

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель главы администрации
Мантуровского муниципального округа
по социальным вопросам


_____ М. И. Ивойлова

УТВЕРЖДАЮ:

Председатель комитета образования,
культуры, молодежи и спорта
администрации Мантуровского
муниципального округа


_____ О. А. Соколова



ПОЛОЖЕНИЕ
муниципального гастрономического фестиваля русской кухни
«ВКУС ТРАДИЦИЙ»,
в рамках проведения государственного праздника России
Дня народного единства.
2025 год

1. Общие положения:

Настоящее Положение определяет условия и порядок муниципального гастрономического фестиваля русской кухни «ВКУС ТРАДИЦИЙ», в рамках проведения государственного праздника России Дня народного единства.

2. Организаторы фестиваля:

- Администрация Мантуровского муниципального округа;
- Комитет образования, культуры, молодежи и спорта администрации Мантуровского муниципального округа;
- Муниципальное бюджетное учреждение «Центр досуговой деятельности» Мантуровского муниципального округа.

3. Цели и задачи фестиваля:

Основные цели фестиваля:

- Популяризация традиционной русской кухни среди широкой аудитории Мантуровского муниципального округа;
- Сохранение и продвижение культурного наследия через кулинарные традиции;
- Создание платформы для взаимодействия между профессиональными поварами, мастерами по приготовлению традиционных блюд и любителями кулинарии;
- Поддержка локальных производителей продуктов и ремесленников, сохранение традиций их использования в русской кухне;
- Демонстрация традиционных приёмов изготовления, рецептов и подачи блюд русской традиционной кухни;
- Формирование позитивного общественного мнения о старинных рецептах, привлечение внимания разных возрастных категорий населения;

- Привлечение общественного и социального внимания к развитию здорового образа жизни, здорового питания и активной жизненной позиции.

Задачи фестиваля:

- Организация мастер-классов и дегустаций традиционных русских блюд для посетителей фестиваля;
- Проведение мастер-классов профессиональных поваров в приготовлении традиционного блюда;
- Демонстрация разнообразия традиционных русских блюд и особенности их приготовления;
- Привлечение внимания СМИ и социальных сетей к фестивалю для увеличения охвата аудитории;
- Создание интерактивной программы для посетителей, включая исторические реконструкции, связанные с традициями питания.
- Разработка и распространение информационных материалов о русской кухне и фестивале;
- Привлечение участников и гостей к активному участию в гастрономическом фестивале русской кухни.

4. Участники фестиваля:

В муниципальном гастрономическом фестивале русской кухни «Вкус традиций» принимают участие рестораны, кафе, частные лица, семьи, индивидуальные предприниматели, дошкольные и образовательные учреждения, предприятия и организации, независимо от ведомственной принадлежности, учреждения культуры, молодёжи и спорта, дополнительного образования, а также жители сельских поселений Мантуровского муниципального округа.

5. Условия и порядок проведения фестиваля:

Муниципальный гастрономический фестиваль русской кухни состоится **04 ноября 2025 года в 12.00 часов** на площади Муниципального бюджетного учреждения «Центр народной культуры», по адресу: Мантуровский муниципальный округ, улица Ленина 2а.

Начало работы и дегустации блюд почётной комиссии фестиваля в 12.30 часов.

Для участия в фестивале необходимо заполнить заявку (Приложение №1) и направить на электронную почту: natali2109eltsova@yandex.ru.

Заявки принимаются строго до 24 октября 2025 года.

Телефон для справок: 8(49446)2-55-20

6. Номинации фестиваля:

1. **«Традиционная изба»** - пельмени, щи, каши, пироги.
2. **«Царский пир»** - блюда дворянской кухни (супы, мясные блюда).
3. **«Унженские просторы»** - уха, строганина, копчёная рыба, блюда из рыбы.
4. **«Сладкая Русь»** - пряники, пастила, варенье, сбитень.

В каждой номинации количество блюд не ограничено.

Участник фестиваля русской кухни должен продемонстрировать:

1. Презентовать своё блюдо с названием (не более 2-х минут);
2. Творческий подход к оформлению блюд (табличка формат А4, рецепты блюд);
3. Вкусовые качества каждого блюда;
4. Оригинальность блюд;
5. Выдумку и фантазию.

Участники фестиваля обеспечивают свою посуду, сервировку, а также одноразовую посуду для дегустации блюд.

На фестивале возможно использование рецептов как вновь разработанных, так и старинных блюд, и рецептов.

Для комфортного проведения презентации кулинарных блюд участники оформляют свой стол заранее на отведенном организаторами месте.

7. Комментарии и пояснения:

1. Блюда, напитки и любые кулинарные изделия иностранного происхождения, даже если они приготовлены из российских продуктов и российских ингредиентов, не являются русской кухней (самое распространённое заблуждение, что любое блюдо, приготовленное из продуктов российского производства, автоматически является «нашей кухней»).

2. Не рекомендуется использовать вкусо-образующие ингредиенты, продукты и готовые решения кухонь, в том числе защищённые географические наименования продуктов иностранного происхождения, других государств в приготовлении блюд русской кухни и кухонь народов России. Например, добавлять в котловые блюда соевый соус «для усиления вкуса», набор специй «для глитвейна» в сбитень и т.п.

3. Чтобы подчеркнуть региональную идентичность в ассортименте блюд русской кухни, следует широко использовать региональные продукты, мясные и рыбные деликатесы, дикоросы и другие вкусообразующие продукты и ингредиенты.

4. В целях качественной и грамотной реализации концепции меню блюд необходимо использовать не только узко-региональные наименования продуктов, но и широко использовать весь ассортимент российских продуктов и ингредиентов. Ошибочно и идеологически опасно не использовать федерального значения продукты по причине, что они произведены не в нашем регионе.

Примеры ингредиентов и продуктов общероссийского масштаба: деликатес с непрерывной историей производства в России тамбовский окорок, белгородская сгущёнка, крымский лук, стратегические продукты, в добыче и сборе которых Россия является лидером в мире – кедровый орех (орех сибирской сосны), дальневосточный минтай и т.п.

Есть список базовых продуктов и ингредиентов, которые исторически вошли в список базовых ингредиентов русской кухни благодаря, например, Великому шелковому пути. Среди них: рис, кофе, некоторые специи, цитрусовые (например, лимон) и т.п.

8. Награждение:

Участники муниципального гастрономического фестиваля русской кухни «ВКУС ТРАДИЦИЙ» награждаются Дипломами и памятными сувенирами.

ЗАЯВКА
на участие в гастрономическом муниципальном
фестивале русской кухни «Вкус традиций»
2025 год

1. Название организации (частного лица Ф.И. О)

2. Название блюда

3. Состав блюда (ингредиенты)

4. Номинация

5. Контактные данные (телефон, ответственное лицо)

:

Дата

« _____ » _____ 2025 год

Подпись
