

**1<sup>ος</sup> ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΓΛΥΚΟΥ**  
**ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ & ΘΡΑΚΗΣ ΣΤΟΝ ΙΑΣΜΟ**

## **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ**

### **ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ**

ΔΗΜΟΣ ΙΑΣΜΟΥ

### **ΑΙΓΙΔΑ**

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ & ΘΡΑΚΗΣ

### **ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ – ΘΕΜΑ**

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΓΛΥΚΟ

### **ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ**

ΔΗΜΟΣ ΙΑΣΜΟΥ – EXECUTIVE CHEF ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ ΑΡΟΥΤΣΙΔΗΣ

### **ΕΚΔΗΛΩΣΗ - ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ - ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ**

ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΙΑΣΜΟΥ – ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

ΚΥΡΙΑΚΗ 5 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 2025 - ΝΕΟ ΔΗΜΑΡΧΙΑΚΟ ΜΕΓΑΡΟ ΙΑΣΜΟΥ

### **ΩΡΑ**

11:30

### **ΣΚΟΠΟΣ**

Ο Διαγωνισμός παραδοσιακού γλυκού έχει σκοπό την ανάδειξη της πλούσιας γαστρονομικής κληρονομιάς της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης

### **ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ**

ΔΩΡΕΑΝ

### **ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ**

Δικαίωμα συμμετοχής έχουν **ατομικά ΜΟΝΟ** οι μόνιμοι κάτοικοι της Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης.

## **ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ**

Η δήλωση συμμετοχής στον Διαγωνισμό γίνεται **ΜΟΝΟ** ηλεκτρονικά συμπληρώνοντας την αίτηση η οποία αίτηση βρίσκεται στο site Δήμου [www.iasmos.gr](http://www.iasmos.gr), αποδεχόμενοι τους όρους του διαγωνισμού όπως περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ : ΟΡΟΙ – ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ του παρόντος. Πληροφορίες στο τηλ. 2534350133 Δευτέρα έως Παρασκευή κατά τις ώρες 08:00 έως 14:00.

Οι δηλώσεις πραγματοποιούνται **έως και την Παρασκευή 26 Σεπτεμβρίου 2025.**

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ : ΟΡΟΙ – ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ**

- 1) Κάθε διαγωνιζόμενος συμμετέχει με ένα **παραδοσιακό γλυκό** της επιλογής του.
- 2) Οι Διαγωνιζόμενοι **θα φέρουν έτοιμο το γλυκό** που θα παρασκευάσουν στο σπίτι τους. Οι μερίδες του γλυκού που θα παρασκευάσουν πρέπει να είναι **4 (τέσσερις)** όμοιες μεταξύ τους.
- 3) Η κάθε παρασκευή (παραδοσιακού γλυκού) θα παρουσιαστεί **σε λευκό πιάτο και όχι πλαστικό ή χάρτινο ή αλουμινίου**, θα πρέπει να είναι όμορφα τοποθετημένη και στολισμένη.
- 4) Το **στήσιμο** του πιάτου που αφορά την παρουσίαση του παραδοσιακού γλυκού πρέπει να γίνει στο διαγωνιστικό χώρο.
- 5) Οι Συνταγές **θα πρέπει** να είναι **αυθεντικές παραδοσιακές**. Τα γλυκά του κουταλιού συμμετέχουν ΜΟΝΟ ως συνοδευτικά και όχι ως κύριο γλυκό.
- 6) Τα γλυκά μπορούν να είναι **Γλυκά ψυγείου ή Γλυκά εκτός ψυγείου**. Οι Διαγωνιζόμενοι μπορούν να τοποθετήσουν τα γλυκά ψυγείου σε ψυγεία που θα υπάρχουν στον διαγωνιστικό χώρο.
- 7) Ο κάθε διαγωνιζόμενος θα παρουσιάσει το γλυκό του, θα απαντάει στις ερωτήσεις της επιτροπής τα μέλη της οποίας **αφού το δοκιμάσουν θα το βαθμολογήσουν**.
- 8) Η όλη διαδικασία θα γίνεται **παρουσία κοινού**.
- 9) Κατά τη διαγωνιστική διαδικασία οι συμμετέχοντες είναι **υποχρεωτικό να έχουν μαζί τους** σε έντυπη μορφή τη συνταγή όπου θα αναγράφεται ο αριθμός συμμετοχής τους (θα τον παραλάβουν έως τις 25 /9/2025 στο mail που δήλωσαν στην αίτηση), το ονοματεπώνυμό τους, η ονομασία του γλυκού, τα υλικά και ο τρόπος εκτέλεσης της παρασκευής του γλυκού. **Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ** του όρου αυτού επιφέρει αυτομάτως τον **ΑΠΟΚΛΕΙΣΜΟ** τους από τον διαγωνισμό.

## **ΚΡΙΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ**

Υπεύθυνη για το τελικό αποτέλεσμα του διαγωνισμού θα είναι επιτροπή γευσιγνωσίας που απαρτίζεται από τους πλέον αρμόδιους καταξιωμένους CHEF απο την Ένωση Επαγγελματιών Μαγειρικής Ελλάδας, Culinary Professionals Greece.

Οι βοηθοί των κριτών θα είναι Μάγειρες και CHEF από την Ανατολική Μακεδονία & Θράκη.

## **ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ**

Οι νικητές θα αναδειχθούν με βάση τα ακόλουθα κριτήρια:

**1. Γεύση γλυκού.**

**2. Παρουσίαση πιάτου.**

**3. Αυθεντικότητα συνταγής (παραδοσιακή χωρίς νεωτερικά στοιχεία).**

## **ΒΡΑΒΕΙΑ – ΕΠΑΘΛΑ**

Όλοι οι διαγωνιζόμενοι θα παραλάβουν αναμνηστικό συμμετοχής.

**1<sup>η</sup> θέση :** Χρυσό Μετάλλιο - Χρηματικό ποσό 1000,00 ευρώ.

**2<sup>η</sup> θέση :** Ασημένιο Μετάλλιο - Χρηματικό ποσό 500,00 ευρώ.

**3<sup>η</sup> θέση :** Χάλκινο Μετάλλιο - Χρηματικό ποσό 300,00 ευρώ.