



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

ПОЛОЖЕНИЕ

О МЕЖДУНАРОДНОМ ДЕТСКОМ КУЛИНАРНОМ КОНКУРСЕ

«ВКУСНЫЙ МИР»

*Как вы думаете, что едят космонавты?
Синие макароны и зеленую гречку?*

Все может быть...

В космосе и не такое бывает!

*Предлагаем попробовать свои силы и
приготовить настоящую космическую еду
из обычных продуктов.*

*Даже лучшие шеф-повара мира стремятся
к звездам в буквальном смысле слова, ведь
готовить для астронавтов – высокая
честь и настоящий виток в карьере.*

Этот Конкурс для тех,

кто готов к дальней дороге,

к неизведанным звездам!



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

1. Общие положения:

1.1. Настоящее Положение регулирует процедуры и результаты конкурсного отбора для детей и молодёжи в возрасте от 8 до 21 лет.

1.2. Целью проведения конкурсного отбора (далее – Конкурс) является выявление участников, проявивших высокий уровень подготовки и исключительные способности в области кулинарии.

1.3. Организаторами Конкурса являются Федерация Ассамблея, Франция (далее – Организаторы).

1.4. Настоящее Положение подлежит открытой публикации на официальном сайте Организатора www.artradouga.com с момента его утверждения.

1.5. Участие в Конкурсе бесплатное.

1.6. АРХИВ КУЛИНАРНОГО КОНКУРСА «ВКУСНЫЙ МИР»

<https://www.artradouga.com/kulinarnyj-konkurs-artek>

2. Порядок участия в Конкурсе:

2.1. К участию в Конкурсе приглашаются дети и молодёжь в возрасте с 8 до 21 лет включительно (далее – Участник).

2.2. Для участия в Конкурсе необходимо пройти регистрацию в соответствии с порядком, указанным на официальном интернет-сайте Конкурса



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

www.artradouga.com _____ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕТСКИЙ
КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС «ВКУСНЫЙ МИР» и направить скан-
копию заявки-анкеты установленного образца на
электронный адрес: kovalevska@radouga.fr).

Регистрация Участников Конкурса, не достигших 16 лет, осуществляется родителями (законными представителями и\или лицами их замещающими), заполнившими и направившими Организатору Конкурса заявку установленного образца, подтверждая ознакомление с настоящим Положением и добровольное согласие на сбор, хранение, использование, распространение (передачу) и публикацию персональных данных Участника, а также результатов его работ, в том числе в сети Интернет, и подтверждается личной подписью одного из родителей (законного представителя и\или лица его замещающего).

2.3. Все предоставленные родителем (законным представителем и\или лицом его замещающим) Участника документы и заявка, подлежат проверке Организатором Конкурса на соответствие действительности указанных в них данных.

2.4. Участники и родители (законные представители и\или лица их замещающие) Участника не имеют права оказывать



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

какое-либо воздействие на представителей конкурсной комиссии, на результаты Конкурса и процедуру его проведения.

2.5. В конкурсном отборе могут участвовать школьники 3 возрастных категорий:

1 категория: с 8 до 12 лет;

2 категория: с 12 до 16 лет;

3 категория: с 16 до 21 лет.

3. Для участия в Конкурсе необходимо:

с 20 декабря 2020 года – 04 апреля 2021 года

направить следующие материалы:

- заявку (на русском, французском или английском языках) установленного образца;

Приложение 1

- конкурсную работу, выполненную в соответствии с требованиями, указанными в п. 4 .



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

3.1. Конкурсные номинации:

3.1.1. На этом этапе участники выбирают 1 из 3-х номинаций для участие в конкурсе:

3.2.1. Рецепт с семейной историей -
«ЗЕМЛЯ В ИЛЛЮМИНАТОРЕ»;

3.2.2. Кулинарные символы страны –
«КОСМИЧЕСКАЯ ВИЗИТКА»;

3.2.3. ART - КЛАСС - «ART-Полёт»;

3.2.4. Посвящение Сергею Ерошенко –
«ЧЕСТНЫЙ ЗАВТРАК».

