

Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas konkursa "Meklē karotīti" Nolikums

Konkurss: "Meklē karotīti" ir konkurss skolēniem par pārtikas kvalitātes zīmēm – Zaļo un Bordo karotīti – un veselīgām maltītēm.

Organizētājs: Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija (LPUF)

Atbalstītājs: SIA "Rimi Latvia"

Konkursa mērķis: izglītēt Latvijas skolu jauniešus par veselīgu un sabalansētu uzturu, kā arī motivēt viņus ikdienā gatavot veselīgas maltītes no paaugstinātas kvalitātes vietējiem produktiem.

Konkursa dalībnieki: ikviena Latvijas izglītības iestāžu 5.–9. un 10.–12. klase, kas ir pieteikusies dalībai konkursā "Meklē karotīti" un izpildījusi visas konkursa prasības. Konkursa uzdevuma izpildē jāpiedalās vismaz pusei no kopējā klases skolēnu skaita.

Konkursa norise:

- Pieteikšanās konkursam un darbu iesniegšana: 1.–21. oktobris;
- pieteikumu izvērtēšana: 21.–31. oktobris;
- konkursa rezultātu paziņošana: 1. novembris.

Konkursa uzdevums: iepazīstoties ar Zaļās un Bordo karotītes produktiem, kopīgi pagatavot 1 veselīgu maltīti, iemūžinot gatavošanas procesu un gala rezultātu (gatavu maltīti) foto un/vai video. Maltītes gatavošanā jāizmanto vismaz 3 Zaļās un/vai Bordo karotītes produkti. Ja receptē ir mazāk par 3 Zaļās vai Bordo karotītes produktiem, klase dalībai konkursā nekvalificējas. Neatkarīgi no tā, vai maltītes gatavošana fiksēta foto, vai video formātā, vizuālajos materiālos jābūt redzamiem klases skolēniem, kas strādā pie maltītes gatavošanas, visiem produktiem, kuri tika izmantoti gatavošanas procesā, kā arī sagatavotais ēdiens.

Kā atpazīt Zaļās un Bordo karotītes produktus: Zaļās un Bordo karotītes produktu saraksts pieejams mājas lapā www.karotite.lv. Veikalā visi "karotītes" produkti uz iepakojuma ir marķēti ar Zaļās vai Bordo karotītes emblēmu.

Uzdevuma izpildes nosacījumi: uzdevuma izpildē – maltītes gatavošanā – dalībnieki drīkst izmantot visus pieejamos tehniskos palīg līdzekļus, piemēram, mikseri, cepeškrāsni, blenderi u. c.

Uzdevuma izpildi – maltītes gatavošanu – dalībnieki veic, ievērojot higiēnas un sanitārās prasības, kā arī visas drošības prasības. (Tiek ievērota personīgā higiēna, kārtība un tīrība, produkti tiek uzglabāti atbilstošos apstākļos, bet to sagatavošana un apstrāde tiek veikta ar piemērotiem galda piederumiem, virtuves tehniku, kā arī to gatavošanai un pasniegšanai tiek izmantoti piemēroti trauki.)

Maltītes gatavošanas procesā konkursa dalībnieki drīkst izmantot pārtikas piedevas (sāli, cukuru, garšvielas), kā arī citus pārtikas produktus, kas nav iekļauti konkursa produktu komplektā, bet ir nepieciešami iecerētās maltītes pagatavošanai.

Pieteikšanās konkursam: lai reģistrētos dalībai konkursā, klasei elektroniski, izmantojot e-pastu, līdz 2019.gada 21.oktobrim ir jānosūta:

- konkursa uzdevums foto un/vai video formātā;
- pamatojums (brīvā stilā), kādēļ izvēlēta šī recepte un dalībnieku sniegtais pamatojums, kādēļ tieši šai klasei ir jāuzvar;
- norādīta informācija: mācību iestādes nosaukums, klase, skolotāja vārds, uzvārds, e-pasta adrese un telefona nr.;
- aizpildītas un parakstītas vecāku atļaujas visiem skolēniem, kas pārstāv klasi konkursā un/vai ir piedalījušies/ir redzami klases iesniegtajā foto/video materiālā.

