**Konkurss „Labākā lauku torte” Maizes dienas Araišu Vējdzirnavās ietvaros**

KONKURSA NOLIKUMS

Organizētājs: Biedrība ANNO1852

1.Konkursa mērķis: popularizēt tradicionālās lauku tortes cepšanas prasmes, veicināt to tālāknodošanu nākamajām paaudzēm.

2.Konkursa dalībnieki: Konkursā aicināts piedalīties jebkurš Amatas vai kaimiņos esošo novadu iedzīvotājs, kas nodarbojas ar toršu cepšanu. Viens konkursa dalībnieks var startēt ar vienu vai vairākām saldām vai sāļām tortēm.

3.Konkursa norises laiks un vieta: Konkurss notiek 2020.gada 26.jūlijā plkst. 12:00 Amatas novadā, Araišu VējdzirnavāsMaizes dienasprogrammas ietvaros.

4.Pieteikums konkursam: Pieteikums dalībai konkursam jāraksta brīvā formā īsumā pastāstot par sevi, tortes cepšanas pieredzi un konkursam pieteikto torti arī nosaukumu, minot no kurienes cēlusies tās recepte, cik sena. Pieteikums jānosūta uz epastu vineta. cipe@inbox.lv

5.Konkursa apraksts un norises kārtība: 5.1. Torte- saldā vai sāļā, ir no vairākām kārtām veidots, gabalos dalāms konditorejas izstrādājums, kas ir noformēts - garnēts, veidojot kompozīciju par godu konkrētam svinību gadījumam. Katrs konkursa dalībnieks ierodas uz konkursa vietu ar mājās izceptu un noformētu torti. 5.2.Tortes pagatavošanā obligāti jāizmanto lauku olas un vēlams rudzu miltus, kā arī noformējumam vēlams izmantot lietas, kas saistās ar maizes svētkiem -rudzu vārpas u.t.t. Visām tortē izmantotajām sastāvdaļām jābūt lietojamām uzturā. Tās nedrīkst saturēt pārtikas piedevas. Nedrīkst izmantot sintētiskās krāsvielas. 5.3.Tortes izmēru dalībnieks izvēlas pēc saviem ieskatiem, bet tā nedrīkst būt mazāka par 3 kilogramiem. 5.4. Tortes šī gada tēma – graudi- rudzi, kvieši, kas radoši jāatspoguļo. 5.5. Ne vēlāk kā 60 minūtes pirms konkursa sākuma dalībnieks iesniedz torti žūrijas komisijai. 5.6.Kopā ar torti žūrijai jāiesniedz tortes recepte, kurā norādīts arī tortes nosaukums. 5.7.Konkursa laikā katrs dalībnieks prezentē savu torti. Tortes un cepējas tiek fotografētas un fotogrāfijas izmantotas publicitātes aktivitātes. 5.8.Pēc visu dalībnieku prezentācijas tortes gabaliņus iespējams degustēt festivāla apmeklētājiem par katru gabaliņu iemetot ziedojumu kūkas cepējai trauciņā, kas arī daļēji segtu kūkas izmaksas.

6.Konkursa vērtēšana: 6.1.Tortes vērtē žūrijas komisija 6.2.Vērtēšana notiek 10 baļļu sistēmā. 6.3.Žūrijas komisija vērtē: - Tortes noformējumu: kompozicionālo krāsu un formu vienotība - Tortes garša - Tortes sastāvdaļas un orģinalitāte - Tortes receptes stāsts - Tortes atbilstību un tēmai . 7.Konkursa žūrijas komisija: Konkursam iesniegtās tortes vērtē 3 žūrijas komisijas dalībnieki. 8.Apbalvošana: 8.1.Visi konkursa dalībnieki saņem piemiņas balvas un pateicību par piedalīšanos konkursā.

8.2. Konkursa 1. – 3. vietas ieguvēji saņem konkursa atbalstītāju sarūpētās balvas.