



«3ος Διαγωνισμός Κυπριακής  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής»  
**«3ος Διαγωνισμός Κυπριακής  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής»  
2014-2015**

Το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής και το Intercollege Λευκωσίας

(Τμήμα Επισιτιστικών Τεχνών),

συνδιοργανώνουν για 3η χρονιά τον

**ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

για παιδιά και νέους, με θέμα:

## **«ΜΑΓΕΙΡΕΥΩ ΚΥΠΡΙΑΚΑ»**

Στόχος του διαγωνισμού είναι τα παιδιά να γνωρίσουν την παράδοση του τόπου μας και τις ξεχασμένες παραδοσιακές γεύσεις. Παράλληλα, βασική επιδίωξη είναι τα παιδιά να εξοικειωθούν με τα υλικά, τις γεύσεις και τις μυρωδιές της παραδοσιακής Μεσογειακής Διατροφής και Κυπριακής Κουζίνας, καθώς και να εκτιμήσουν μέσα από τη διαδικασία αυτή την αξία του υγιεινού σπιτικού φαγητού.

Στο διαγωνισμό μπορούν να πάρουν μέρος παιδιά και νέοι από 10-18 ετών.

Οι κατηγορίες συμμετοχής είναι οι ακόλουθες:

- **10-12 ετών**
- **13-15 ετών**
- **16-18 ετών (Γυμνασίων & Λυκείων)**
- **16-18 ετών, μαθητές επισιτιστικών τεχνών (Τεχνικών και άλλων δευτεροβάθμιων σχολών)**



## Όροι συμμετοχής:

- ✓ Για να συμμετάσχετε, θα πρέπει να αποστείλετε τη δήλωση συμμετοχής σύμφωνα με τις οδηγίες που ακολουθούν στο τέλος αυτής της ανακοίνωσης.
- ✓ Κάθε δήλωση συμμετοχής για τις τρεις πρώτες κατηγορίες (**10-12 ετών, 13-15 ετών, 16-18 ετών Γυμνασίων & Λυκείων**) θα πρέπει να περιλαμβάνει δύο κυπριακές συνταγές: μία για κυρίως πιάτο και μία για γλυκό (επιδόρπιο).
- ✓ Κάθε δήλωση συμμετοχής για την τέταρτη κατηγορία (**16-18 ετών, μαθητές επισιτιστικών τεχνών Τεχνικών και άλλων δευτεροβάθμιων σχολών**), θα πρέπει να περιλαμβάνει επίσης δύο συνταγές μία για κυρίως πιάτο και μία για γλυκό (επιδόρπιο).
  - Η συνταγή για το κυρίως πιάτο θα πρέπει να είναι πρωτότυπη δημιουργία, στην οποία θα χρησιμοποιούνται τουλάχιστον 5 υλικά από τη λίστα, που περιλαμβάνεται στο έντυπο συμμετοχής αυτής της κατηγορίας. Εναλλακτικά η συνταγή θα πρέπει να εντάσσεται στη θεματική "Κυπριακός κάμπος και θάλασσα", να είναι δηλαδή παραδοσιακή συνταγή με κύρια υλικά που μπορεί να βρει κανείς στη φύση και θάλασσα (π.χ. αγριόχορτα, μανιτάρια, κυνήγια, ψάρια).
  - Η συνταγή για το επιδόρπιο (γλυκό) θα πρέπει να είναι πρωτότυπη δημιουργία των μαθητών, στην οποία θα χρησιμοποιούνται επίσης 5 υλικά από τη λίστα που περιλαμβάνεται στο έντυπο συμμετοχής αυτής της κατηγορίας.
- ✓ Μπορείτε να αποστείλετε όσες δηλώσεις συμμετοχής θέλετε.
- ✓ **Τελευταία μέρα υποβολής αιτήσεων:** 30/3/2015 (αποστολή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, βλ. οδηγίες στο έντυπο «Δήλωση Συμμετοχής» ).

### A.ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΓΙΑ ΠΡΟΚΡΙΣΗ ΣΤΟΝ ΤΕΛΙΚΟ

**Δώδεκα συμμετέχοντες** από κάθε κατηγορία θα επιλεγούν, με βάση τη βαθμολογία που θα εξασφαλίσουν, για να παρασκευάσουν τις συνταγές τους στα εργαστήρια μαγειρικής του Intercollege Λευκωσίας.

Η βαθμολόγηση βασίζεται στα πιο κάτω κριτήρια, σε κάθε ένα από τα οποία δίνονται 2 βαθμοί.

1. Οι συνταγές να είναι **αυθεντικές, παραδοσιακές κυπριακές**. Να μην έχουν για παράδειγμα υλικά, τα οποία είναι ξένα στην κυπριακή παράδοση, όπως φρέσκα κρέμα ή φυτικό βούτυρο.
2. Οι συνταγές να αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα **χαρακτηριστικά τοπικών φαγητών-εδεσμάτων**, από συγκεκριμένα χωριά και γεωγραφικές περιοχές, π.χ. "Καουρμάς της Λεύκας" .
3. Οι δύο συνταγές (κυρίως πιάτο και γλυκό) να μπορούν να εκτελεστούν σε **διάστημα 2 ωρών**, σε εργαστήριο μαγειρικής.
4. Οι συνταγές να είναι **καθαρογραμμένες και να πληκτρολογηθούν** με μικρά, όχι κεφαλαία γράμματα (εκτός από τον τίτλο), σε αρχείο Word ή άλλο επεξεργαστή κειμένου και να αποσταλούν ηλεκτρονικά στο [magirevokyriaka@gmail.com](mailto:magirevokyriaka@gmail.com).
5. Δίνονται **πληροφορίες για την κάθε συνταγή**, σύμφωνα με τις οδηγίες στο έντυπο συμμετοχής.

