



Konkurss „Mārupes garša 2018”

Nolikums

1. Organizētājs

1.1. SIA “Kūku muzejs” sadarbībā ar Mārupes novada domi un Mārupes Senioru labdarības biedrību.

2. Norises vieta un laiks:

2.1. Mārupes Zaļumballes svētku ietvaros, 2018.gada 11.augustā no plkst.14.00 līdz 17.30, Jaunmārupes Dabas parkā, Mārupes novadā.

3. Mērķis

3.1. Apzināt novada vecākos kūku cepējus un kūku gatavošanas tradīcijās.

3.2. Popularizēt kūku cepšanas tradīcijas, kulināro mantojumu, ieskatīties tradīcijās un mantotās receptēs. Izsēnis Eiropā un daudzviet pasaulē tiek daudzīnātas Latviešu godu tradīcijas. Galvenā loma šajos godu svētkos (kristībās, kāzās, jubilejās vai citos svarīgos latviešu dzīves notikumos) ir saimniecei. Godu svētki nav iedomājami bez kārtīgiem saimnieces pīrāgiem, kliņģera vai kūkas.

Latvijas novados dzīvo daudzas lieliskas saimnieces, fantastiskas vecmāmiņas, kuras nav aizmirsušas savas konditora prasmes un priecē tautiešus ar svētku tortēm un kūkām.

Tuvojoties mūsu Latvijas valsts svētkiem - simtgadei, ir jāaicina kopā šīs saimnieces, lai šeit, Latvijas novados dzīvojošās saimnieces varētu satīkties, iepazīties, sacensties meistarībā un dalīties pieredzē - ne tikai savā starpā, bet arī nodot jaunajai paaudzei savas receptu tradīcijas, prasmes un kopīgi uzcept simtgades svētku kūku, tādejādi apsveicot Latviju dzimšanas dienā.

3.3. Radīt svētkus kūku meistariem un novada iedzīvotājiem, viesiem. Ļaut ieskatīties kūku tradīcijās.

4. Dalībnieki

4.1. Novada iedzīvotāji no 30 gadu līdz pat sirmam vecumam, kas nodarbojas ar kūku gatavošanu, ir mantojis savas receptes, tradīcijas, kas nodotas no paaudzes paaudzēs (pieredze nav obligāta). Kopā ar saimnieci pārī var būt bērni un mazbērni. Galvenais nosacījums - dalībnieka kūka gatavota pēc **senām** tradīcijām un **mantotām** receptēm.

4.2. Konkursa dalībnieku skaits ierobežots. Konkursā varēs piedalīties ne vairāk kā 17 dalībnieki.

5. Nosacījumi

5.1. Konkursam tiek iesniegta pašgatavota kūka (salda vai sāļa), kas pagatavota ar vai bez termiskās apstrādes.

5.2. Kūkai jābūt gatavotai tikai no dabīgām izejvielām. Visas nepieciešamās sastāvdaļas kūku pagatavošanai - konkursa dalībnieki sagādā paši.

5.3. Kūkai norises laikā un vietā ir jābūt gatavai prezentēšanai, izstādīšanai, degustēšanai. Kūkai jābūt novietotai uz stingras virsmas.

5.4. Divas darba dienas pirms pasākuma dalībnieks organizatoriem iesniedz apraksts ar kūkas nosaukumu un izmantotajām sastāvdaļām, receptūru.

5.5. Viens dalībnieks var piedalīties konkursā ar vairākām kūkām.

5.6. Minimālais kūkas svars: 3 kg

5.7 Konkursa laikā kūku autori ir anonīmi (katram dalībniekam tiek piešķirts kārtas numurs).

5.8 Katram konkursantam tiks dotas 3 - 5 minūtes kūkas prezentēšanai.

5.9 Kūkās tiek vērtēts - izskats, receptūra, prezentācija, garša. Par katru iegūst 10 punktus kopā 40 punkti.

6. Pieteikšanās kārtība

6.1. Dalībnieku pieteikumus pieņem elektroniski uz e-pastu dabassaldumumagija@gmail.com ar norādi „Kūka ar tradīcijām 2018” vai pie Ilzes Kupčas personīgi, zvanot pa tālr. 28630985.

6.2. Dalībniekam jānorāda: vārds, uzvārds, telefona numurs, kūkas nosaukums un receptes gads.

6.3. Pieteikšanās konkursam līdz 09.08.2018.

7. Konkursa norise

7.1. Norises vietā plkst. 13.30-14.00 dalībnieku ierašanās ar kūkām, sagatavošanās, kūku izlikšana.

7.2. Norises vietā plkst.14.20-15.45 kūku skate, vizuālā vērtēšana.

7.3. Norises vietā plkst.15.45-17.00 kūkas degustē un vērtē žūrija, pēc tam tās tiek dotas degustācijai apmeklētājiem, lai noteiktu skatītāju simpātiju.

7.4. Pie kūku degustēšanas asistē pasākuma brīvprātīgie darbinieki.

7.5. Plkst. 17.30 pēc saskaitītiem vērtējumiem tiek noteikts uzvarētājs. Apbalvošana.

8. Tehniskais nodrošinājums

8.1. Konkursa organizētāji nodrošina konkursantus ar galdiem, auksto un karsto ūdeni, papīra dvieļiem, salvetēm, vienreizējiem traukiem, atkritumu tvertnēm. Pārējais konkursantam jāņem līdzi pašam (piem., tortes naži, tortes lāpstiņas).

9. Vērtēšana

9.1. Konkursa skatītāju simpātiju nosaka skatītāju vērtējums.

9.2. Svētku dalībnieki, kuri vēlas piedalīties kūku degustācijā, saņem 3 kafijas pupiņu maisiņus, kurus atstāj speciāli tam paredzētā vietā pie kūkām, kuras patika un garšoja vislabāk.

9.3. Godalgotās vietas iegūst kūku cepēji, kas pēc žūrijas kopvērtējuma iegūst visvairāk punktus.

10. Apbalvošana

10.1. Visi konkursa dalībnieki saņem piemiņas balvas un pateicības rakstu. Pirmās trīs vietas iegūst uzvarētāja diplomu.

10.2. Konkursa trīs pirmo vietu ieguvēji saņem balvas un goda nosaukumu “Latvijas 100`gades labākais meistars Mārupē”.

10.3. Apbalvošana notiek plkst. 17:30.

11. Citi noteikumi

11.1. Pasākuma dalībnieki uzņemas atbildību par to, lai kūku gatavošanas procesā tiktu izmantoti kvalitatīvi un svaigi produkti.

11.2. Nolikumā var tikt veiktas izmaiņas.