4. Требование к конкурсной работе:

4.1. Приготовить одно блюдо;

4.2. Подготовить фото-Видео-презентацию поэтапного приготовления блюда;

4.3. Видеорепортаж (приветствуется);

4.4. Составить подробное описание рецепта (Ингредиенты; Пошаговое описание; Рекомендации к созданию блюда);

4.5. Написать историю блюда (О семье и семейных традициях; О народных праздниках и обычаях; О региональных или сезонных продуктах; и так далее);



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

Краткие рекомендации к выполнению конкурсных номинаций: Приложение 2.

5. Порядок проведения Конкурса:

5.1. Для отбора Участников на Конкурс формируется жюри, состав которого формируют и утверждают Организаторы Конкурса;

5.2. Конкурс проводится в два этапа;

5.3. ПЕРВЫЙ ЭТАП:

Прием заявок и конкурсных видео-работ Конкурса проводится

с 20 декабря 2020 года –04 апреля 2021 года.

5.3.1. На этом этапе конкурсная комиссия принимает заявки и конкурсные видео-работы на участие в Конкурсе и отклоняет заявки тех Участников конкурсного отбора, которые не соответствуют требованиям настоящего Положения;

5.4. Участники должны подготовить конкурсные задания в одной из номинаций указанных

в пункте 3.1. и прислать все материалы на почту Конкурса kovalevska@radouga.fr.



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

5.5. ВТОРОЙ ЭТАП:

Победители набравшие 50 + баллов будут приглашены на участие в мастер-классах /онлайн/ с шеф-поварами жюри и членами жюри;

Победители - финалисты готовят одно конкурсное задание (самостоятельный выбор) и презентуют блюдо в рамках кулинарного онлайн-шоу.

6. Подведение итогов Конкурса:

6.1. Подведение итогов Конкурса осуществляется по сумме баллов в рейтинговой системе;





МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

6.2. Критерии оценивания:

No	Критерии оценивания:	Баллы
----	----------------------	-------

1	Вкусовые качества конкурсного блюда - 10 баллов	От 1 до 10 баллов
2	Оригинальность кулинарной сервировки блюда	От 1 до 10 баллов
3	Презентация конкурсного блюда	От 1 до 10 баллов
4	Оригинальность и особенность рецепта	От 1 до 10 баллов
5	Увлекательная кулинарная история блюда	От 1 до 10 баллов
6	Костюм /приветствуется/	От 1 до 2 баллов

6.3. **ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА /50 баллов/** – участники, набравшие максимальное количество баллов. Награждаются – **ДИПЛОМ ПОБЕДИТЕЛЯ.**

6.4. **УЧАСТНИКИ КОНКУРСА /- 50 баллов/** – все участники Конкурса, не вышедшие в финал, награждаются – **СЕРТИФИКАТАМИ УЧАСТНИКА.**



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

6.5. Результаты конкурсного отбора окончательные и не подлежат коррекции.

Превратите кулинарное пространство в развлечение

и получите, в дополнение к ДИПЛОМУ ПОБЕДИТЕЛЯ /обладатели максимального количества баллов /50 +/- в каждой номинации/ -

Почётное звание «АРТ- ШЕФ КОСМОСА».

7. Результаты конкурсного отбора:

7.1. Решения жюри Конкурса оформляется в виде письменного протокола, который подписывается всеми членами жюри. Жюри имеет право на определение дополнительных номинаций и наград.

7.2. Результаты Конкурса будут опубликованы

12 апреля 2021 года на сайте www.artradouga.com

и на странице «Бортового журнала Конкурса»

Международного Арт Медиа Проекта «ПОЕХАЛИ»

<https://www.facebook.com/kovalevska.radouga.fr>

7.3. Все видео-рецепты Участников Конкурса будут размещены на YouTube-канале:



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

Контакты для связи:

Директор Конкурса:

**Ковалевская Ирина Геннадиевна, Вице-президент
Fédération Assemblée, France ;**

куратор учебно-образовательных программ Центра «АРТ-Радуга», руководитель клуба «Поварята» в ОРЦ «Радуга»,
обладатель звания «Посол Русской кухни» во Франции,

Тел: +33617751677

kovalevska@radouga.fr





МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ЗАЯВКА-АНКЕТА УЧАСТНИКА

Международного детского кулинарного Конкурса
«ВКУСНЫЙ МИР»