## Β.ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΣΤΟΝ ΤΕΛΙΚΟ

**Δώδεκα συμμετέχοντες** από κάθε κατηγορία θα παρασκευάσουν τις συνταγές που έχουν υποβάλει (ένα κύριο πιάτο και ένα γλυκό), στα εργαστήρια μαγειρικής του Intercollege Λευκωσίας. Οι τρεις νικητές από κάθε κατηγορία θα αναδειχθούν με βάση τα ακόλουθα κριτήρια. Σε κάθε κριτήριο δίνονται 20 βαθμοί.

- ✓ Παρουσίαση πιάτων
- ✓ Γεύση παρασκευασμάτων
- ✓ Αυθεντικότητα συνταγών (παραδοσιακές, χωρίς νεωτερικά στοιχεία)
- ✓ Σωστός τρόπος εκτέλεσης συνταγών
- ✓ Τήρηση καθαριότητας, υγιεινής στον χώρο εργασίας

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΤΕΛΙΚΟΥ: 25 και 26 Απριλίου**

Οι κριτικές επιτροπές αποτελούνται από εκπροσώπους του Υπουργείου Παιδείας και Πολιτισμού, καθηγητές μαγειρικής και επαγγελματίες μάγειρες.

### ΑΛΛΕΣ ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Η επικοινωνία θα γίνεται μέσω του ηλεκτρονικού ταχυδρομείου : **magirevokyprriaka@gmail.com**

Νεότερα για τον διαγωνισμό θα αποστέλλονται μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου ή και θα αναρτώνται στις ακόλουθες ιστοσελίδες: <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/news>

Κατά την παρασκευή των συνταγών, οι φοιτητές των Επισιτιστικών Τεχνών του Intercollege, θα βοηθούν τα παιδιά των τριών πρώτων κατηγοριών (10-12 ετών, 13-15 ετών και 16-18 ετών) στην εκτέλεση ενεργειών που έχουν σχέση με την ασφάλεια των παιδιών (άναμμα φωτιάς, τοποθέτηση στην εστία μαγειρέματος, τοποθέτηση στον φούρνο, μεταφορά πιάτων κ.ά.).

Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης, οι γονείς και οι φίλοι των παιδιών θα φιλοξενοούνται στη διπλανή αίθουσα του πανεπιστημιακού εστιατορίου και στο Cine Studio, όπου θα υπάρχει μεγάλη οθόνη προβολής, με άμεση μετάδοση του διαγωνισμού.

Κατά τη διάρκεια του διήμερου διαγωνισμού θα διοργανωθούν οι ακόλουθες εκδηλώσεις:

- Συνέδριο για τον γαστρονομικό τουρισμό
- Επίδειξη τοπικών συνταγών από ομάδες-εκπροσώπους κοινοτήτων, διαγωνισμός και βραβεύσεις
- Εργαστήρια μαγειρικής
- Έκθεση με παραδοσιακά τρόφιμα και ποτά.

Αναλυτικότεροι όροι και κανονισμοί για την τελική φάση θα αποσταλούν σε κατοπινό στάδιο, σε όλους όσους θα προκριθούν στην τελική φάση του διαγωνισμού.

**Βραβεία:**

- Σε όλους τους συμμετέχοντες θα δοθεί έπαινος συμμετοχής.
- Όλες οι έγκυρες συμμετοχές θα περιληφθούν σε βιβλιαράκι μαγειρικής.
- Στα δώδεκα παιδιά, από κάθε ηλικιακή κατηγορία που θα μαγειρέψουν, θα δοθούν δώρα.
- Οι τρεις καλύτερες συμμετοχές, από τις δώδεκα κάθε κατηγορίας που θα μαγειρέψουν, θα βραβευτούν με δώρα από καταστήματα ειδών κουζίνας και άλλα πλούσια δώρα.
- Στην καλύτερη συμμετοχή από τις κατηγορίες 10-12 και 13-15 ετών θα δοθούν ολοκληρωμένες υποτροφίες από το Pascal αξίας 40.000 ευρώ.
- Στις δύο καλύτερες συμμετοχές από την κατηγορία *16-18 ετών μαθητές επισιτιστικών τεχνών*, θα δοθούν υποτροφίες 50% και για τα 2 έτη στη σχολή Επισιτιστικών Τεχνών του Intercollege, αξίας 19.000 ευρώ.
- Στην καλύτερη συμμετοχή από την κατηγορία 16-18 ετών μαθητές γυμνασίων & λυκείων θα δοθεί υποτροφία για ένα έτος, για το πρόγραμμα Hospitality από το Πανεπιστήμιο Λευκωσίας, αξίας 10.000 ευρώ.

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ του Υπουργού Παιδείας & Πολιτισμού

