

НАТПРЕВАР ЗА НАЈИНОВАТИВНА КРУЖНА УЖИНКА

# ЃЕВРЕК REINVENTED



## ПРАВИЛА И УСЛОВИ

**Дали сте обожавател на печива со скопска адреса?  
Дали имате идеја како старото, добро печиво  
со кружен облик - неговото височество „Ѓеврек“,  
да го направиме помодерно и повкусно?  
Ако одговоривте да, тогаш ве каниме да бидете  
дел од гастро предизвикот - СМИСЛИ ГО КРУГОТ.**

## **За проектот**

„Кулинари во акција - социјално претприемништво за импакт“ е иницијатива на АРНО, која се имплементира во соработка со СУГС „Лазар Танев“ - Скопје. Оваа иницијатива се спроведува со поддршка од Европската Унија во рамки на проектот „Младите – агенти на промена“ кој го спроведуваат Центар за Интеркултурен Дијалог, Сојуз на извидници на Македонија и Центар за истражувања и анализи НОВУС. Проектот е финансиран со поддршка од Европската Комисија. Содржината на овој документ е единствена одговорност на авторот и на ниту еден начин не може да се смета дека ги изразува гледиштата на Европската Унија.

Проектот се фокусира кон подобрување на вештините и знаењата на учениците од СУГС „Лазар Танев“ преку презентирање на концептот на социјално претприемништво, подигање на свеста за социјално претприемништво, неформално образование, мотивирање на учениците за кариерен развој, промовирање успешни приказни од кулинарски социјални бизниси, и сето ова со ГОЛЕМ акцент на еко-практики во овие области.

## **Ви го претставуваме натпреварот за рецепти „Ѓеврек reinvented“**

Во рамки на проектот, АРНО и СУГС „Лазар Танев“ објавуваат натпревар за рецепти за нов ѓеврек. Ги покануваме сите скопјани на возраст од 18 + години да учествуваат и да ги покажат своите кулинарски вештини.

## **Зошто ѓеврек?**

Ѓеврекот е популарно и вкусно печиво со кружен облик. Ова локално, кулинарско богатство претставува уникатен спој на вкусови и текстури. Ѓеврекот најчесто се јаде како закуска, за појадок или во доцните ноќни часови (популарно меѓу младите). Ѓеврекот е наш бејгл. Кружна форма со која можеме да поиграме. Можеме да го исечеме на половина, да играме со разни вкусови, свежи намирници, намази, разни семки, безглутенско тесто, а можеме да го оставиме во истиот облик и да поиграме со намирници во самото тесто, може да го направиме покрцкав, помек.... Важно е да остане во круг.

## Зошто треба да се смисли кругот?

Во 2012-та година економистката Кејт Раворт го развива економскиот модел на крофна или т.н „Крофна економија“. Името доаѓа од обликот на дијаграмот, односно диск со дупка во средината. Централната дупка на моделот го покажува процентот на луѓе кои немаат пристап до основните животни потреби (здравствена заштита, образование, еднаквост и сл.), додека кората (горната кружница) го претставува еколошкиот плафон/планетарните граници од кои зависи животот и кој не смее да се надмине. „Крофна економија“ е економски начин на размислување кој промовира регенеративна и дистрибутивна економија, економија на 21-от век. Овој модел повикува на промена во начинот на кој размислуваме за економијата, нагласувајќи ја важноста на одржливоста, социјалната еднаквост и локалната благосостојба.

Повикувајќи се на вредностите и начелата на оваа нова економија, користејќи локални намирници, еко-практики, локална култура и локални заедници, ние ја именуваме оваа нова економија како „Ѓеврек економија“. До сега зборувавме за социјално претприемништво, циркуларна економија, зелени бизниси, но ова е гриз подлабоко во новите економски модели. Планот е да донесеме ново знаење, инспирација и пракси во нашата земја, залак по залак, и со вклучување на сите кои се гладни за промени.

