

6.3. Участники команды обязаны иметь «фирменную» одежду: колпак, фартук, халат (куртку), бэйджи с названием команды. Каждая команда должна обеспечить свое рабочее место необходимой кухонной и столовой посудой (скалка, ложки, ножи, разделочные доски, подносы, кастрюля для варки пельменей, одноразовая посуда и зубочистки для дегустации пельменей и т.д.), количеством муки на подсыпку, 1 кг теста и 1 кг фарша (тесто классическое: мука, яйцо, соль, вода; фарш: по индивидуальному рецепту команды), газовую горелку или электрическую плитку**.**

6.4. Каждая команда до объявления о начале конкурса должна поставить кастрюлю с водой на огонь. На выполнение конкурсных заданий каждой команде отводится (условно) 30 минут. Организаторы конкурса в течение времени, отведенного на выполнение конкурсных заданий, предлагают зрителям и болельщикам выступление самодеятельных коллективов.

Конкурсные задания:

**I. Конкурс «Командная эстафета»**

Командное соревнование в лепке пельменей на скорость. Одновременный старт для всех команд. Задача команды – как можно быстрее и больше вылепить классических русских пельменей, в том числе вылепить 10 штук самых маленьких русских пельменей. По готовности один из участников поднимает скалку. Жюри проводит подсчет пельменей. За первое место присуждается 12 баллов, за второе – 10 баллов, за третье – 9 и так далее.

Условия конкурса: классические русские пельмени должны соответствовать следующим требованиям: соотношение теста и фарша 50% на 50%., залепка в классической форме русских пельменей, края пельменей должны быть хорошо заделаны, фарш не выступает, сочни раскатываются по отдельности, не допускается использование стаканчиков и других форм для вырезания сочня из тестовой лепешки. В зачет идут только полностью слепленные пельмени. Пельмени с незалепленным (разошедшимся) краем, незалепленные в «ушко» (разошедшиеся) не засчитываются.

**II**. **Конкурс «Битва с профессионалом»**

Конкурс на скорость**.** Соревнование с профессиональным лепщиком. Одновременный старт для всех участников.

Команды из дополнительного теста и фарша ***(фарш не обязательно может быть мясной)*** должны налепить две порции пельменей ***(30 штук).*** По готовности один из участников поднимает скалку. Жюри проводит подсчет пельменей. За первое место присуждается 12 баллов, за второе – 10 баллов, за третье – 9 и так далее.

**III. Конкурс «Ювелирная точность»**

Задача: команда должна предоставить жюри 10 штук самых маленьких русских пельменей. Жюри взвешивают 10 пельменей. Выигрывает команда с наименьшим результатом. За первое место присуждается 12 баллов, за второе – 10 баллов, за третье – 9 и так далее.

Условия конкурса: самые маленькие пельмени должны соответствовать следующим требованиям: соотношение теста и фарша 50% на 50%. Залепка в классической форме русских пельменей. В зачет идут только полностью слепленные пельмени. Пельмени с незалепленным (разошедшимся) краем, незалепленные в «ушко» (разошедшиеся) не засчитываются.

**IV. Конкурс «Дегустация»**

Командам нужно, сварить пельмени, угостить присутствующих и набрать наибольшее количество голосов. За первое место присуждается 12 баллов, за второе – 10 баллов, за третье – 9 и так далее.

6.5. В день проведения конкурса предприятие может самостоятельно организовать продажу собственной продукции полуфабрикатов, провести дегустацию своей продукции, разместить в фойе Районного Дома культуры рекламу (плакаты, буклеты и др.).

**7. Подведение итогов конкурса**

7.1. Итоги конкурса подводит компетентное жюри. Решение жюри оформляется протоколом.

7.2. Победителем становится команда, набравшая наибольшую сумму баллов по результатам всех конкурсных заданий. В случае равенства баллов предпочтенье отдается команде, имеющей более высокое место в конкурсе «Командная эстафета».

7.3. Победители конкурса награждаются Дипломом 1, 2, 3 степени и ценными подарками.

7.4. Все участники конкурса получают Диплом участника и поощрительные призы.

***Данное Положение является официальным приглашением на Конкурс.***

***Пусть победит вкуснейший!***

**Приложение**

**Заявка**

**на участие в районном конкурсе по лепке пельменей**

**«Праздник русского пельменя»**

Название организации (учреждения, команды): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фактический адрес: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. руководителя организации (учреждения): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. контактного лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, тел.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ E-mail:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Название команды (может не совпадать с названием организации): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дополнительная информация (реклама продукции) организации (по желанию) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С условиями проведения Чемпионата направляющая организация и участники команды ознакомлены.

Руководитель организации (команды) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г.

***Уважаемые участники, ваша контактная информация не будет передана***

***третьим лицам.***