

Положение о проведении праздника «Русский холодец»

1. Общие положения

Праздник «Русский холодец» посвящен традиционным в зимний период обычаям, обрядам, бытовым занятиям русского человека и организуется МУК «Павлово-Посадский музейно-выставочный комплекс» при поддержке Администрации городского округа Павловский Посад Московской области.

Основой проведения праздника является конкурсная программа для участников, для оценки результатов которой формируется выставка изделий декоративно-прикладного и народного творчества по тематике праздника и конкурс на лучшее приготовление холодца (студня, заливного блюда).

К участию в конкурсной программе праздника приглашаются предприятия общественного питания, предприятия - производители продуктов питания, учреждения высшего и среднего профессионального образования, муниципальные учреждения культуры и образования, индивидуальные предприниматели, все желающие проявить свои творческие способности.

2. Цели и задачи

Праздник «Русский холодец» проводится в целях популяризации русских традиций и обычаев, формирования привлекательного туристского имиджа городского округа Павловский Посад.

Задачами проведения праздника являются:

- сохранение и развитие обычаев приготовления традиционных русских блюд;
- привлечение молодежи к изучению русских традиций и развитие интереса к истории российского государства посредством знакомства с обычаями бытовой жизни наших предков;
- сохранение и развитие декоративно-прикладного и народного творчества как основной части российской культуры;
- выявление и распространение опыта интересных творческих работ отдельных мастеров, педагогов, молодежи, школьников;
- развитие творческого потенциала участников различных возрастных категорий (прежде всего школьников, студентов, молодежи), сфер профессиональной деятельности, увлечений;
- создание условий для проникновения народной эстетики в быт каждой семьи, сохранение преемственности традиций.

3. Организация и проведение праздника

В рамках проведения праздника «Русский холодец» организуются следующие конкурсы:

3.1. Конкурс на лучшее приготовление холодца (заливного блюда) проводится по следующим номинациям:

1. самый большой холодец (по размеру, по весу);
2. приз зрительских симпатий;
3. самый красивый холодец (студень, заливное блюдо);
4. самый оригинальный рецепт;
5. самый оригинальный костюм участника праздника;

6. лучшая презентация блюда.

К конкурсу допускаются участники, предоставившие документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность блюда или сырья, из которого оно приготовлено.

3.2. Конкурс производителей хрена, горчицы, соусов к холодцу «ХРЕНовая поляна» проводится по следующим номинациям:

1. самый оригинальный рецепт;
2. приз зрительских симпатий;
3. самая красивая приправа;
4. самый оригинальный костюм участника праздника;
5. лучшая презентация блюда.

3.3. Конкурс домашних настоек «СТУДЕГрейка» проводится по следующим номинациям:

1. самый оригинальный рецепт;
2. приз зрительских симпатий;
3. самая крепкая настойка;
4. самый оригинальный костюм участника праздника;
5. лучшая презентация блюда.

3.4. Выставка-конкурс изделий декоративно-прикладного и народного творчества (шитье, вышивка, плетение, резьба по дереву, роспись, соленое тесто и т.п.) проводится по следующим номинациям:

1. лучшая игрушка по тематике праздника;
2. лучшее панно;
3. оригинальное использование туристических брендов региона;
4. оригинальность идеи;
5. лучшая коллекция (игрушки, сувениры, календари и пр.) по тематике праздника;
6. лучший видеоклип, видеопрезентация;
7. приз зрительских симпатий (по итогам голосования посетителей).

По каждой номинации жюри определяет не более трех победителей. Выставка авторских работ декоративно-прикладного и народного творчества является открытым мероприятием и направлена на развитие творческой активности жителей региона.

3.5. Творческий литературно-песенный конкурс включает следующие номинации:

1. самый интересный рассказ (стихотворение, смешной случай) по тематике праздника;
2. лучшая частушка о холодце (студне);
3. лучший исполнитель песен, частушек по тематике праздника.

Участники конкурсной программы в соответствии с принятыми заявками распределяются по профильным группам:

1. предприятия общественного питания и предприятия - производители продуктов питания;
2. учреждения высшего и среднего профессионального образования;

3. муниципальные учреждения культуры и образования, учреждения дополнительного образования;

4. индивидуальные участники.

По каждой номинации жюри определяет не более трех победителей.

4. Сроки проведения

Праздник проводится 26 января 2019 года на территории МУК «ППМВК» (подразделение музей «Княжий Двор») с 11.00 до 16.00.

Конкурсные работы экспонируются в МУК «ППМВК» (подразделение музей «Княжий Двор»).

Заявки на участие в конкурсной программе праздника принимаются до 13 января 2019 г. Конкурсные работы для выставки декоративно-прикладного творчества принимаются до 19 января 2019 г. в МУК «ППМВК» (подразделение музей «Княжий Двор») по адресу: пос. Большие Дворы, ул. Маяковского, д. 130.

Конкурсные блюда (холодец, студень, заливное блюдо), соусы и приправа, настойки представляются на праздник 26 января 2019 г., заезд и расстановка участников с 8.30 до 10.00.

Справки по тел. 8 (49643) 5-03-89; сайт: kdmuseum.ru; e-mail: bdmuseum@mail.ru

Оформление выставки декоративно-прикладного и народного творчества проводится с 19 по 23 января 2019 г. Выставка открыта для посещения с 26.01.2019 по 28.02.2019 г.

5. Критерии оценки

К участию в конкурсе допускаются работы, отражающие тематику праздника и своевременно зарегистрированные в качестве участников.

Основные критерии оценки:

- отражение в творческих работах тематики праздника;
- творческая индивидуальность и мастерство автора, владение выбранной техникой;
- новаторство;
- сложность работы;
- оригинальность замысла и решения раскрытия темы.

6. Награждение участников

Победители конкурсов награждаются Дипломами и памятными призами. Награждение участников праздника «Русский холодец» проводится в день проведения праздника – 26 января 2019 г. в 15.30 в МУК «ППМВК» (подразделение музей «Княжий Двор»).