## Зошто да учествувате?

Овој натпревар е повеќе од обично кулинарско натпреварување; ова е можност да бидете дел од проект кој има за цел да промовира социјално претприемништво преку локална гастрономија, да ја зајакне заедницата и да го промовира стручното образование за готвачи и пекари. Победникот од финалето ќе има задолжение да ги научи младите ученици (готвачи и пекари) од СУГС „Лазар Танев“ како се подготвува рецептот. Освен благородната задача, предвидуваме награда во вредност од 200 евра за пишаниот победнички рецепт, и надомест во вредност од 200 евра за одржаните обуки (2) за учениците. Наградите се во бруто износ и ќе се склучуваат по основ договор на дело.

## Како да учествувате?

Размислете кои локални намирници и состојки би сакале да ги вкусите со следниот залак на ѓеврек. Бидете креативни и инспирирајте се од локалните вкусови. Погледнете ги правилата, и смислете го кругот.

- Пополнете ја пријавата (Ворд документ) и заедно со фотографии од ѓеврекот пратете ја на [info@coolinari.mk](mailto:info@coolinari.mk), најдоцна до 5-ти декември, 23:59ч.

## Кој може да учествува?

- Натпреварот е отворен за физички лица/граѓани од Скопски плански регион
- Натпреварот е отворен за физички лица со наполнети 18 години
- На натпреварот не можат да учествуваат лица кои се членови на семејствата и/или блиски роднини на вработените во АРНО, и вработените и учениците во СУГС „Лазар Танев“, и индивидуалци кои се дел од националното жири и/или нивни роднини;

## Правила на учество

- Ѓеврекот треба да ја задржи својата кружна форма (може да биде пресечен на половина, да има слоеви, да е полнет, покрцкав, помек, варен, печен, но мора да остане во круг!)
- Треба да се тежнее сите намирници да се локални (внимавајте на нивното потекло-целиот фокус е на домашно производство)
- Не е дозволена употреба на месо и месни производи
- Не е дозволена употреба на адитиви
- Пријавата треба да е целосно пополнета (да се наведат сите намирници со вклучен норматив, процедура на изработка, финансиска рамка, да се пратат минимум 2 фотографии и да се даден потврден одговор на сите изјави)

## Критериуми

Во првата фаза на натпреварот жирито ќе ги оценува пријавите според:

- Креативност: Степенот на иновативност и креативност во иновирањето на традиционалниот ѓеврек со нови елементи и вкусови.
- Употреба на локални состојки: нагласена употреба на локални состојки, како што се локално брашно, локални семиња, локални намази и други иновативни локални намирници и нивни спој
- Јасност и оригиналност: Јасност и оригиналност на рецептот, вклучувајќи добро структурирани упатства и уникатни карактеристики што прават да се истакнува
- Време за подготовка и процедура: Ефикасност и јасност на процедурата за подготовка на рецептот, вклучувајќи го проценетото време потребно за подготовка и потребните услови или техники

## Важни датуми

Процесот на селекција е следен:

- Од 13-ти ноември до 05-ти декември граѓаните праќаат пријави
- До 13-ти декември жири комисија ги разгледува пријавите
- На 14-ти декември се информираат финалистите за готвењето во живо
- На 26-ти декември, финалистите ќе бидат повикани на подготовка на рецептите во живо, при што жири комисијата ќе изврши бодување и ќе следи прогласување на победник
- Во јануари/февруари победникот има обврска да одржи 2 обуки за учениците на кои ќе им го пренесе знаењето и вештините за подготовка на победничкиот рецепт

## Напомени

- Ве молиме имајте предвид дека организаторите го задржуваат правото да направат промена на датумите согласно динамиката и потребите на проектот
- Организаторите го задржуваат правото да побараат дополнителна документација и објаснување од подносителот на пријавата во секоја фаза од натпреварот. Доколку се воспостави пречка или неправилност, организаторите го задржуваат правото на дисквалификација
- Намирниците за финалето и обуките за ученици ќе бидат обезбедени од страна на организаторите
- Организаторот ги задржува сите права на интелектуалната сопственост (вклучувајќи, но не ограничувајќи се на трговските марки и авторските права) што се користат за овој натпревар и ги поседува авторските права на сите содржини во него
- Финалистите ќе бидат фотографирани и снимани за време на подготовката на рецептите во живо