

## **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 «Музейно-выставочный комплекс «Княжий Двор» 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 27 января 2018 года на территории МУК «МВК «Княжий Двор» с 12.00 до 16.00.

Конкурсные работы экспонируются в МУК «МВК «Княжий Двор».

Заявки на участие в конкурсной программе праздника принимаются до 19 января 2018 г. Конкурсные работы для выставки декоративно-прикладного творчества принимаются до 19 января 2018 г. в МУК «МВК «Княжий Двор» по адресу: пос. Большие Дворы, ул. Маяковского, д. 130.

Конкурсные блюда (холодец, студень, заливное блюдо), соусы и приправа, настойки представляются на праздник 27 января 2018 г., заезд и расстановка участников с 9.00 до 10.30.

Справки по тел. 8 (49643) 5 - 03 –89; сайт: [kdmuseum.ru](http://kdmuseum.ru); e-mail: [bdmuseum@mail.ru](mailto:bdmuseum@mail.ru)

Оформление выставки декоративно-прикладного и народного творчества проводится с 19 по 23 января 2018 г. Выставка открыта для посещения с 25.01.2018 по 28.02.2018 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.

#### 7. Награждение участников

Победители конкурсов награждаются Дипломами и памятными призами. Награждение участников праздника «Русский холодец» проводится в день проведения праздника – 27 января 2018 г. в 15.30 в МУК «МВК «Княжий Двор».