

## V LIETUVOS ŠAKOČIŲ KEPIMO ČEMPIONATO 2022 NUOSTATAI

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Lietuvos šakočių kepimo čempionato (toliau - Čempionato) tikslas - skatinti Kaišiadorių rajono savivaldybės ir Lietuvos gyventojų dalyvavimą kultūriniame Kaišiadorių rajono savivaldybės gyvenime, domėjimąsi tautiniu paveldu ir istorine Lietuvos virtuve, įtraukti į tautinio paveldo produkto - šakočio populiarinimo veiklas kuo daugiau Lietuvos gyventojų.
2. Čempionatas organizuojamas 2022 m. birželio 04 d. Kaišiadorių miško parko estradoje, „Paukščių festivalio“ metu.
3. Čempionatą organizuoja Žaslių kultūros centras ir jo padalinys tradicinių amatų centras.
4. Čempionato dalyviai - fiziniai ir juridiniai asmenys: tradiciniai amatininkai, pavieniai asmenys, Lietuvos įmonės ir nevyriausybinės organizacijos.

### II. ČEMPIONATO ORGANIZAVIMAS IR VYKDYMAS

5. Informacija apie Čempionatą pateikiama Žaslių kultūros centro interneto svetainėje [zasliukc.lt](http://zasliukc.lt), Kaišiadorių turizmo informacijos ir verslo centro interneto svetainėje [turizmas.kaisiadorys.lt](http://turizmas.kaisiadorys.lt), minėtų įstaigų socialinėse „Facebook“ paskyrose ir kitose viešojo informavimo priemonėse.
6. Fiziniai ir juridiniai asmenys, norintys dalyvauti Čempionate, iki gegužės 23 d. registruojasi Žaslių kultūros centre telefonu 8 640 35 788 arba elektroniniu paštu [vaiva.amatucentras@gmail.com](mailto:vaiva.amatucentras@gmail.com). Registracija tvirtinama gavus užpildytą dalyvio anketą (1 priedas).
7. Čempionato dalyviams Dalyvio mokesčio nėra.
8. Čempionato organizatoriai nemokamai suteikia kepimo vietą, aprūpina Čempionato dalyvius malkomis, stalais, kepimo įranga (pagal susitarimą – 1 priedas).
9. Čempionato dalyviai tešlą maišo nenaudodami elektrinių prietaisų ir pagal savo receptą naudodami savo atsivežtus ingredientus.
10. Čempionato dalyviams renginio metu leidžiama prekiauti savo gaminiais ir reklamuoti savo produkciją.
11. Čempionato eiga: dalyviai maišo tešlą, kepa šakotį, bendrauja su žiūrovais, prieš vertinimą pristato savo komandą ir savo šakočio kepimo amato ištakas, demonstruoja iškeptą šakotį. Čempionato dalyviai šakotį pradeda kepti 14.00 val., baigia 16.30 val.
12. Čempionato metu iškeptus šakočius vertina komisija.
13. Čempionato metu iškeptais šakočiais vaišinami renginio žiūrovai.

### III. ŠAKOČIŲ VERTINIMO KRITERIJAI

14. Čempionato metu iškepti šakočiai vertinami remiantis istorinės gastronomijos kriterijais. Istorinei Lietuvos gastronomijai priskiriami ingredientai, receptūros, gamybos procesai, technologijos, kurie yra fiksuoti prieš 100 metų ar anksčiau parašytuose / išleistuose gastronomijos istorijos šaltiniuose:

Eil. Nr.	Kriterijaus pavadinimas	Taškai / vertinimo aprašymas		
		0 taškų	1 taškas	2 taškai
14.1.	Maisto ingredientų autentiškumas	Naudojami maisto ingredientai, nebūdingi istorinei Lietuvos gastronomijai (pavyzdžiui, palmių aliejus, ciberžolė ar kt.).	Naudojami ne visi autentiški maisto ingredientai arba papildomi maisto ingredientai (natūralūs prieskoniai), būdingi istorinei Lietuvos gastronomijai. <sup>1</sup>	Naudojami visi autentiški maisto ingredientai: kiaušiniai, sviestas, grietinė, grietinė, kvietiniai miltai, cukrus.
14.2.	Gamybos proceso autentiškumas	Gaminama taikant istorinei Lietuvos gastronomijai nebūdingą procesą.	Gaminama taikant ne visai autentišką, bet istorinei Lietuvos gastronomijai iš principo būdingą procesą.	Gaminama taikant visiškai autentišką procesą, artimą pirmiesiems Lietuvos gastronomijos istorijoje, XIX amžiuje užrašytiems procesams: tešlos ingredientų sudėjimo eiga, tešlos brandinimas, temperatūra ir pan.
14.3.	Naudojamos įrangos autentiškumas	Gamybai naudojama neautentiška, šiuolaikinė įranga.	Gamybai naudojama autentiška, bet patobulinta įranga (pavyzdžiui, metalinis volas, sviestinis popierius). Tešla maišoma ne autentiškuose induose, naudojant šiuolaikinius įrankius.	Gamybai naudojama autentiška įranga: rankomis sukamas medinis volas, kuris apsuktas drobe ir natūraliu siūlu, kepama ant, naudojant tik malkas, tešla pilama naudojant medinį šaukštą, tešla maišoma autentiškuose (moliniuose arba mediniuose) induose, naudojant tik medinius įrankius, kiaušinio baltymas plakamas medžio šakele.
14.4.	Bendravimas su žiūrovais	Nebendraujama su žiūrovais.	Iš dalies bendraujama su žiūrovais (tik pasakojama apie	Bendraujama su žiūrovais (pasakojama apie šakočių kepimo amatą) ir leidžiama

