

# Konkurss „Pivālind kūka 2019”

## *Ogas kūkās un cepumos*

### NOLIKUMS

Staiceliešiem jau izsenis bijis ne vien spēcīgs sacensību gars, bet arī izcilas zināšanas un prasmes kūku darināšanā. Vai zini, kas rodas, ja šīs abas lietas apvieno? Vislabākais konkurss īsteniem vēderu lutinātājiem – kūku konkurss!

Konkursa mērķis ir aicināt staiceliešus uz īstenu kūku dižošanas – lai tad visa pilsēta, pagasts un novads zina, kurš/-a tad galu galā te visgardākās kūkas cep!

Konkursā var piedalīties ikviens kūku cepējs, kurš gatavs savu meistardarbu žūrijai atrādīt un interesentus pacienāt. Nāc pierādi, ka tava kūka ir visgaršīgākā!

#### **1. Organizators**

- 1.1. Staiceles kultūras nams sadarbībā ar Alojas novada Staiceles pilsētas pašvaldības iestādēm.

#### **2. Norises laiks un vieta**

- 2.1. 2019. gada 20. jūlijā, plkst. 10.00, Staiceles Dienas centrā.

#### **3. Mērķis**

- 3.1. Apzināt Alojas novada diženākos kūku cepējus.
- 3.2. Rosināt pozitīvu un garšīgu sacensību garu.
- 3.3. Popularizēt kūku cepšanas tradīciju Alojas novadā, Staiceles pilsētā un pagastā.

#### **4. Dalībnieki**

- 4.1. Konkurssam aicināts pieteikties ikviens – dalībniekam nepastāv nekādi ierobežojumi, nedz vecuma, nedz ar profesiju saistīti, nedz citi. Ikviens, kurš spējīgs pagatavot kūku un gatavs ar to pacienāt konkursa interesentus.

#### **5. Nosacījumi**

- 5.1. Konkursā iesniedzamā lieta ir jebkāda saldā kūka – tā var būt torte, plātsmaize, rolbiskvīts jeb rulete, kūksiņi, cepumi vai jebkāda cita sevis gatavota kūka. Dalībniekiem ir brīva izvēle ne vien kūkas veidā, bet arī kūkas gatavošanā – tā var būt gan cepeškrāsnī cepta, gan saldēta vai vēl citādi pagatavota.

- 5.2. Kūkai jābūt gatavotai no dabīgām izejvielām. Visas kūkas pagatavošanai nepieciešamās sastāvdaļas konkursa dalībnieki sagādā paši.
- 5.3. Konkursā iesniedzamajai kūkai pasākuma norises laikā un vietā ir jābūt gatavai prezentēšanai, izstādīšanai, degustēšanai.
- 5.4. Konkursa dalībniekam pasākuma norises laikā un vietā ir jābūt blakus savai kūkai, lai izsniegtu to konkursa žūrijai un pasākuma apmeklētājiem, kā arī vajadzības gadījumā atbildētu uz interesentu jautājumiem par kūkas sastāvu, gatavošanu u.c.
- 5.5. Konkursa dalībnieki var prezentēt savu talantu, piesaistīt apmeklētāju uzmanību.
- 5.6. Viens dalībnieks var piedalīties konkursā ar vairākām kūkām.
- 5.7. Lai piedalītos konkursā, kūkas svaram jābūt vismaz 1,5 kg.

## **6. Pieteikšanās kārtība**

- 6.1. Lai piedalītos konkursā, dalībniekam jāaizpilda pieteikuma anketa, kurā tiek norādīts dalībnieka vārds, uzvārds, kūkas nosaukums un veids.
- 6.2. Pieteikuma anketu konkursam var iesniegt elektroniski, brīvā formātā, norādot visu 6.1.punktā minēto informāciju, uz e-pastu [staiceles.kn@aloja.lv](mailto:staiceles.kn@aloja.lv), vai Staiceles kultūras namā vai Staiceles tūrisma informācijas centrā līdz 2019. gada 19. jūlijam (ieskaitot), kā arī ierodoties tieši konkursa dienā.

## **7. Konkursa norise**

- 7.1. Dalībnieki ierodas norises vietā no plkst. 9.00 līdz plkst. 9.45 – dalībnieks pats sagatavoto savu vietu, izliek iespējamās prezentācijas materiālus, kūku/ kūkas un visu nepieciešamo.
- 7.2. Konkurss tiek atklāts plkst. 10.00 – dalībnieki un apmeklētāji tiek iepazīstināti ar žūriju, kā arī dalībnieki konkursa žūrijai un interesentiem prezentē savus meistardarbus.
- 7.3. Konkursa žūrija un apmeklētāji degustē un vizuāli vērtē kūkas no plkst. 10.00 līdz plkst. 11.45.
- 7.4. Konkursa žūrija vērtē kūkas savstarpējas, privātas apspriedes laikā.
- 7.5. Konkursa „Pivāлинд kūka 2019” laureāti tiek paziņoti pasākuma „Mazo staiceliešu uzņemšana pilsētnieku kārtā” laikā (Norises vieta – pie „Pivāлинд” muzeja, pasākuma sākums plkst. 12.00).

## **8. Tehniskais nodrošinājums**

- 8.1. Konkursa organizētāji nodrošina konkursa dalībniekiem galdus, auksto un karsto ūdeni, papīra dvieļus, salvetes, vienreizējos traukus, atkritumu tvertnes. Pārējais konkursantam nepieciešamais jāņem līdzi pašam (piem. naži, tortes lāpstīņas).

## **9. Vērtēšana**

- 9.1. Kūku konkursa „Pivāлинд kūka 2019” apmeklētāji var piedalīties kūku vērtēšanā, norādot uz savu favorītu. Ikviens apmeklētājs saņem 3 žetonus, ar kuriem balsot par viņuprāt gardāko kūku – visus trīs žetonus var piešķirt vienam meistaram vai dalīt tās vairākiem dalībniekiem.

## **10. Apbalvošana**

- 10.1. Konkursa „Pivāлинд kūka 2019” laureāti tiek paziņoti pasākuma „Mazo staiceliešu uzņemšana pilsētnieku kārtā” laikā (Norises vieta – pie „Pivāлинд” muzeja, pasākuma sākums plkst. 12.00).
- 10.2. Tiek pasniegtas trīs galvenās balvas – pirmajai, otrajai un trešajai vietai, skatītāju simpātiju balva, kā arī veicināšanas balviņas – ikvienam konkursa dalībniekam.