### ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΓΙΑ ΝΕΟΥΣ

### 16-18ετών κλάδου επισιτιστικών τεχνών

Ονοματεπώνυμο:………………………………………….…………………………………………………

Ηλικία: ……… Τάξη: ………

Ημερομηνία γέννησης: …………..…

Σχολείο στο οποίο φοιτώ: ……………………………………..……………………………………………

Τηλέφωνο κινητό: ………………

Διεύθυνση (Δηλώστε την προσωπική σας διεύθυνση για να σας αποσταλούν πιστοποιητικά του διαγωνισμού) : Οδός:…………………………...............… Αριθμός:…..… Τ.Τ.:…..… Περιοχή(προάστιο)/Χωρίο ή Πόλη…………………

Ηλεκτρονική Διεύθυνση επικοινωνίας: ……………………….……………………………………………

**\*Τα δικαιώματά σας**

Με τις συνταγές σας συμβάλλετε στην προσπάθεια του Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και **Διατροφής για τη διαφύλαξη και ανάδειξη του γαστρονομικού μας πολιτισμού και σας ευχαριστούμε πολύ γι’ αυτό!**

Συμμετέχοντας στο διαγωνισμό διατηρείτε όλα τα πνευματικά δικαιώματα για τις συνταγές που υποβάλλετε, αυτόματα όμως δηλώνετε ότι παραχωρείτε στο Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής το δικαίωμα δημοσίευσης, έκθεσης και εκτύπωσης των συνταγών καθώς επίσης της χρήσης τους για εκδόσεις, αναρτήσεις σε ιστοσελίδες και blogs, δημοσιεύεις και παρουσιάσεις, εμπορικής εκμετάλλευσης, παραχώρησης δικαιωμάτων χρήσης από τρίτους, στα πλαίσια της αποστολής του Μουσείου. Το Μουσείο δεσμεύεται ότι θα αναφέρει το όνομα σας σε κάθε δημοσίευση των συνταγών.

### --------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ΟΔΗΓΙΕΣ**

*🡪 Πιο κάτω είναι τα έντυπο καταγραφής των συνταγών. Θα πρέπει να αποστείλεις 2 συνταγές: μία για κυρίως πιάτο και μία για επιδόρπιο.*

* *Η συνταγή για το κυρίως πιάτο θα πρέπει να είναι πρωτότυπη δημιουργία, στην οποία θα χρησιμοποιούνται τουλάχιστον 5 υλικά από τη λίστα υλικών, που ακολουθεί. 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) πρέπει να είναι πρωτότυπη, δικής σου δημιουργίας, στην οποία θα χρησιμοποιείς και πάλι 5 υλικά από τη λίστα που ακολουθεί.*
* Η συνταγές που υποβάλλεις, θα πρέπει να είναι δικής σου δημιουργίας (χρησιμοποιώντας 5 υλικά από την "λίστα υλικών"), ή συνταγές που κατέγραψες μέσα από συνέντευξη (αφορά μόνον την θεματική *"Κυπριακός κάμπος και θάλασσα" )* και όχι αντιγραφή από βιβλία μαγειρικής ή το διαδίκτυο. Μπορείς να **υποβάλεις όσες συμμετοχές** επιθυμείς.
* Η περιγραφή των συνταγών που υποβάλλεις πρέπει να είναι **ακριβής, σαφής** και **λεπτομερής**, έτσι που όταν τις διαβάσει κάποιος, να μπορεί να τις εκτελέσει με ακρίβεια, χωρίς λάθη.
* Δεν υπάρχει περιορισμός στην έκταση των κειμένων. Τα κείμενα να γράφονται με πεζά (μικρά) και όχι κεφαλαία γράμματα. Με κεφαλαία γράφεται μόνον ο τίτλος της συνταγής.
* Πρόσεξε να δώσεις το σωστό όνομα στο ηλεκτρονικό αρχείο που θα στείλεις, γράφοντας με κεφαλαία γράμματα πρώτα το όνομά σου, μετά το όνομα των δύο συνταγών που υποβάλλεις και τέλος την ηλικία σου, όπως στο παράδειγμα: ΚΥΠΡΙΑΝΟΥ ΓΙΩΡΓΟΣ -ΚΕΦΤΕΔΕΣ - ΜΑΧΑΛΕΠΙ - 18 ΕΤΩΝ (Ηλικία).