<sup>1</sup> Istorinei Lietuvos gastronomijai priskiriami ingredientai, receptūros, gamybos procesai, technologijos, kurie yra fiksuoti prieš 100 metų ar anksčiau parašytuose / išleistuose gastronomijos istorijos šaltiniuose.

			šakočio kepimo amata).	prisiliesti prie šakočio kepimo proceso.
14.5.	Šakočio išvaizda	Neautentiška išvaizda: nėra 3 ar daugiau autentiškos išvaizdos komponentų, išvaizdoje naudojami istorinei Lietuvos gastronomijai nebūdingi dekor elementai (spalvoti pabarstai, kokoso drožlės ar pan.).	Iš dalies autentiška išvaizda: nėra 1-2 autentiškos išvaizdos komponentų.	Autentiška išvaizda: 1) natūralios geltonai rusvos spalvos, 2) cilindro ar nupjauto kūgio formos kepinys su įvairaus dydžio simetriškais „rageliais“, 3) kepinio pjūvyje aiškiai matomos „rievės“.
14.6.	Šakočio skonis	Prasto skonio	Vidutiniškai skanus	Labai skanus, jaučiamas dūmo skonis.
14.7.	Tuo atveju, jei kepamo šakočio receptas yra susijęs su autentiška šeimos, bendruomenės ar pan. istorija, už tai, komisijos sprendimu, komandai gali būti pridedamas 1 taškas.			
14.8.	Už proceso higieną (aprangą, įrangos ir maisto ingredientų paruošimas, proceso vykdymas ir produkto pateikimas) komandai gali būti pridedamas 1 taškas.			
14.9.	Už komandos ir šakočio pristatymą, komisijos sprendimu, komandai gali būti pridedamas 1 taškas.			

#### IV. ČEMPIONATO DALYVIŲ APDOVANOJIMAI

15. Čempionato laimėtojas apdovanojamas 500 eurų, antros vietos laimėtojas – 300 eurų, trečios – 100 eurų piniginiiais prizais, kiti dalyviai – padėkos raštais.

16. Apdovanojimas vyks 2022 m. birželio 4 d. 18 val., „Paukščių festivalio“ metu.

#### V. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

17. Dalyvavimas Čempionate reiškia Čempionato dalyvių sutikimą su visomis šiuose nuostatuose numatytais sąlygomis. Dalyviai sutinka, kad šakočio, iškepto Čempionato metu ir šakočio kepimo proceso nuotraukos gali būti publikuojamas masinėse informacijos priemonėse, internete, edukaciniuose ir reklaminiuose leidiniuose, eksponuojamos kituose renginiuose be atskiro Čempionato dalyvių sutikimo ir jokio užmokesčio.

**V LIETUVOS ŠAKOČIŲ KEPIMO ČEMPIONATO 2022  
DALYVIO ANKETA**

<b>1. INFORMACIJA APIE DALYVĮ</b>	
Kepėjų vardai, pavardės	
Įstaigos pavadinimas (jeigu yra atstovaujama), vadovo vardas, pavardė	
Telefono numeris	
Elektroninio pašto adresas	
Adresas	
Atsiskaitomoji sąskaita	

<b>2. REIKALINGOS PRIEMONĖS (suteikia organizatorius)</b>	
Kepimo įranga	
Malkos	
Stalas	
Kėdes	
Kita (įrašyti)	

<b>3. TRUMPAS APRAŠYMAS (informacija, kaip norite būti pristatyti viešoje erdvėje)</b>

\_\_\_\_\_  
Vardas, pavardė

\_\_\_\_\_  
Data