



## SAKARYA YÖRESEL YEMEK TARİFLERİ VE SUNUMU YARIŞMA ŞARTNAMESİ

**Yarışmanın Adı:** “Sakarya Yöresel Yemek Tarifleri ve Sunumu Yarışması”

**Yarışmanın Konusu ve Amacı:**

İlimizin var olan kültürel yapısıyla, iç ve dış göçlerle şehrimize yerleşen toplulukların hep birlikte ortaya çıkardıkları zengin mutfak kültürünün ulusal ve uluslararası boyutta daha geniş kitleler tarafından tanınması, unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerimizin ortaya çıkarılması ve tespit edilen bu yemeklerin günümüz yemek kültürüne uyarlanarak ilimizin gastronomi turizmi alanında da ön plana çıkarılması amacıyla Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi işbirliğinde üç kategoriden oluşan “Sakarya Yöresel Yemek Tarifleri ve Sunumu Yarışması” yapılacaktır.

1. Kategori: Bilinen yöresel yemekler (Örn: “Dartılı Keşkek”, “İslama Köfte”, Kabak Tatlısı” ve benzerleri),
2. Kategori: Unutulmaya yüz tutmuş/az bilinen Sakarya’ya özgü yöresel yemekler (Örn: “Kaldirik”, “Dımbıl Çorbası”, “Balkabaklı Gözleme”, “Cevizli Lokum”, “Uğut Tatlısı” ve benzerleri),
3. Kategori: Bilinen ve unutulmaya yüz tutmuş/az bilinen yöresel yemeklerin modernize edilmiş sunumları (içerik, sunum, pişirme tekniği, vb. gibi değişiklikler yapılarak uyarlanmış sunumlar Örn. “Kremalı Kabak Pastası” vb).

**Katılım Şartları ve Yarışma Kuralları:**

1-“Sakarya Yöresel Yemek Tarifleri ve Sunumu Yarışması’na” başvuru; *yemeğin video kaydı, fotoğrafları, yemeğin reçetesi (tarifi) ve başvuru formunun* müdürlüğümüze ait e-mail adresine gönderilmesi şeklinde olacaktır.

2- 18 yaşını doldurmuş tüm Türkiye Cumhuriyeti vatandaşları yarışmaya katılım sağlayabilirler. Jüri üyelerinin birinci derece yakınları ile Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü personeli ve birinci derece yakınları yarışmaya katılamazlar.

3-Yarışma yukarıda belirtilen üç kategoride gerçekleştirilecektir. Bunların dışında başka bir kategoriden yemek kabul edilmeyecektir.

4-Yarışmacılar her kategori için en fazla iki adet yemekle başvuru yapabilir. Bir katılımcı bütün kategorilerden başvuru yapabilir.

5-Katılımcılar, örnek yöresel yemeklerle ilgili <https://sakarya.ktb.gov.tr/TR-107119/ne-yenir.html> ve <https://www.kulturportali.gov.tr/arama/sakarya> adreslerinden bilgi edinebilirler.

6-Yarışmaya başvuru ücretsizdir.

7-Yemeğin yapım aşamalarının gösterildiği video çekimlerinde katılımcıların temizlik ve hijyen kurallarına uymaları gerekmektedir.

8-Video çekimleri; video kamera, fotoğraf makinesi veya cep telefonu ile yapılabilir. Video formatı olarak mp4 tercih edilmelidir.

9-Yemeğin malzemeleri ve yemeğin yapım aşamaları yarışmacı tarafından video kaydı içerisinde sesli olarak söylenmelidir.

10-Video yazı ile de desteklenebilir. Fakat yazı desteği zorunlu değildir.

11-Video montajlarının daha sağlıklı yapılabilmesi için telefonla yapılacak çekimlerin yatay olarak yapılması gerekmektedir. Tamamı dikey yapılmış çekimler dikkate alınmayacaktır. Çekim süresi sınırı yoktur. Ancak Müdürlüğümüze göndereceğiniz video montajı en fazla 10 (on) dakika olacaktır.

12-Yemeğin kategorisi reçetede (tarifi) belirtilerek Word belgesi şeklinde, fotoğraflar ise ayrı dosya halinde ve başvuru yapılan her yemek için en fazla 10 (on) adet olacak şekilde gönderilecektir. Fotoğraflar; yemekte kullanılan malzemeler, yemeğin yapım aşamaları ve yemeğin sunumundan oluşacaktır. Fotoğrafların net olmasına özen gösterilecek, fotoğraflara numara ve isim verilecektir.

13-Katılımcı birden fazla kategoride ve birden fazla yemekle başvuru yapmış ise her yemek için ayrı video kaydı, fotoğraf ve reçete (tarif) gönderecektir.

14-Katılımcının başvuru yapacağı yemekler daha önceden herhangi bir yerde yayınlanmamış, başka bir yarışmaya daha önce gönderilmemiş ve ödül almamış olmalıdır. Bunun aksi bir durum tespit edilirse yarışmacı diskalifiye edilir; yarışmadan ödül kazandıysa ödülün tamamı yarışmacı tarafından iade edilmek zorundadır.

15-Yarışmacı, yemeğin yapımında veya sunumunda özellikle bir ürünü tanımlayacak şekilde marka ismi ya da logosu kullanmamaya özen göstermelidir.

