**Reikalavimai etnografinio patiekalo gaminimui  EP 2024**

Tikslai

* Supažindinti mokinius su Lietuvos etnografine įvairove per kulinarinį paveldą;
* Skatinti mokinius domėtis tradicine lietuviška virtuve;
* Ugdyti mokinių kūrybiškumą ir saviraišką.

1. Atlikite tyrimą apie jums priskirto etnografinio regiono virtuvę (valgius) ir **paruoškite trumpą, bet informatyvų aprašymą** (jums priimtiniausiu būdu) apie šio regiono virtuvę.
2. 1.a Ieškokite autentiškų, specifinių, tik šiam regionui būdingų patiekalų receptų su gaminimo technologija.
3. **Pagaminkite vieną - du tradicinius, labiausiai šiam regionui būdingus patiekalus**
4. **Tinkamai serviruokite patiekalus ir pagrįsdami pasirinktą idėją pristatykite juos.** (*paaiškinama, kaip kilo idėja, kokie informacijos šaltiniai buvo nagrinėti)*.
5. Patiekalai turi būti pagaminti iš šviežių, vietinių produktų.
6. **Gamindami patiekalą, fotoaparatu fiksuoti technologinių procesų eiliškumą.**
7. Nuotraukas įkelkite į aprašymą. Galutinio rezultato nuotrauką, pateikite atskira nuotrauka skaidrėje arba aprašyme.
8. Patiekalų skonį degustuos komisijos nariai, o po to, patiekalus galėsite pasiimti.

**Vertinimas:**

* 1. Konkurso komisija vertins patiekalų skonį, išvaizdą ir atitiktį etnografiniam regionui.

**Kriterijai:**

1. Patiekalų atitiktis etnografiniam regionui (2 balai)

2. Patiekalų ruošimui naudoti vietiniai produktai (2 balai);

3. Pateiktas išsamus patiekalo ruošimo aprašymas (2 balai);

4. Patiekalo pateikimas ir estetinė išvaizda (tinkama spalvinė gama, papročiai) (2 balai);

5. Pateiktų patiekalų kokybiškumas ir skonis (2 balai).