**ПОЛОЖЕНИЕ**

о проведении гастрономического конкурса на лучшую уху

**«Заларинская уха»**

в рамках проведения межрайонного фестиваля охотников, рыбаков и путешественников, 6 августа 2016г.

    Конкурс на лучшую уху проводится в рамках проведения,  межрайонного фестиваля охотников, рыбаков и путешественников с целью популяризации ухи и любительской рыбалки среди жителей Заларинского района и гостей праздника.

**Задачи:**

- возрождение и развитие народных традиций и национальной кухни;

- распространение разных способов приготовления ухи среди населения;

- приобщение людей к любительской рыбалке, здоровому образу жизни и  активному отдыху;

- развитие дружеских взаимоотношений между участниками и гостями фестиваля;

 **Порядок проведения Конкурса:**

- Конкурс  проводится 6 августа 2016 года, на территории проведения межрайонного фестиваля охотников, рыбаков и путешественников (во время его  проведения);

-  К участию в конкурсе приглашаются команды (сельских поселений и районов, общественных организаций и предприятий, предпринимателей и частных лиц, национальных диаспор и гостей фестиваля) имеющие собственное название команды и девиз. Возглавляет команду – шеф-повар. Членом команды может быть любой человек, независимо от возраста, пола и места проживания.

- Время приготовления ухи командой ограничено 3   часами. После 17-00 часов начнётся представление команд, дегустация  и работа жюри.

**Конкурс включает в себя  два этапа:**

***- Приготовление ухи –*** для приготовления ухи может использоваться любой вид рыбы. Запрещается использование бульона из мяса или птицы. Использование иных ингредиентов не ограничивается. Применённая рецептура по желанию команды может рекламироваться, а может не разглашаться.

- При себе необходимо иметь: посуду для приготовления ухи, приспособления для установки ёмкости на костре, принадлежности для разведения костра, продукты для приготовления ухи. Одноразовая посуда для угощения зрителей.

- Также необходимо подготовить отдельную ёмкость (вместимостью не менее 1-х литров) для передачи конкурсной ухи судейской комиссии.

- Дрова и вода будут предоставлены организаторами конкурса. Наличие других необходимых предметов и кухонных приспособлений для приготовления ухи  команда-участник обеспечивает самостоятельно.

**- Презентация ухи** – Выход команды на сцену во главе  с шеф-поваром, с объявлением названия команды, девиза (приветствуются артистизм, своеобразие и чувство юмора).

- Передача ёмкости с конкурсной ухой комиссии.  А также необходимо оформить этикетку с названием команды и названием ухи.

**Порядок и критерии оценки:**

**-**Основными критериями оценки ухи является определение таких показателей, как внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда. При оценке продукта, учитывается исключительно субъективное предпочтение каждого из членов жюри, сумма мнений которых выявляет победителей.

**Награждение**

- Устанавливаются три призовых места. Победители конкурса награждаются дипломами и призами.

- Организаторы конкурса имеют право утверждать специальные призы.

**Контактная информация:**

Просим по всем организационным вопросам обращаться: 8(395 52)2-13-62