



ПОЛОЖЕННЯ **про конкурс «Обрядовий хліб. Традиції та рецепти Волині, Рівненщини,** **Львівщини, Тернопільщини»**

1. Загальні положення

1.1. Конкурс «Смак поколінь. Традиції та рецепти страв з борошна Волині, Рівненщини, Львівщини, Тернопільщини» (далі – Конкурс) проводиться з ініціативи ГК ТМ «Вілія».

1.2. Конкурс проводиться з метою популяризації нематеріальної культурної спадщини громад Волинської, Рівненської, Львівської, Тернопільської областей, зокрема національної кухні через знайомство з її кулінарними традиціями. Конкурс передбачає виявлення, збереження та популяризацію унікальних традиційних рецептів страв з борошна, а також пов'язаних із ними обрядів, звичаїв та легенд.

1.3. Учасники конкурсу презентують унікальні рецепти і традиції приготування страв з борошна своїх громад, сприяючи формуванню Енциклопедії гастрономічної спадщини Волинської, Рівненської, Львівської, Тернопільської областей.

2. Мета і завдання Конкурсу

2.1. Мета Конкурсу – відродження й збереження кулінарних традицій громад Волинської, Рівненської, Львівської, Тернопільської областей.

2.2. Завдання Конкурсу:

- зібрати автентичні рецепти страв з борошна;
- задокументувати обряди, звичаї та історії, пов'язані з цими стравами;
- популяризувати нематеріальну культурну спадщину громад Волинської, Рівненської, Львівської, Тернопільської областей;
- видати та поширити збірку Енциклопедія гастрономічної спадщини Волинської, Рівненської, Львівської, Тернопільської областей.

3. Учасники Конкурсу

3.1. До участі у Конкурсі запрошуються жителі територіальних громад Волинської, Рівненської, Львівської, Тернопільської областей згідно з Переліком, наведеним у Додатку 1 до цього Положення.

3.2. Один учасник може подати не більше трьох конкурсних робіт (до 3 рецептів із відповідним описом традицій та фото).

4. Умови Конкурсу

Для участі у Конкурсі необхідно у період з **1 до 31 жовтня 2025 року включно** заповнити гугл-форму за посиланням <https://forms.gle/Qv6bzPDynYx5GfE48> , у якій вказати таку інформацію:

- прізвище, ім'я, по-батькові учасника;
- контакти учасника (телефон, електронна адреса);
- вік учасника;



- назву громади, яку представляє учасник;
- назву населеного пункту, який представляє учасник;
- назву страви з борошна;
- рецепт страви з борошна;
- опис традиції приготування або традиції гостинності, легенди або історії, пов'язаної зі стравою;
- посилання на фото- відеоматеріали готової страви (матеріали на гугл-диску) - **опційно**

5. Терміни проведення Конкурсу

5.1. Прийом конкурсних робіт триває з **1 жовтня 2025 року до 31 жовтня 2025 року включно**.

5.2. Підбиття підсумків та оголошення переможців – до **30 листопада 2025 року**.

6. Критерії оцінювання

Конкурсні роботи оцінюються за такими критеріями:

- Автентичність – наскільки поданий рецепт відповідає локальним кулінарним традиціям, відображає особливості регіону та несе у собі дух справжньої народної кухні.
- Культурна цінність – чи містить робота пояснення історичного, символічного або обрядового значення страви; наскільки вона демонструє важливість цієї їжі для громади.
- Повнота опису – наявність чіткого, детального рецепта із зазначенням інгредієнтів та етапів приготування, а також розповіді про традиції та побут.
- Можливість відтворення рецепту – наскільки реально приготувати страву в сучасних умовах (наявність доступних інгредієнтів, зрозумілість процесу, можливість повторити без спеціальних, втрачених інструментів чи технологій).
- Креативність у подачі матеріалу – оригінальність оформлення конкурсної роботи, цікавість і привабливість викладу (як тексту, так і загальної концепції)
- Візуальна складова – якість та естетичність фото/відео готової страви: наскільки воно передає її автентичність і атмосферу (**бонусні бали**).

7. Порядок роботи організаційного комітету Конкурсу

7.1. Організатором конкурсу є ГК ТМ «Вілія».

7.2. Для організації та проведення всіх етапів Конкурсу створюється Організаційний комітет, який забезпечує його координацію, підбір журі, вирішує організаційні питання.

7.3. Усі фото, відео та аудіоматеріали, отримані під час проведення Конкурсу, стають власністю організаторів та можуть бути використані за рішенням оргкомітету без узгодження та виплати гонорарів.

7.4. Оргкомітет формує та затверджує склад журі Конкурсу для незалежного та об'єктивного оцінювання учасників. До складу журі увійдуть представники ГК ТМ «Вілія», діячі культури та мистецтва, представники державних та громадських організацій, науковці.

8. Підбиття підсумків і нагородження переможців Конкурсу



8.1. Отримані роботи учасників Конкурсу оцінюються кожним членом журі Конкурсу методом експертної оцінки за бальною шкалою.

8.2. Підсумкова оцінка роботи кожного учасника Конкурсу формується шляхом підрахунку його оцінок за кожним із критеріїв. Переможці Конкурсу визначаються виходячи із загальної кількості набраних балів.

8.3. Рішення журі, що оформлюється у вигляді протоколу підписаного всіма членами журі, є остаточним й оскарженню не підлягає.

8.4. Журі має право на визначення додаткових номінацій і нагород.

8.5. Відповідно до підсумкового протоколу, учасникам Конкурсу видаються сертифікати, переможці нагороджуються дипломами, що підтверджує успішність проходження всіх етапів конкурсних процедур, та подарунками.

8.6. Офіційні результати проведення Конкурсу оприлюднюються на офіційній сторінці ГК ТМ «Вілія» у Фейсбук <https://www.facebook.com/volynzernoproduct>

9. Прикінцеві положення

9.1. Участь у конкурсі є безкоштовною.

9.2. Подання конкурсної роботи означає згоду учасника з усіма умовами цього Положення.

9.3. Учасники гарантують достовірність наданої інформації та підтверджують своє авторство або право на подання матеріалів.

9.4. Організатори не несуть відповідальності за можливі порушення авторських прав у матеріалах, поданих учасниками.

9.5. Усі спірні питання, що виникають у процесі проведення Конкурсу, вирішуються Оргкомітетом.



Додаток 1

Перелік територіальних громад, які запрошуються до участі у Конкурсі

Волинська область

- Боратинська
- Велицька
- Голобська
- Городищенська
- Горохівська
- Доросинівська
- Затурцівська
- Ківерцівська
- Колодажненська
- Локачинська
- Луцька
- Маневицька
- Олицька
- Підгайцівська
- Рожищенська
- Турійська

Рівненська область

- Бокіймівська
- Боремельська
- Демидівська
- Млинівська
- Острожецька
- Підлозцівська
- Повчанська

Львівська область

- Городоцька
- Давидівська
- Новояворівська
- Підберізцівська
- Солонківська
- Яворівська

Тернопільська область

- Вишнівецька
- Збаразька
- Кременецька
- Лопушненська