



**PRIENŲ RAJONO SAVIVALDYBĖS ADMINISTRACIJOS
DIREKTORIUS**

ĮSAKYMAS

DĖL GARDŽIAUSIO PATIEKALO KONKURSO NUOSTATŲ PATVIRTINIMO

2019 m. rugsėjo 5 d. Nr. A3-584
Prienui

Vadovaudamasi Lietuvos Respublikos vietos savivaldos įstatymo 29 straipsnio 8 dalies 2 punktu:

1. T v i r t i n u Gardžiausio patiekalo konkurso nuostatus (pridedama).
2. N u r o d a u Bendrojo skyriaus sekretorei Dianai Martusevičienei šį įsakymą paskelbti Savivaldybės interneto svetainėje ir Teisės aktų registre.
3. P r i p a ž į s t u netekusiu galios Prienų rajono savivaldybės administracijos direktoriaus 2018 m. rugsėjo 11 d. įsakymą Nr. A3-653 „Dėl Gardžiausio patiekalo konkurso nuostatų patvirtinimo“.

Administracijos direktorė

Jūratė Zailskienė

Parengė

Irena Urbanavičienė
2019-09-04

GARDŽIAUSIO PATIEKALO KONKURSO NUOSTATAI

I SKYRIUS BENDROJI DALIS

1. Gardžiausio patiekalo konkurso nuostatai nustato konkurso tikslą, uždavinius, konkurso organizavimo ir dalyvių apdovanojimo tvarką.
2. Konkursą organizuoja Prienu rajono savivaldybė.
3. Konkursas skelbiamas Prienu rajono savivaldybės interneto svetainėje www.prienai.lt. Skelbime nurodomas pagrindinis patiekalo ingredientas, konkurso vieta, laikas ir atsakingo asmens kontaktai.

II SKYRIUS KONKURSO TIKSLAS IR UŽDAVINIAI

4. Tikslas – puoselėti tradicinį kulinarinį paveldą, skatinti bendruomenės narių kūrybiškumą.
5. Uždaviniai:
 - 5.1. Išrinkti gardžiausią patiekalą ir užrašyti jo receptą.
 - 5.2. Skatinti suaugusiuosius ir jaunimą domėtis tradiciniu kulinariniu paveldu.

III SKYRIUS KONKURSO ORGANIZAVIMO TVARKA

6. Konkurse gali dalyvauti seniūnijų, įstaigų ir įmonių, nevyriausybinių organizacijų komandos, šeimos ir pavieniai asmenys.
7. Konkursas vyksta Prienu krašto mugės ir sporto šventės „Rudens spalvos“ metu.
8. Patiekalai gali būti paruošiami iš anksto arba gaminami vietoje.
9. Konkursinis patiekalas turi būti pateikiamas su receptu ir gaminimo aprašymu (jei patiekalas yra senovinis, galima jį aprašyti tarmiškai, nurodyti, kas išmokė, kur ir kada buvo gaminamas ir kt.).
10. Stalo estetiniu vaizdu ir indais pasirūpina kiekvienas konkurso dalyvis. Prie patiekalo turi būti kortelė su dalyvio duomenimis, patiekalo pavadinimu, taip pat patiekalo receptas ir gaminimo aprašymas.
11. Dalyviai gali turėti įstaigą ar kolektyvą reprezentuojančią vėliavą, plakatą, vienodą aprangą ar kt.
12. Jei patiekalas bus gaminamas vietoje, būtina turėti visą patiekalui pagaminti reikalingą įrangą.

IV SKYRIUS VERTINIMO KRITERIJAI

13. Patiekalus vertina organizatorių specialiai šiam konkursui sudaryta komisija (5–7 asmenys).
14. Vertinama 10 balų sistema. Vertinimo kriterijai:

- 14.1. skonis;
- 14.2. originalumas;
- 14.3. pateikimas.

V SKYRIUS APDOVANOJIMAS

- 15. Komisija išrenka patiekalą nugalėtoją, kurio autorius apdovanojamas 100 Eur vertės dovanų kuponu, bei tris patiekalus, kurių autoriams įteikiami paskatinamieji prizai.
- 16. Konkurso dalyviai taip pat renka gardžiausią patiekalą. Jo autorius apdovanojamas 50 Eur vertės dovanų kuponu.
- 17. Visi konkurso dalyviai apdovanojami organizatorių padėkos raštais ir atminimo dovanomis.

VI SKYRIUS BAIGIAMOJI DALIS

- 18. Konkurso organizatoriai turi teisę viešinti informaciją apie konkursą.
-