

**Положение**  
**о Региональном конкурсе хлебобулочных и кондитерских изделий**  
**«Самый красивый каравай»**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о проведении Регионального конкурса хлебобулочных и кондитерских изделий «Самый красивый каравай» (далее по тексту – Конкурс) определяет порядок и регламент проведения Конкурса, критерии оценки работ, состав участников и порядок награждения победителей.

1.2. Конкурс объявляется Федеральным государственным бюджетным учреждением культуры «Архангельский государственный музей деревянного зодчества и народного искусства «Малые Корелы» (далее по тексту – Музей) в рамках программы развития и повышения внимания гостей и жителей г. Архангельска и Архангельской области к проведению традиционного Праздника Хлеба на территории Музея.

**II. Цели и задачи Конкурса**

2.1. Целью Конкурса является воспитание этнокультурной идентичности населения.

2.2. Приоритетными задачами Конкурса являются:

– сохранение и популяризация лучших традиций праздничной народной культуры Русского Севера;

– развитие у населения устойчивого интереса к истории своего края; приобщение к традициям бытовой, обрядовой и праздничной культуры; популяризация традиционной кулинарии Русского Севера;

– развитие перспективного сотрудничества, укрепления творческих связей между организациями общественного питания (кафе, ресторанами, пекарнями, кондитерскими, кулинарными) с Музеем;

– поддержка, поощрение и повышение профессионального мастерства участников Конкурса и стимулирование создания новых творческих работ;

– представление лучших организаций общественного питания и их изделий широким слоям населения;

– пропаганда здорового образа жизни и культуры питания, внедрение традиций северной кухни в повседневный быт северян;

– развитие гастрономической культуры в сфере туристического обслуживания;

– формирование благоприятного общественного мнения и позитивного образа Музея как хранителя народных традиций.

**III. Руководство Конкурсом**

3.1. Руководство Конкурсом осуществляется организационным комитетом (далее по тексту – Оргкомитет).

3.2. Персональный состав Оргкомитета Конкурса утверждается приказом директора Музея.

3.3. В функции Оргкомитета входит:

– информировать администрации организаций общественного питания и мастеров о проведении Конкурса, порядке и условиях участия в нём;

– освещать ход проведения Конкурса и его итоги, в том числе через средства массовой информации;

- консультировать заинтересованные стороны по вопросам участия в Конкурсе;
- принимать материалы кандидатов на участие в Конкурсе, определять состав участников;
- организовать систему голосования и подведение итогов Конкурса;
- подготовить проекты итоговых документов Конкурса, изготовить дипломы, сформировать призы для победителей Конкурса, организовать церемонию награждения.

3.4. В состав профессионального жюри Конкурса входят сотрудники музея, народные мастера, занимающиеся традиционной северной выпечкой, работники организаций общественного питания. Список профессионального жюри Конкурса не разглашается до начала работы конкурсной комиссии.

3.5. Персональный состав профессионального жюри Конкурса формируется Оргкомитетом и утверждается приказом директора Музея. Критериями отбора являются профессионализм, многолетний опыт, знания в области традиционной выпечки Русского Севера.

#### **IV. Участники Конкурса**

4.1. К участию в Конкурсе приглашаются организации общественного питания г. Архангельска и Архангельской области (кафе, рестораны, столовые, хлебокомбинаты), частные кондитерские и минипекарни, народные мастера и частные лица.

4.2. На Конкурс принимаются хлебобулочные и кондитерские изделия в трёх номинациях:

- Традиционный каравай
- Современный каравай
- Фантазийная композиция

#### **V. Требования к представляемым на Конкурс работам**

5.1. Участники представляют на Конкурс хлебобулочное или кондитерское изделие (далее по тексту – Каравай).

5.2. Представленный на Конкурс Каравай в номинации «Традиционный каравай» должен соответствовать следующим критериям:

- внешний вид выпечного изделия соответствует заявленному названию;
- вес Каравая в готовом виде не должен превышать 3 кг, размер (в диаметре) – не более 30 см;
- в оформлении Каравая допускается использование украшений и декора только из теста без добавления пищевых красителей, сахара, натуральных пряностей;
- высокий уровень мастерства, художественный дизайн изделия;
- эстетичность;
- обязательное наличие этикетки, отражающей название Каравая и информацию об участнике (организация/Ф.И.О., телефон).

5.3. Представленный на Конкурс Каравай в номинации «Современный каравай» должен соответствовать следующим критериям:

- внешний вид выпечного изделия соответствует заявленному названию;
- вес Каравая в готовом виде не должен превышать 5 кг, размер (в диаметре) – не более 50 см;

- в оформлении Каравая допускается использование декора из натуральных и искусственных материалов (фигурки людей, животных, цветы); украшение цветной глазурью, шоколадом, мастикой, применение пищевых красителей;

- творческая оригинальность художественного дизайна;
- высокий уровень мастерства, эстетичность;
- обязательно наличие этикетки, отражающей название Каравая и информацию об участнике (организация/ Ф.И.О., телефон).

