

PATVIRTINTA  
Lietuvos mokinių neformaliojo  
švietimo centro direktoriaus  
2019 m. rugsėjo 5 d. įsakymu Nr. R1-587

## PROJEKTO „LIETUVOS KULINARIJOS IR ETNINIO PAVELDO IŠSAUGOJIMAS IR PUOSELĖJIMAS“ SĄLYGOS

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Projekto profesinio mokymo įstaigų mokiniams „Lietuvos kulinarijos ir etninio paveldo išsaugojimas ir puoselėjimas“ (toliau – Projektas) sąlygos (toliau – Sąlygos) reglamentuoja Projekto tikslą, organizavimo, vertinimo ir nugalėtojų apdovanojimo tvarką.

2. Projektas vykdomas 2019 m. spalio–lapkričio mėn.

3. Projektą organizuoja Lietuvos mokinių neformaliojo švietimo centras (toliau – Centras).

Koordinatoriai:

Aurelija Augūnienė, Centro Turizmo ir etnokultūrinio ugdymo skyriaus vedėja, tel. (8 5) 215 45 85, el.p. [aurelija.auguniene@lmnsc.lt](mailto:aurelija.auguniene@lmnsc.lt);

Alma Mirinienė, Centro Turizmo ir etnokultūrinio ugdymo skyriaus metodininkė, tel. (8 5) 215 45 85 el.p. [alma.miriniene@lmnsc.lt](mailto:alma.miriniene@lmnsc.lt);

Projekto partneriai: Lietuvos nacionalinis kultūros centras, Lietuvių literatūros ir tautosakos institutas, Lietuvos istorijos institutas.

4. Projekto tikslai ir uždaviniai:

4.1. supažindinti mokinius su regionų papročiais;

4.2. skatinti mokinius rūpintis lietuvių, etnine kultūra, tarmėmis;

4.3. ugdyti mokinių supratimą apie šventes, jų tradicinius patiekalus, ruošimą bei pateikimą;

4.4. skatinti mokinius giliau suvokti savo tapatumą, perimti patirtį, formuoti nuostatas gerbti ir puoselėti tradicijas;

4.5. padėti išsaugoti, populiarinti ir skleisti informaciją apie kulinarijos paveldą.

#### 5. Projekto tema:

Projekto tema 2019 metais – **vestuvės**.

Vestuvės – vienas svarbiausių žmogaus gyvenimo įvykių. Tai būdavo bendruomenės, kuriai priklausė jaunavedžiai, šventė. Visi vestuvių dalyviai jausdavosi atsakingi už susikūrusią jauną šeimą: jaunikio tapsmą tėvu, nuotakos – motina. Dabar žmonės bando paneigti visuomenės dorovės nuostatas, kurios yra praėjusių amžių palikimas, atmesti senųjų papročių apvalkalą, tačiau esmė visais amžiais išlieka ta pati: meilė ir atsakomybė vienas kitam ir savo šeimai yra gyvybės pratęsimo garantas, žmonijos gyvybingumo, fizinės ir dvasinės sveikatos šaltinis.

Šiuo projektu siekiama supažindinti mokinius su turtingais regionų vestuvių papročiais, kulinarijos bei materialiuoju paveldu, stiprinti tautos vienybę, toleranciją, bendrinės kalbos ir tarmių kultūrą.

### II. PROJEKTO VEIKLOS ORGANIZAVIMAS

6. Centras kviečia dalyvauti Lietuvos Respublikos profesinio mokymo įstaigų mokinius ir mokytojus. Komandą sudaro iki 6 mokinių ir 2 mokytojai patarėjų teisėmis.

#### 7. Projekto eiga:

7.1. **Mokinių varžytuvės** vykdomos dviem etapais:

7.1.1. **I etapas** – 2019 m. spalio–lapkričio mėn. regioninės varžytuvės. Dalyvauja Aukštaitijos, Dzūkijos, Suvalkijos, Žemaitijos ir Mažosios Lietuvos regionai;

7.1.1.1. Apie konkretų regioninių varžytuvių laiką ir vietą bus informuojamos užsiregistravusios komandos.

7.2.1. **II etapas** – 2019 m. lapkričio mėn. respublikinės varžytuvės Vilniuje. Jose dalyvauja regioninių varžytuvių nugalėtojai.