**Λίστα υλικών**

χαρουπόμελο, μέλι, έψημα, μανιτάρια βουνού, στρουθκιά , αγρέλια, λαψάνες, καππάρι, λουβανούδες, μολόχες, ξινιατοί, παπαρούνες, πάγκαλλοι ή άλλα αυτοφυή (άγρια) χόρτα, δυόσμος, κριθαρένιο αλεύρι, σιτάρι (σπόροι), πουργούρι, κονάρι, προζύμι, σύκα, σταφύλια, ρόδι, κρασί κυπριακό, κουμανδαρία, ζιβανία, χαλούμι, αναρή, γάλα αιγοπρόβειο, λουκάνικα, λούντζα, χοιρομέρι, ζαλατίνα, κόλιανδρο, ελιές μαύρες , ελιές τσακιστές, ροδόσταγμα, πίσσα παφίτικη, τρεμύθια, σχοίνοι, χαρούπια, σαλιγκάρια, ελαιόλαδο, σχοινέλαιο, τρεμιθέλαιο, λαρδί, ταχίνι, καφούρκα, κουκιά, λουβάνα, λουβιά, φρέσκο λουβί, φρέσκο φασολάκι, κολοκάσι , αποξηραμένα σύκα, σταφίδες

**Να αποστείλεις τη δήλωση συμμετοχής στην ηλεκτρονική διεύθυνση:** [**magirevokypriaka@gmail.com**](https://profiles.google.com/?hl=en)

Όσα αρχεία είναι μεγάλα και δεν μπορούν να αποσταλούν μέσω του ηλεκτρονικού ταχυδρομείου, να αποσταλούν μέσω του WETRANSFER (<https://www.wetransfer.com/>) . H υπηρεσία αυτή είναι δωρεάν και το μόνο που έχεις να κάνεις είναι να ανεβάσεις το αρχείο και να δηλώσεις ηλεκτρονική διεύθυνση παραλήπτη.

ΕΔΩ ΓΡΑΦΕΙΣ ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΤΗΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

**Πληροφορίες για τη συνταγή**

Εδώ γράφεις λίγα λόγια για τον τρόπο που εργάστηκες, με ποιο σκεπτικό δημιούργησες τη συνταγή και γιατί νομίζεις ότι είναι σημαντικό να δημιουργούμε με παραδοσιακά κυπριακά υλικά. (ΕΑΝ Η ΣΥΝΤΑΓΗ ΕΙΝΑΙ ΔΙΚΗΣ ΣΟΥ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ, ΜΕ 5 ΥΛΙΚΑ ΑΠΟ ΤΗ "ΛΙΣΤΑ ΥΛΙΚΩΝ")

**ή**

Εδώ γράφεις λίγα λόγια για τον τόπο προέλευσης της συνταγής, ποιος σου την είπε, την ηλικία του, τον τόπο καταγωγής του. Επίσης, κάποια έθιμα που μπορεί να συνδέονται με τη συνταγή ή άλλες ενδιαφέρουσες πληροφορίες (π.χ. εάν άλλαξες κάτι και γιατί, εάν την έφτιαχναν σε συγκεκριμένες γιορτές ή περιόδους του χρόνου κ.ά.) (ΕΑΝ Η ΣΥΝΤΑΓΗ ΕΙΝΑΙ ΑΠΟ ΤΗ ΘΕΜΑΤΙΚΗ "ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ ΚΑΜΠΟΣ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΑ")

**Υλικά**

Χώρισε τα υλικά εάν χρειάζεται, σε ομάδες π.χ. υλικά γέμισης, υλικά ζύμης κλπ.

**Εκτέλεση**

1.

2.

3.

4.

5.

**ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:**

Εδώ μπορείς να βάλεις συμβουλές για να πετύχει η συνταγή

Εάν έχεις, βάζεις τη φωτογραφία της συνταγής.

Εδώ βάζεις τη δική σου φωτογραφία, εάν θέλεις.

ΕΔΩ ΓΡΑΦΕΙΣ ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΤΗΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ

**Πληροφορίες για τη συνταγή**

Εδώ γράφεις λίγα λόγια για τον τρόπο που εργάστηκες, με ποιο σκεπτικό δημιούργησες τη συνταγή και γιατί νομίζεις ότι είναι σημαντικό να δημιουργούμε με παραδοσιακά κυπριακά υλικά.

**Υλικά**

Χώρισε τα υλικά εάν χρειάζεται, σε ομάδες π.χ. υλικά γέμισης, υλικά ζύμης κλπ.

**Εκτέλεση**

1.

2.

3.

4.

5.

**ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:**

Εδώ μπορείς να βάλεις συμβουλές για να πετύχει η συνταγή

Εάν έχεις, βάζεις τη φωτογραφία της συνταγής.

Εδώ βάζεις τη δική σου φωτογραφία, εάν θέλεις.