

Прикамская кухня.

25 лет вместе.

1. Арт - класс

1.1. Участник в качестве домашнего задания готовит композицию.

На тему «**Букет любимому городу на юбилей**» из пищевых продуктов. (сахарные цветы, зефир, мастика, марципан, шоколад, овощи, фрукты). Все части букета (основание, ваза) 100% должны быть из пищевых продуктов. Изделие находится на экспозиции в течение трех дней. Участник может сделать презентацию для жюри и зрителей самостоятельно или привлечь коллег. Выставляется композиция к 9.30 25 августа. Участник использует собственные продукты, посуду и инвентарь.

1.2. Участник в качестве домашнего задания готовит **картину, или композицию** используя пищевые продукты (специи, чай, крупы, масло, сыр и др.) в работе обязательно должна быть основная тема **300-лет городу Пермь**, это может быть как исторический мотив, так и современность города. Участник может сделать презентацию для жюри и зрителей самостоятельно или привлечь коллег. Выставляется работа к 9.30 25 августа на собственном мольберте. Все части картины (основание, основа и главный мотив) 100% должны быть из пищевых продуктов. Участник использует собственные продукты, посуду и инвентарь. Изделие находится на экспозиции в течение трех дней.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТ - 25 баллов – Раскрытие темы;

25 баллов – Сложность и уникальность работы; 15 баллов – цветовое

Решение; 15 баллов – конструктивность и внешний вид изделия; 20 баллов – презентация.

По итогам конкурса будут определены победители, которые получат медали, дипломы и подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место

2. Этно-закуска»

Продолжительность работы-40 минут.

Участник, используя свою посуду и продукты, готовит этно-закуску по рецептам «из бабушкиного сундука» в современной подаче, в количестве 3-х порций. Одна на экспозицию, две в жюри для дегустации. Допускается использование полуфабрикатов и готовых соусов. **По итогам конкурса**

будет определены победители, которые получают медали, дипломы и подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место

1.2. Блины «Прикамские с припёком»

Конкурс состоит из двух этапов:

1. Продолжительность работы – 40 минут.

Участник готовит 3 вида блинов, с использованием предоставленных продуктов, по 3 на порцию. Одна порция идет на экспозицию другая в жюри. Приветствуется подача с интересными соусами, подходящими по вкусовой и цветовой гамме блюду. Участник может использовать собственные продукты, посуду и инвентарь.

2. Участник за 10 минут заводит блинное тесто из предоставленных продуктов и в течении 15 минут готовит блины на скорость.

Блины приготовленные «на скорость» будут розданы гостям олимпиады для «зрительской дегустации». **По итогам конкурса будет определены победители, которые получают медали, дипломы и подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место.**

1.3 Прикамский пирог.

Продолжительность работы **150 минут**. Участник готовит 2 вида пирогов (тесто заводится в боксе с использованием Пермской муки) с разными начинками (рыбный (из камской рыбы) и авторский с любой начинкой) из любого вида теста по 2 шт. каждого наименования с обязательным оформлением поверхности декором. Посуда и необходимые продукты для подачи пирогов обеспечивается участниками самостоятельно. Масса одного изделия не более 1000 г. **По итогам конкурса будет определены победители, которые получают медали, дипломы и подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место.**

1.4. Пирожное «Пермь 300»

Участник в течение 60 минут готовит три порции авторских пирожных (вес до 200 гр.) прямоугольной формы (4X12 см). Основная задача использовать фрукты, ягоды, травы Пермского края и продукты местных товаропроизводителей и максимально раскрыть возможности данных продуктов. Одно пирожное идет на экспозицию, а два в жюри. Участник может использовать заранее выпеченные полуфабрикаты и отделочные материалы, собственную посуду для подачи и инвентарь. В боксе необходимо приготовить начинки и собрать пирожное для подачи.

Посуду для подачи пирожного участник использует свою.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ индивидуальных соревнований: гармония вкуса- 50 баллов ; 20 баллов – дополнительные ингредиенты (соусы); 15 баллов - презентация, внешний вид блюда; 15 баллов – соблюдение правил санитарии при работе.

По итогам конкурса будут определены победители, которые получат медали, дипломы и подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место.

По возникшим вопросам обращаться - 8-902-80-59-934 Плакхина Лариса Викторовна или permkulinar@gmail.com