|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

**ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ**

**ПСКОВСКОГО РЕГИОНАЛЬНОГО КОНКУРСА**

**«ПРИЧУДСКИЙ ПИРОГ»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
   1. Псковский региональный конкурс «Причудский пирог» (далее – Конкурс) проводится на территории Псковской области **с 14 сентября 2020 года по 17 октября 2020 года**.
   2. Целью Конкурса является сбор и популяризация рецептов традиционной кухни народов, проживающих в регионе Чудского озера, и повышения гастрономической привлекательности Псковской области.
   3. Участниками Конкурса являются жители Псковской области в возрасте от 18 лет и старше.
2. ОРГАНИЗАТОРЫ, ПАРТНЕРЫ И ОРГКОМИТЕТ КОНКУРСА
   1. Организатором Конкурса является Псковская областная общественная организация «Чудской проект».
   2. Партнер Конкурса – проект "Baltic Sea Food"/ “Продовольствие Балтийского региона” Программы «Интеррег. Регион Балтийского моря».
   3. Информационный партнер конкурса - ГТРК «Псков».
   4. Для проведения Конкурса создается организационный комитет с правами жюри (далее – Оргкомитет конкурса) под председательством регионального координатора всероссийского проекта «Гастрономическая карта России» РЕГИОНА 60. В состав жюри входят эксперты в области нематериального культурного наследия, представители органов власти, индустрии гостеприимства, средств массовой информации, Псковской областной общественной организации «Чудской проект».
   5. Оргкомитет конкурса вправе дополнительно приглашать в качестве членов жюри представителей других организаций, работающих на территории Псковской области.
3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА
   1. Конкурс проводится в два этапа:

1-ый этап – заочный – с 14 сентября по 4 октября 2020 г.

2-ый этап – финальный – 17 октября 2020 г.

* 1. Для участия в 1-м этапе необходимо в срок до 4 октября включительно выслать на электронный адрес Организатора рецепт пирога, который готовился или до настоящего времени готовится в регионе Чудского озера, указать территорию (деревню, район Псковской или Ленинградской области, Эстонии), где получен (найден) рецепт, 2-3 фотографии приготовленного пирога и/ или видео его приготовления.
  2. Участвуя в конкурсе, Заявитель дает разрешение организациям, входящим в состав Оргкомитета Конкурса, на использование представленных материалов в любых целях, связанных с публикациями и продвижением нематериального наследия Псковской области.
  3. По итогам заочного этапа к участию в финале будут приглашены не более 10 конкурсантов с приготовленными по заявленным рецептам пирогами. Помимо самого пирога конкурсанту будет необходимо подготовить его презентацию, которая помимо других будет одним из критериев оценки для выбора победителя.

1. ПОРЯДОК ПОДАЧИ КОНКУРСНЫХ РАБОТ НА 1-ЫЙ ЭТАП КОНКУРСА
   1. Материалы представляются в срок **до 4 октября 2020 года, 23.59 по московскому времени**. Материалы направляются **электронным письмом** на адрес [cbc1997center@gmail.com](mailto:cbc1997center@gmail.com) с пометкой «Причудский пирог». В теле письма указываются контактные данные Заявителя.

Электронное письмо от Заявителя должно содержать следующие вложения:

1) отсканированную/ сфотографированную копию подписанной Заявителем Заявки (Приложения 1), 2) рецепт по форме (Приложение 2), и 3) сопроводительные фотографии и/ или видео продолжительностью не более 3 мин.

Заявителю рекомендуется прикреплять направляемые материалы в виде zip-архива с целью уменьшения размера вложений.

**Если общий объем вложений превышает 10 Мб**, Заявитель **вместо вложений** в теле электронного письма дает ссылку на скачивание направляемых материалов в сети Интернет / с файлообменника.

В этом случае Организатор конкурса осуществляет скачивание материалов по указанной ссылке в течение 4 рабочих дней – до 18.00 по московскому времени 8 октября 2020 года.

Заявитель должен удостовериться (несет самостоятельную ответственность), что сообщает активную / работающую ссылку, и что срок хранения его файлов на файлообменнике не истечет за указанный для скачивания период.