.....
.....
.....
(ФИО полностью) зарегистрирован.
Ф.И.О. лица, направившего заявку

.....
.....
.....
Родитель (законный представитель и/или лицо
его замещающее)

Дата заполнения
Приложение No 1

1.	Ф.И.О. (полностью)
2.	Дата рождения
3.	Регион страны
4.	Город, район
5.	Адрес места жительства:
6.	Название учебного заведения, адрес контактный телефон:
7.	Опыт участия в кулинарных конкурсах.
8.	Контактные данные участника: (телефон, e-mail)
9.	Контакты одного из родителей (законного представителя): Ф.И.О., телефон, электронный адрес.



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

НОМИНАЦИИ КОНКУРСА:

1. «ЗЕМЛЯ В ИЛЛЮМИНАТОРЕ»;

По-настоящему дружная, крепкая и любящая семья - это результат кропотливого труда. Прекрасная традиция из прошлого - семейные обеды, а любимое семейное блюдо, способно собрать и порадовать всех членов семьи. Приготовьте и расскажите о рецепте своей бабушки, мамы или дедушки. Поделитесь интересной историей, связанной с этим рецептом.

Каждый раз, пролетая над своими континентами, космонавты стараются разглядеть свой город, улицу и дом... Дом где их ждут к семейному обеду.

Настоящая кулинарная история космоса:
итальянский астронавт **Паоло Несполи**, находящийся на **Международной Космической Станции**, рассказал о том, что скучает по пицце. Благо сказал он об этом не только своим товарищам, но и руководителю программы **МКС** во время сеанса связи с центром **NASA**.

Кстати, среди состава астронавтов были и российские космонавты - **Александр Мисуркин** и **Сергей Рязанский**.



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

Все-таки не зря Космическая Станция называется **Международной**.

Всего на борту находилось 6 членов экипажа. Каждый из которых был приятно удивлён присланным ингредиентам для создания настоящей пиццы!

Упоминание о традиционном итальянском кушанье было сказано не всерьёз, а возможность отведать вкусную пиццу в привычном ее виде стала сюрпризом.

2. «КОСМИЧЕСКАЯ ВИЗИТКА»;

У каждой страны есть свои кулинарные традиции. Как правило, региональная кухня базируется на местных рецептах, а их приготовление бережно хранят и передают из поколения в поколение. Космонавты и астронавты - представители каждой страны берут с собой в космос блюда из национального меню. Японцы - суши, корейцы - суп рамэн, русские - борщ, американцы - кока-колу, конечно, специально изготовленную для космонавтов - без газа, итальянцы – пиццу...

Расскажите о вкусной традиции вашего города, региона или страны. Благодаря вашим усилиям, мы



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

составим вкусную карту вселенной. И кто знает возможно именно ваш рецепт и блюдо станет настоящей «Космической визиткой» при встрече с инопланетянами.

Настоящая кулинарная история космоса:

звёздный шеф, Ален Дюкасс/ALAIN DUCASSE/, помимо классической французской кухни, также занимается разработкой орбитального меню. Именно Дюкасс готовил основное праздничное меню на Новый год для астронавтов «Союза МС-3» и это был говяжий язык, «лукулла» с фуагра, телячьи щечки по-бургундски, бретонский омар, капоната с баклажанами, два вида запеченного лосося, куриная грудка со сморчками. А на десерт астронавтам достались яблочные пряники, лимонные пирожные и медовый торт.

В общей сложности Дюкасс отправил 13 своих блюд. Разумеется, красивой сервировкой обед на МКС похвастаться не может – невесомость против пышных застолий, поэтому пищу для космонавтов упаковали в традиционные алюминиевые банки.



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

3. «ART-ПОЛЁТ».

Еда – это искусство ! У вас появилась возможность для самого смелого и креативного эксперимента. Приготовьте удивительное блюдо из самых простых продуктов.

Настоящая кулинарная история космоса:

и ещё об одном французском «звёздном» поваре - Тьерри Маркс /Thierry Marx/, обладателе двух звёзд Мишлена.

