****

**Alūksnes pilsētas svētku “Alūksne ir visskaistākā”**

**Zupas festivāla “Alūksnes smeķis”**

**NOLIKUMS**

**Mērķis**

Alūksnes pusē izslavētā godu zupa ir buljons ar profitroļiem, Lai parādītu, ka Alūksnes saimnieces prot gatavot ne tikai šo zupu, organizatori aicina gatavot savas “firmas”, ģimenes, tradicionālo vai vienkārši garšīgu zupu, lai dotu iespēju pašiem līdzdarboties Pilsētas svētkos, un svētku viesiem ļautu izbaudīt Alūksnes puses zupām raksturīgo garšu.

**Dalībnieki**

Alūksnieši, Alūksnes novada iestādes, domubiedru grupas, ģimenes, kā arī Latvijas iedzīvotāji no citiem novadiem.

**Organizatori**

Alūksnes novada pašvaldība, sadarbībā ar Alūksnes un Apes novada fondu.

**Laiks, vieta**

**2019. gada 3. augustā** pie Alūksnes Jaunās pils

**Zupas vārīšana** no plkst. 9.00 līdz 13.00

**Zupas degustācija** no 13.00 līdz 14.00

**Apbalvošana 14.30**

**Pieteikšanās**

Savu komandu (vismaz 2 cilvēki) dalībnieki piesaka līdz 2019. gada 22. jūlijam pie festivāla koordinatores Valdas Zeltiņas, kontakttālrunis 26601466, anketu nosūtīt uz e-pastu: valda.zeltina@aluksne.lv.

Festivāla dalībnieku skaits ir ierobežots.

**Organizators nodrošina**

1. Zupas vārīšanas vietu, malku

2. Statīvu (pirmajiem pieciem dalībniekiem)

3. Galdu

4. Garšvielas (sāls, pipari)

5. Ūdeni

6. Vienreizējos traukus

**Dalībnieks nodrošina**

* 1. Zupas sastāvdaļas\*
	2. Īpašās garšvielas
	3. Zupas katlu
	4. Zupas kausu vai lielo karoti
	5. Komandas vienotu noformējumu (komandas noformējums dod papildu punktus)

Zupas sastāvdaļas var būt jau iepriekš sagatavotas\*

Festivāla dalībnieki uzņemas atbildību par to, lai gatavošanas procesā tiktu izmantoti kvalitatīvi un svaigi produkti.

**Vērtēšana**

Par garšīgāko 2019. gada Alūksnes pilsētas svētku zupu tiek atzīta tā zupa, kas ieguvusi lielāko žetonu skaitu.

**Apbalvošana**

Visas komandas par piedalīšanos saņems piemiņas balvas un diplomus. Garšīgāko zupu vārītāji saņems īpašas balvas!

Pielikums Nr.1

****

**Pieteikums**

**Zupas festivālam “Alūksnes smeķis”**

 **(Alūksne, 2019. gada 3. augusts)**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Komanda

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Kontaktpersona)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (telefons e-pasts)

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Zupas veids un nosaukums

Komandas dalībnieku skaits\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nepieciešams galds (minēt skaitu) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nepieciešams statīvs \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2019. gada ……………………………………..