* 1. **Заявитель может подать неограниченное количество рецептов**.
  2. Поданные конкурсные работы не рецензируются и не возвращаются.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ФОТО-МАТЕРИАЛАМ
   1. На конкурс представляются только **авторские / сделанные лично Заявителем** фотографии в формате JPEG или PNG.
   2. Разрешение фотографий: не менее 72 dpi (точек на дюйм); размер не менее 1000 пикселей по короткой стороне, не менее 3 Мб.
   3. От Заявителя принимается **не более 3-х фотографий к каждому рецепту.**
   4. Заявитель должен обладать исключительными правами на свои фотографии.
   5. Заявитель дает разрешение организациям, входящим в состав Оргкомитета Конкурса, на использование представленных фотографий в любых целях, связанных с проведением Конкурса.
   6. Поданные на Конкурс фотографии не возвращаются.
   7. Подача фотографий на Конкурс означает согласие Заявителя с вышеприведенными условиями.
2. ТРЕБОВАНИЯ К ВИДЕО-МАТЕРИАЛАМ
   1. На конкурс представляются только **авторские / сделанные лично Заявителем** видео-материалы в любом из перечисленных формате: MP4, AVI, 3gp или wmv. (Видео может быть заснято на мобильный телефон
   2. Продолжительность видео: не более 3 минут.
   3. От Заявителя принимается **не более 1 видео-материала к поданному рецепту.**
   4. Заявитель должен обладать исключительными правами на свои видео-материалы.
   5. Заявитель дает разрешение организациям, входящим в состав Оргкомитета Конкурса, на использование представленных видео-материалов в любых целях, связанных с проведением Конкурса.
   6. Поданные на Конкурс видео-материалы не возвращаются.
   7. Подача видео-материалов на Конкурс означает согласие Заявителя с вышеприведенными условиями.
3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОНКУРСНЫХ РАБОТ
   1. При оценивании конкурсных работ 1-го этапа принимается во внимание:

* Оригинальность рецепта,
* Местный колорит (использование местного сырья),
* Внешний вид,
* Презентация пирога (презентация пирога в заявке и фото и/ или видео материалы, качество фото и/или видео материалов ).
  1. При оценивании конкурсных работ 2-го – финального - этапа принимается во внимание:
* Оригинальность рецепта,
* Местный колорит (использование местного сырья),
* Вкус,
* Внешний вид,
* Презентация пирога («легенда», семейная история, использование художественных приемов).

1. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА
   1. Итоги Конкурса подводятся **17 октября 2020 года**, по окончании финального этапа.
   2. Список победителей публикуется на сайте Организатора конкурса: <https://peipsi.org/> и в средствах массовой информации.
   3. Все рецепты и фото заявителей, которые пройдут экспертную оценку жюри, будут включены в брошюру «Кухня Причудья» и после ее публикации получат печатный экземпляр по почте.
   4. Победители конкурса будут награждены дипломами, памятными подарками и специальными наборами кулинара от Оргкомитета конкурса.
   5. Информационным партнером конкурса – ГТРК «Псков», учрежден специальный приз для победителей - запись видео сюжета по приготовлению пирога победителя и его трансляция на региональном новостном канале.
   6. Организаторы оставляют за собой право также наградить конкурсантов, не занявших призовые места, но чьи работы были уникальны и заслужили поощрения по решению Оргкомитета конкурса.
   7. Награждение участников состоится после завершения финального этапа и подведения итогов конкурса.
   8. Оргкомитет конкурса оставляет за собой право изменить дату награждения.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**ФОРМА ЗАЯВКИ**

**ПСКОВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОНКУРС «ПРИЧУДСКИЙ ПИРОГ»**

Не более 3-х страниц

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ИНФОРМАЦИЯ О ЗАЯВИТЕЛЕ** | |
| * 1. ФИО Заявителя |  |
| 1.2. Контактная информация Заявителя (адрес, телефон, электронная почта) |  |
| **2. КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРЕДСТАВЛЯЕМОМ РЕЦЕПТЕ ПИРОГА** | |
| 2.1. Название пирога |  |
| 2.2. Источник представленного Вами рецепта (семья (бабушка, мама, др.), архивные источники (уточнить), литература (указать), иное |  |
| 2.3. Местность/ регион, где использовали или используют этот рецепт пирога |  |
| 2.3. Напишите кратко историю пирога или рассказ о малоизвестных фактах, связанных с ним (если таковой имеется) |  |
| 2.4. Кратко напишите, какие местные региональные продукты и/ или сезонные доступные продукты используются в рецепте |  |
| 2.5. Название и описание подаваемых на конкурс фотографий, видео-материалов | 1. …  2. …  3. … |

☐ Подтверждаю свое согласие на использование и обработку персональных данных, указанных в настоящей Заявке.

Дата

/ФИО Заявителя /

/Подпись/

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**РЕЦЕПТ ПИРОГА**

Не более 2 страниц

|  |  |
| --- | --- |
| **Название пирога** |  |
| Необходимые продукты/ ингредиенты |  |
| Продукты для теста |  |
| Продукты для начинки |  |
| Выход/ вес |  |
| Время, необходимое для приготовления |  |
| Пошаговый рецепт приготовления |  |