Кстати, любой желающий может посетить ресторан, открытый поваром в парижском отеле «Mandarin Oriental», чтобы отведать то самое «космическое меню» отправленное в ноябре 2016 года для международного экипажа корабля «Союз МС-3»: французского астронавта Тома Песке, российского космонавта Олега Новицкого и американского астронавта Пегги Уитсон. Стоимость ужина в парижском ресторане составит 240 евро.

Так вот, помимо орбитального меню, Маркс разработал технологию приготовления экологически чистой и абсолютно безопасной... газообразной пищи. Вы просто вдыхаете «съедобный туман» и получаете полный набор питательных веществ. По вкусу такая... еда ничуть не отличается от полноценного блюда, разве что ощущения у дегустатора несколько иные. В космос Маркс, конечно, отправил не молекулярную, а вполне традиционную пищу, но приспособленную под специфику пребывания в невесомости.



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

4. «ЧЕСТНЫЙ ЗАВТРАК».

Специальная номинация Международного детского кулинарного конкурса «Вкусный мир» 2020 -2021 г. - "Честный завтрак" посвящается Сергею Ерошенко... честного повара и честного человека на «Честной Кухне».

Мы познакомились с Сергеем в 2018 году у Вячеслава Полунина на Желтой мельнице, предместье Парижа, Франция. Немногословный, сдержанный в эмоциях, но очень открытый для общения.

А уже в начале 2019 года он с лёгкостью принял предложение возглавить жюри Международного детского кулинарного конкурса «Вкусный мир».

И при всей его занятости, Сергей отсматривал все детские работы, давал профессиональные советы...

Принял в своём московском ресторане небольшую делегацию Победителей конкурса, лично подписал более 100 дипломов для конкурса...

Тема создания космического меню в рамках конкурса 2021 года Сергею показалась такой интересной, что он слёту предложил идею приготовить несколько блюд из продуктов тех регионов где стартовали и приземлялись наши первые космонавты...



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

Баранина – Казахстан – Байконур

/ Космодром Байконур (от каз. Байқоңыр «богатая долина») — первый, а также крупнейший в мире космодром. 20 июля 1955 года — началось строительство первой стартовой площадки. Она расположена на территории Казахстана, в Кызылординской области между городом Казалинск и посёлком Жосалы, вблизи посёлка Тюратам./;

Стерлядь – р. Волга, Саратовская обл. – Ю. А. Гагарин

/ В 10 часов 55 минут космический аппарат «Восток», облетев земной шар, благополучно опустился на вспаханное под зябь поле в Энгельском районе Саратовской области, в 3 км от села Новая Терновка на юго-восток или в 3 км от трассы Энгельс – Ровное в районе села Смеловка.

Герой Советского Союза, лётчик-космонавт полковник Ю. Гагарин вспоминал: *«Внизу блеснула лента Волги. Я сразу узнал реку и берега, над которыми меня учил летать Дмитрий Павлович Мартыанов. Всё было хорошо знакомо: и широкие окрестности, весенние поля, и рощи, и дороги, и Саратов, дома которого, как кубики громоздились вдали...»*/;

Медвежатица – леса Прикамья – А. Леонов и П. Беляев

/ Полет космического корабля «Восход-2», состоявшийся 18 марта 1965 года, был историческим не только для СССР, но и для всего мира. Ведь именно во время него человек впервые вышел в открытый космос. Этим человеком был Алексей Леонов.



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС

ВКУСНЫЙ МИР

Concours International De Haute Cuisine

Из-за отказа системы автоматической посадки, также впервые в истории, управлять кораблем космонавтам пришлось вручную. В итоге они приземлились в густых уральских лесах, чуть ли не на голову жителям пермских сел Кургановка и Березовка.

Первым, кто обнаружил Леонова с Беляевым посреди тайги, был простой местный охотник Иван Федосеев. Он охотился на куниц и в тот день решил проверить в лесу свои капканы. Когда увидел среди деревьев космический аппарат и двух космонавтов, вздрогнул - даже варежки с рук у него упали. Беляев и Леонов долго убеждали его, что они не привидения и не инопланетяне. Когда Иван убедился в этом, разжег им костер. Они угостили его космической едой. А он их земной - краюшкой черного хлеба с салом - тем, что у него было с собой./.

Планы, мечты... Оборвались в ночь с 6 на 7 декабря 2019 года.