8. Projekto regionines varžytuves sudaro 3 konkursai:

**8.1. Komandos prisistatymo (tarmės ir tautosakos) konkursas:**

Dalyviai suvaidina pasirinktą vestuvių epizodą savo regionui būdinga tarme. Naudojamos savo krašto dainos, kita vestuvių šventei tinkama tautosaka. Trukmė – 10 minučių.

Vertinimo kriterijai:

- Teisingas vestuvių ar jų dalies pasirinkimas ir perteikimas;
- tarmiškumas;
- regioniškas;
- kūrybiškumas (originalumas, muzikalumas, nuotaikingumas ir pan.).

**8.2. Kulinarijos paveldo konkursas:**

Dalyviai pristato gamintą (-us) patiekalą (-us) (ne daugiau kaip 3), būdingus savo regiono vestuvių šventės ar pasirinkto vestuvių epizodo stalui. Pristatoma, kaip patiekalas ruošiamas, patiekiamas, kas padėjo ruošti – ar tai vienos šeimininkės darbas. Komisijai pateikiami patiekalų receptai su metrika: iš ko išmokta, kur užrašyta.

Vertinimo kriterijai:

- receptų autentiškumas, būdingumas savo regionui;
- patiekalų atitikimas vestuvių ar pasirinkto jų epizodo sampratai;
- kulinarinis meistriškumas (technologijos, produktai, skonis ir kt.);
- patiekalų pateikimas, stalo apipavidalinimas;
- pristatymo nuotaikingumas, lakoniškumas bei informatyvumas.

**8.3. Etnokultūros žinių konkursas:**

Dalyviams bus pateikti klausimai (iš kulinarijos, tautinio, etninio paveldo sričių). Kiekvienas teisingas atsakymas bus įvertinamas balu (teisingas atsakymas – 2 balai, nepilnas atsakymas – 1 balas, neteisingas – 0 balų). Komandai, į visus klausimus atsakiusiai teisingai, skiriamas aukščiausias balas, mažiau – mažesnis ir t. t.

9. Respublikines varžytuves sudaro 2 konkursai:

- **komandos prisistatymo (tarmės ir tautosakos) konkursas;**
- **kulinarijos paveldo konkursas.**

10. Mokinių komandos, pageidaujančios dalyvauti Projekte, turi užsiregistruoti iki **2019 m. rugsėjo 30 d.** užpildydamos anketą interneto svetainėje [https://www.lmnsclt/etnine\\_kultura/](https://www.lmnsclt/etnine_kultura/).

### III. PROJEKTO VERTINIMAS IR NUGALĖTOJŲ APDOVANOJIMAS

11. Regionines ir respublikines varžytuves vertina Centro direktoriaus įsakymu patvirtinta vertinimo komisija sudaryta iš Lietuvos nacionalinio kultūros centro, Lietuvos istorijos instituto, Lietuvių literatūros ir tautosakos instituto, regionų etnokultūros specialistų, Centro metodininkų.

12. Regioninių ir respublikinių varžytuvių nugalėtojai apdovanojami Centro diplomais ir atminimo dovanomis. Komandų vadovai – organizatorių padėkos raštais.

13. Informacija apie projektą skelbiama Centro interneto svetainėje [www.lmnsclt](http://www.lmnsclt).

14. Skatintina, kad visi projekto dalyviai bei vykdytojai, skleisdami konkurso idėjas, pritrauktų žiniasklaidos atstovų ir privačių rėmėjų, galinčių suteikti finansinę ar kitokią paramą.

15. Organizatoriai pasilieka teisę projekto nuotraukas ar filmuotą medžiagą publikuoti ir reprodukuoti. Autorių sutikimu su šiomis sąlygomis laikomas mokinių dalyvavimas projekte.

16. Papildoma informacija teikiama tel. (8 5) 2154585 arba el. paštu [alma.miriniene@lmnsclt](mailto:alma.miriniene@lmnsclt).