5.4. Представленный на Конкурс Каравай в номинации «Фантазийная композиция» должен соответствовать следующим критериям:

- внешний вид изделия соответствует заявленному названию;
- вес и размер Каравая произвольный (организация-изготовитель при этом учитывает дальнейшую транспортировку и возможность оформления на выставочном стенде);
- креативный подход к оформлению Каравая;
- высокий уровень мастерства, эстетичность;
- наличие этикетки, отражающей название Каравая и информацию об участнике (организация/ Ф.И.О., телефон).

## **VI. Этапы проведения Конкурса**

6.1. Общие сроки проведения Конкурса: с 26 июля по 29 августа 2021 года.

6.2. Конкурс включает в себя три основных этапа:

**I этап** – объявление Конкурса, приём и обработка конкурсных заявок (с 26 июля по 20 августа 2021 года);

**II этап** – экспертиза поступивших материалов (с 23 августа по 27 августа 2021 года);

**III этап** – определение победителей, проведение церемонии награждения (29 августа 2021 года).

6.3. На первом этапе Оргкомитет Конкурса проводит необходимую организационную работу, производит накопление и структуризацию полученных на Конкурс заявок (Приложение № 1 данного Положения).

- объявление Конкурса – 26 июля 2021 года;

- приём заявок для участия в Конкурсе – с 01 по 23 августа 2021 года

6.4. На втором этапе жюри Конкурса осуществляет экспертизу представленных на Конкурс работ (с 26 по 27 августа 2021 года).

6.5. Содержанием третьего этапа является оценка профессиональным жюри представленных Караваяев, определение победителей Конкурса, проведение церемонии награждения на празднике Хлеба в Музее 29 августа 2021 года.

## **VII. Оценка конкурсных работ**

7.1. Караваяи, представленные на Конкурс, оцениваются голосованием, которое проводится в два этапа:

- на первом этапе победителя определяют члены профессионального жюри Конкурса непосредственно в ходе Праздника Хлеба на территории Музея;

- второй этап – голосование среди посетителей и гостей Музея. Всем посетителям вместе с входными билетами вручаются флажки для голосования. На центральной площади Музея организуется выставка Караваяев, где каждый посетитель может отдать свой голос (флажок) в пользу самого красивого Каравая.

### **VIII. Поощрение победителей Конкурса**

8.1. Главный приз Конкурса – годовой абонемент на посещение архитектурно-ландшафтной экспозиции Музея и музейных комплексов «Усадьба М. Т. Куницыной», «Дом коммерческого собрания».

8.2. Победители Конкурса в каждой номинации выявляются по итогам работы профессионального жюри Конкурса.

8.3. По результатам голосования среди посетителей присуждается специальный диплом «Приз зрительских симпатий».

8.4. Поощрение победителей и призёров Конкурса производится дипломами, призами, подарками.

8.5. Поощрение победителей осуществляется за счёт внебюджетных средств Музея, а также за счёт привлекаемой спонсорской помощи

8.6. Сведения об участниках Конкурса (включая название организации, ФИО руководителя, ФИО мастера-изготовителя или творческой группы, название населённого пункта) заносятся в дипломы лауреатов.

8.7. Все участники Конкурса, не вошедшие в число победителей, награждаются сертификатом участника Конкурса.

### **IX. Права участников и организаторов Конкурса**

9.1. Соблюдение прав участников Конкурса обеспечивается Оргкомитетом данного мероприятия в соответствии с Российским законодательством об авторских правах.

9.2. Участие в Конкурсе подтверждается письменным сообщением (заявка).

9.3. Принимая участие в Конкурсе, автор автоматически соглашается с возможностью публикации и размещения на сайте Музея представленных на Конкурс работ.

9.4. Оргкомитет Конкурса сохраняет за собой право отклонять работы, которые не соответствуют тематике Конкурса и предъявляемым в настоящем Положении требованиям.

9.5. Отправленные на Конкурс материалы авторам возвращаются, экспертные заключения не предоставляются.

### **X. Предоставление материалов для участия в Конкурсе**

10.1. Заявки на участие в Конкурсе, работы принимаются по адресу: 163000, г. Архангельск, пр. Чумбарова-Лучинского, д. 38, музейный комплекс «Дом коммерческого собрания». Тел: 8 (8182) 65-25-15, e-mail: etno@korely.ru.

#### **Координаторы Конкурса:**

- Волова Юлия Васильевна, заведующий отделом этнографических программ и массовых мероприятий музея «Малые Корелы»
- Знатных Ольга Владимировна, заместитель заведующего отделом этнографических программ и массовых мероприятий музея «Малые Корелы»
- Бандаренко Валерия Васильевна, методист отдела массовых мероприятий музея «Малые Корелы».

**ЗАЯВКА**  
**об участии в Региональном конкурсе хлебобулочных и кондитерских изделий**  
**«Самый красивый каравай»**  
в рамках традиционного Праздника Хлеба  
(Архангельск, музей «Малые Корелы», 2021 год)

1. Название организации - участника полностью:

---

2. Ф.И.О. руководителя:

---

3. Почтовый индекс, адрес:

---

4. Контактные телефоны:

---

5. E-mail:

---

6. Номинация:

---

7. Ф.И.О. мастера-изготовителя или членов творческой группы:

---

---

8. Название каравая:

---

9. Размеры изделия в см:

---

10. Вес изделия в кг:

---

11. Дата выпечки:

---

12. Отметка о необходимости возврата каравая (+/-)

---

13. Дополнительная информация от изготовителя:

---