**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 городуПермь**, 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 будет 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 получат 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 получат 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 получат 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 ( 4Х12 см). Основная задача использовать фрукты, ягоды, травы Пермского края и продукты местных товаропроизводителейимаксимальнораскрыть 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 будет определены победители, которые получат медали, дипломы и подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место.**