічка та напої Харківщини».

Дату презентації видання з відеододатком буде оголошена організаторами Фестивалю-конкурсу додатково.

Місце проведення: Комунальний заклад «Обласний організаційно-методичний центр культури та мистецтва» за адресою: вул. Пушкінська, 62.

8. ОBOB'ЯЗКИ ОРГАНІЗАТОРІВ ФЕСТИВАЛЮ-КОНКУРСУ:

- надання методичної допомоги щодо участі у конкурсі;
- опрацювання наданих матеріалів;
- організація проведення заходів всіх етапів на високому професійному рівні;
- створення необхідних умов для забезпечення порядку при проведенню заходів Фестивалю-конкурсу на всіх етапах;
- сприяння висвітленню проведення заходів у засобах масової інформації.

Організатори Фестивалю-конкурсу залишають за собою право використовувати надані матеріали з метою промоції, включення до

друкованих видань, розповсюдження у засобах масової інформації, інтернет-ресурсах, тощо.

9. ФІНАНСОВІ УМОВИ

Участь у Фестиваль-конкурсі безкоштовна. Витрати на відрядження учасників і супроводжуючих осіб – за рахунок коштів організацій та установ, що відряджають.

Фінансування Фестивалю-конкурсу здійснюється за рахунок бюджетних, спонсорських, благодійних та інших джерел надходжень, не заборонених чинним законодавством України.

10. ІНФОРМАЦІЙНА ПІДТРИМКА:

- засоби масової інформації: телебачення, преса;
- мережа Інтернет, Фейсбук.

11. АДРЕСА ОРГКОМІТЕТУ

61002, м. Харків, вул. Пушкінська, 62, Комунальний заклад «Обласний організаційно-методичний центр культури і мистецтва».

E-mail: smachnogo.kh@gmail.com

Телефони для довідок: 095-69-68-103 (Олійник Наталія Петрівна, провідний методист ООМЦКМ).

Додаток № 1

до Положення Фестивалю-конкурсу

від _____ 2021 р. № _____

ЗАЯВКА

Учасника Обласного фестивалю-конкурсу традиційних страв, випічки та напоїв Харківщини «Смачного!»

(15 лютого – 15 травня 2021 року)

Номінація: страва; випічка; напій; родинне комплексне приготування (сніданок, обід або вечеря)

Прізвище, ім'я, по батькові збирача

Дата народження збирача

Електронна адреса збирача

Номер мобільного телефону збирача

Назва страви, випічки, напою чи родинного комплексного приготування (сніданок, обід або вечеря)

Дата запису

Місце запису (повна адреса)

Коротка біографічна довідка про автора інформації

Прізвище, ім'я, по батькові інформанта / Дата народження / Місце народження. З якого року живе в даному населеному пункті, якщо народилася в іншій місцевості.

Освіта, ким і де працює (працювала)

Рецепт страви (подача інгредієнтів із зазначенням кількості чи ваги)

Опис традиції приготування

Опис традиції споживання

Згода на обробку персональних даних (Так / Ні)

ЗАЯВКА

Учасника Обласного фестивалю-конкурсу традиційних страв, випічки і напоїв Харківщини «Смачного!»

(15 лютого – 15 травня 2021 року)

Номінація: страва; випічка; напій; родинне комплексне приготування (сніданок, обід або вечеря)

Страва

Прізвище, ім'я, по батькові збирача

Іванова Марія Василівна

Дата народження

23 червня 2000 року

Електронна адреса

Номер мобільного телефону

Назва страви, випічки, напою, родинне комплексне приготування (сніданок, обід або вечеря)

«Голій» борщ

Дата запису

3 вересня 2020 року

Місце запису (повна адреса)

Село Лиман Зміївського району Харківської області

Коротка біографічна довідка про автора інформації

Панова Марія Романівна, 1925 року народження, село Миколаївка Богодухівського району Харківської області. У селі Лиман Зміївського району Харківської області проживає з 1950 року.

Освіта, ким і де працює (працювала)

Освіта 5 класів. Доярка на молочній фермі.

Рецепт страви (подача інгредієнтів із зазначенням кількості чи ваги)

Дрібні помідори – (10-20 шт.) або томат 1 літр

Невелика ціла цибуля – (10 - 12 шт.)

Маленька ціла морква – (6-8 шт.)

Дрібна риба, чим більше, тим краще

Невелика гірка перчина – 1 шт.

Кріп

Петрушка

Лавровий лист

Сіль за смаком

Опис традиції приготування

З давніх-давен Лиман вважався рибним. Його омивали великі й малі озера, в яких водилася риба. Варили його з малої «сорної» риби: карасів, линків, окунців. Як такого рецепту не було. Кожна господиня кидала все «на глаз».

У казан кидають дрібні помідори, невелику цілу цибулю, цілу невеличку моркву. Довести до кипіння, кипить годину – півтори. Солять на смак, кидають цілу невелику гірку перчину, зелень (окріп, петрушка). А вже після цього кидали почищену дрібну рибу (чим більше, тим краще). «Голій борщ» виходив запашним, в міру кислим, в міру перченим. Їдять його холодним. Як казали старожили «на похмілля».

Нині господині ріжуть цибулю кільцями, моркву кружальцями, ллють томат, варять «голій борщ» з голови, пірець і хвоста лобаня, потім кидають іншу рибу. Такий борщ виходить «жирнішим», наваристішим.

Опис традиції споживання

«Голій борщ» - страва пісна, зазвичай його подавали на Петрівку, під час посту. Їли охолодженим і настояним.

Згода на обробку персональних даних

Так

Додаток № 2

до Положення Фестивалю-конкурсу

від _____ 2021 р. №

Лист-згода

Я, _____, _____ року народження, жителька села (міста) _____ району Харківської області даю свою вільну згоду на обробку та використання наданого мною усного, фото, відео (за наявності) матеріалу для використання та включення до «Енциклопедія гастрономічної спадщини: традиційні страви, випічка та напої Харківщини», а також можливого включення до Переліку елементів Нематеріальної культурної спадщини Харківської області та Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України. Дозволяю використовувати матеріали для розповсюдження у засобах масової інформації, інтернет-ресурсах, друкованих виданнях.

Також даю свою згоду на обробку моїх персональних даних.

Дата _____ 2021 р. _____