16-Yarışmaya katılan kişiler hazırladıkları yemeğin video kaydının, fotoğraflarının ve reçetesinin tüm telif haklarını Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'ne vermiş sayılır.

17-Yarışma sonucunda bütün kategorilerin birincilerine 750 TL ödül, ikincilerine 6 kişilik (24 parça) yemek takımı hediye edilecektir. Ayrıca başarı ve katılım belgesi verilecektir.

18-Yarışmacının farklı kategorilerde veya aynı kategori içerisinde birden fazla derece alması durumunda kendisine en yüksek puan aldığı kategoriye ait tek ödül verilecektir.

19-Komisyon kararları kesindir, itiraz edilemez ve deđiřtirilemez.

20-Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, yarışma öncesinde yarışma şartnamesinde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Değişiklik yapılması halinde kurum web sayfasından ve sosyal medya hesaplarından duyuru yapılacaktır.

21-Yarışmaya katılan kişiler şartnameyi kabul etmiş sayılır.

### **Secici Kurul Üyeleri:**

Değerlendirme Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün belirleyeceği seçici kurul tarafından yapılacaktır. Seçici kurulun verdiği kararlar kesindir itiraz ve dava edilemez.

### **Değerlendirme Kriterleri ve Puanlama:**

Katılımcılar, belirtilen tarihler arasında başvuru formu, yemeğin reçetesinin (tarifi) bulunduğu Word belgesi, video kaydı ve fotoğraflardan oluşan dosyanın tamamını göndermek zorundadır. Belge eksikliği halinde katılımcı yarışmaya alınmayacaktır.

Yarışmada Seçici Kurul; Tezgahın ve Kullanılacak Malzemelerin Tertip ve Düzeni:10 puan, Temizlik ve Hijyen Kurallarına Dikkat Edebilme: 10 puan, Tarifin Orijinalliğe Uygunluğu: 20 puan/(3. Kategori için bu kısım Yaratıcılık olarak değerlendirilecektir), Yemek ve Reçetenin (tarif) Uyumu: 20 Puan, Yemeğin Görünümü ve Sunumu (Video ve Fotoğraf): 20 puan, Video Çekim Kalitesi: 10 puan, Video Montaj Kalitesi:10 puan, toplamda 100 puan üzerinden değerlendirme yapacaktır.

Herhangi bir kategoride seçici kurul tarafından ödüle layık görülmeyen yemek olması durumunda o kategorideki ödül iptal edilecektir.

### **Başvuru Şekli:**

“Sakarya Yöresel Yemek Tarifleri ve Sunumu Yarışması'na” katılmak isteyenler, **05 Ocak 2021 - 05 Şubat 2021** tarihleri arasında Müdürlüğümüzün [www.sakarya.ktb.gov.tr](http://www.sakarya.ktb.gov.tr) internet adresinde yer alan başvuru formunu indirip doldurduktan sonra başvuru formu, başvuru yapacağı yemeğin reçetesi (tarifi), video kaydı (en fazla on dakika olacak) ve yemeğe ait fotoğraflarını (her kategori için en fazla on adet olacak) isim, soy isim, iletişim numarası ile [www.wetransfer.com](http://www.wetransfer.com) adresinden Müdürlüğümüzün [iktm54@ktb.gov.tr](mailto:iktm54@ktb.gov.tr) adresine e-mail yoluyla gönderecektir. (Başvuru formunun ve yemeğin reçetesinin bulunduğu Word belgesinin katılımcı tarafından imzalanması zorunludur.) COVID-19 salgını nedeniyle yalnızca yukarıda belirtilen e-mail adresimiz üzerinden başvuru kabul edilecek posta yoluyla veya kurumumuza şahsen başvuru yapılmayacaktır.

Yarışma hakkında İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün (0264) 241 40 88 numaralı telefonundan dahili 117 aranarak Folklor Araştırmacısı Suzan Bingöl'den ayrıntılı bilgiye ulaşılabilir.

### **Yarışma Takvimi:**

**Başvuru Başlangıç Tarihi:** 05 Ocak 2021

**Başvuru Bitiş Tarihi:** 05 Şubat 2021

**Seçici Kurul Değerlendirme Tarihi:** 09-12 Şubat 2021

**Sonuçların Açıklanma Tarihi:** 16 Şubat 2021

**Ödül Dağıtım Tarihi:** Daha sonra açıklanacaktır.

Gerekli görüldüğü takdirde yarışma takviminde değişiklik yapılabilir. Değişiklik olması durumunda, yeni takvim kurum web adresimiz ve sosyal medya hesaplarımızdan duyurulacaktır.

**Sonuçların Duyurulması:**

Sonuçlar 16 Şubat 2021 tarihinde <https://sakarya.ktb.gov.tr> adresi ve Sakarya Kültür Turizm İl Müdürlüğü'nün sosyal medya hesaplarından duyurulacaktır.

**İletişim:**

**Telefon:**0264 241 40 88

**Faks:**0264 241 40 72

**KEP:** sakaryakulturturizm@hs01.kep.tr

**E-Posta:** iktm54@ktb.gov.tr

**Adres:**Atatürk Bulvarı No:6 ÇEK İşhanı Kat 2 Adapazarı/SAKARYA