Konkursa materiālu iesniegšanas prasības: visi iepriekš minētie materiāli ir jānosūta uz e-pastu ilze.zuimaca@lpuf.lv ar norādi "Meklē karotīti".

Foto materiāli: līdz 20 fotogrāfijām (JPG formāts, vismaz 1024px garākā mala, 72dpi izšķirtspēja).

Video materiāli: līdz 3 minūtēm garš video (MP4, 720p (1280x720)).

Lielu failu apjomu nosūtīšanai drīkst izmantot failu apmaiņas programmas: www.failiem.lv, www.wetransfer.com vai citas.

Darbu vērtēšana: iesniegtie konkursa darbi tiek vērtēti 2 grupās: 5.–9. un 10.–12. klašu grupās. Katrā klašu grupā tiks pasludināti 2 uzvarētāji. Neatkarīgi no klašu grupām, vēl viena klase, kura īpaši pārsteigs konkursa žūriju, iegūs žūrijas simpātiju balvu.

Konkursa dalībniekus vērtē 3 konkursa žūrijas locekļi – Latvijā pazīstami pavāri un ēdiena gatavošanas eksperti, *Rimi Gardēži* – Normunds Baranovskis, Liene Zemīte un Signe Meirāne. Radošie darbi tiks vērtēti punktu sistēmā, ņemot vērā dalībnieku zināšanas, radošumu, oriģinalitāti, kā arī darba atbilstību tematam un Zaļās un Bordo kartītes produktu izmantošanu receptē. Žūrijas lēmums ir galīgs un nav pārsūdzams.

Konkursa vērtēšanas kritēriji:

Maltītes noformējums un oriģinalitāte: Kompozicionālā krāsu un formu vienotība, oriģinalitāte	0–5 punkti
Maltītes veselīgums un produktu sezonālitate: Receptes atbilstība veselīga uztura pamatprincipiem un Zaļās vai Bordo karotītes izmantošana, ievērota produktu sezonālitate	0–5 punkti
Maltītes stāsts un dalībnieku motivācija: Pamatojums, kādēļ izvēlēta šī recepte un dalībnieku sniegtais pamatojums, kādēļ tieši šai klasei ir jāuzvar	0–5 punkti
Foto un video: Foto un video atbilstība kritērijiem	0–5 punkti

5 punktu vērtēšanas skalas skaidrojumi:

0	1	2	3	4	5
<i>uzdevums nav izpildīts</i>	<i>viduvēji</i>	<i>gandrīz labi</i>	<i>labi</i>	<i>ļoti labi</i>	<i>izcili</i>

Gadījumā, ja divām vai vairāk klasēm ir vienāds punktu skaits, žūrijai ir tiesības piešķirt papildpunktu klasei, kas uzdevumu veikusi visradošāk.

Uzvarētāju paziņošana: konkursa rezultāti tiks paziņoti 2019.gada 1. novembrī, publiski konkursa rīkotāja un atbalstītāja sociālo tīklu platformās. Ar uzvarētājiem konkursa rīkotāji sazināsies personīgi, izmantojot konkursa pieteikumā norādīto e-pastu vai telefona numuru.

Balvas konkursa uzvarētājiem: konkursa uzvarētāji (kopā 4 klases divās klašu grupās) un žūrijas simpātiju balvas ieguvēji (1 klase) iegūst ekskursiju uz kādu no 5 Latvijas ražotnēm – “Rūjienas saldējums”, “Tukuma piens”, maizes ceptuve “Lāči”, “Fazer Latvija” vai “Rīgas piena kombināts”. Ekskursija ietver apmaksātu transportu (autobusu) no mācību iestādes uz ražotni un ekskursiju tajā.

Iesniedzot konkursa darba uzdevumu vērtēšanai, konkursa dalībnieki apliecina, ka piekrīt konkursa “Meklē karotīti” noteikumiem un personas datu apstrādes privātuma politikai. Konkursa “Meklē karotīti” apstrādāto personas datu pārzinis ir Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija.

Papildu informācija

Nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas (NPKS) mājaslapā:

Rakstot:

Zvanot:

<http://www.karotite.lv/>

ilze.zuimaca@lpuf.lv

+371 67808968