

# SİNOP LAKERDA FESTİVALİ 2023

## LAKERDA LEZZET YARIŞMASI KURALLARI

1. Lakerda yarışması , Sinop'ta 3004 yıllık geleneğin, hem kültürel olarak paylaşılması ve hem de ekonomik değere dönüşmesi için bir farkındalık yaratma ve tanıtım amacıyla düzenlenmektedir. Amacımız, evlerde veya işyerlerinde yapılan lakerda ve diğer balık tuzlama ürünlerinin tanıtılması ile bu geleneğin geleceğe taşınması, bilginin çoğalması ve pazar değeri olan ürünlere dönüştürülerek balığın değerinin artırılmasıdır.
2. Yarışma için oluşturulan jüri gerek damak zevki ve gerekse deneyimi ile en kaliteli ürünü seçebilecek nitelikte insanlardan oluşacaktır. En fazla 5 kişilik bir jüri oluşturulacaktır. Yarışmamız esasen bir **lezzet** yarışmasıdır. Ancak lezzeti belirleyen sadece tat değildir. Genelgörünüm, renk, tekstür ve koku gibi özellikler de dikkate alınacaktır.
3. Yarışmacılar başvurularını **16 Kasım 2023** tarihine kadar [www.sinoplakerdafestivali.com](http://www.sinoplakerdafestivali.com) web sayfası üzerinden doldurulacak form üzerinden yapacaktır.
4. Yarışmacılar 19 Kasım 2023 tarihinde sabah saat 09:00-10:00 arasında, en az 2 parça takoz lakerdayı daha sonra bildirilecek yere getirmelidir. Yarışmacılar sadece kendi hazırladıkları lakerda ile yarışabilirler
5. Lakerda'lar teslim alındıktan sonra hepsine bir numara verilecek, Jüri de bu numaraya göre puan verecektir. Hangi lakerda'nın kime ait olduğunu sadece yarışma yöneticileri bilecektir.
6. Lakerda'lar beyaz bir porselen tabakta, streçlenerek kapatılmış olarak teslim edilecektir. İkrâm için fazla getirilen Lakerda var ise kavanozda getirilebilir. **Yarışmacıların teslim edecekleri lakerdaları tadım dışındaki özellikleri de düşünerek seçmeleri ve tabağa soğan vb malzeme koymamaları önemlidir.**
7. **Yarışma iki aşamada gerçekleştirilecektir.** Birinci aşamada tadım yapılmayacak, genel görünüm, doku, tekstür ve koku özelliklerine göre puanlama yapılarak finale en fazla **10** (On) yarışmacı kalacak şekilde sıralama yapılacaktır. Yarışmacıların teslim edecekleri lakerda üzerinde hiçbir işlem yapılmadan jüriye sunulacaktır.  
Bir takoz bütün olarak sergilenecek, diğer parçası ise tadım amaçlı olarak 5-10 küçük lokmaya ayrılacak büyüklükte olacaktır. Eğer Yarışmacı Lakerdayı küçük parçalar şeklinde hazırlamışsa 5 kişinin tadım yapacağı miktarda dilimlenmiş Lakerdayı yanında getirmesi gerekecektir.
8. Lakerda'ların Jüri'ye sunumunu yarışma görevlileri yapacaktır. Dilimlenmeden gelen lakerdalar yarışma görevlileri tarafından dilimlenecektir.
9. Artan lakerdalar yarışmayı izleyen kişilere ve misafirlere ikram edilecektir. İsteyen yarışmacılar ikram etmek üzere daha çok lakerdayı yanlarında getirebilir.
10. Jürinin eleme yapacağı yer ve saat daha sonra duyurulacaktır. Final ise Buzhane binasında öğleden sonra yapılacaktır.
11. Yarışma'da:
  - **Birinci** olan yarışmacıya **30.000 TL (OTUZ BİN TL)**
  - **İkinci** olan yarışmacıya **20.000 TL (YİRMİ BİN TL)**
  - **Üçüncü** olan yarışmacıya **10.000 TL (ON BİN TL)** ödül verilecektir.
12. Yarışmada ödül verilmeye değer yeterli sayıda Lakerda olmaması durumunda Jüri daha az sayıda ödül verilmesine ya da hiç ödül verilmemesine karar verebilir.
13. Yarışmaya 10 başvurudan az sayıda başvuru olması durumunda, Festival komitesi yarışmayı iptal edebilir.