***Okusi s Plečnikovega vrta***

**Kreativni kulinarični natečaj za mlade**

1. **Plečnikovo leto 2022**

Jože Plečnik, najpomembnejši slovenski arhitekt, oblikovalec in urbanist, je v svoji hiši v Trnovem živel 36 let (1921‒1957). Danes je Plečnikova hiša muzej in edinstven prostor spomina na izjemnega umetnika ter prostor navdiha za kreativne posameznike vseh generacij, ki lahko prisluhnejo številnim zgodbam te posebne hiše. V Plečnikovi hiši si obiskovalci lahko ogledajo stalno razstavo s preprostim naslovom Plečnik, se poglobijo v različne občasne razstave, raziskovalci lahko obiščejo študijski center, v muzejski trgovini pa se najde marsikateri zanimiv spominek. Najdragocenejši del muzeja je Plečnikov prizidek, torej domovanje Jožeta Plečnika, kjer so še danes ohranjeni dragoceni izvirni umetnikovi ambienti z opremo in osebnimi predmeti, predstavljeni so glinasti, mavčni in leseni modeli različnih projektov, Plečnikova osebna knjižnica in risarsko orodje. Hišo obdaja mogočen vrt, kjer si je Plečnik ustvaril okolje, ki mu je ponujalo mir, potreben za premišljevanje in njegove inovativne ideje.

***»Kaj si morete misliti lepšega kot pogled na vrtove?«***

*»Kaj ni lepo tukaj? Kaj si morete misliti lepšega kot pogled na vrtove? Jaz sem bogat, jaz sem veleposestnik,«* je Plečnik ob pogledu iz svoje hiše v Karunovi ulici v Ljubljani v pismu napisal farmacevtki Emiliji Fon, s katero si je dopisoval 25 let. Prav farmacevtka mu je za njegov vrt, ki se je ob njegovi hiši ohranil vse do danes, priskrbela kar nekaj rastlin.

Vrt ob Plečnikovi hiši je v nasprotju z njegovimi ureditvami začel po letu 1921 nastajati spontano. Ena najstarejših rastlin na Plečnikovem vrtu je divja trta, s katero je obraščena hiša in je postala njena znamenitost. Plečnik se je vrtu, ki ga je oblikoval in spreminjal skozi leta, veliko posvečal. Zanj je predstavljal prostor občudovanja, na njem pa rastejo vse od grmovnic do visokih, sadnih in nižjih dreves, okrasnega rastlinja in zelenjave. Po razrasti izstopajo magnolija, gledičija in ginko. Na travnem delu je postavljen čebelnjak. V vrtu si je arhitekt naredil še skalnjak, kjer je posadil različne gorske in nižinske rastline. Pri njem so rasli tudi rožmarin, vrtnice, potonike, pelin, jasmin, španski bezeg, turški nageljni in drugo.

**Leto 2021 je bilo izjemno za dediščino Jožeta Plečnika, saj je Unesco njegova izbrana dela v Ljubljani vpisal na seznam svetovne naravne in kulturne dediščine. Leto 2022 pa zaznamuje 150. obletnica Plečnikovega rojstva.**

1. **Kreativni kulinarični natečaj za mlade**

Zavod Muzej in galerije mesta Ljubljana, Plečnikova hiša v Plečnikovem letu 2022 vabita mlade k prijavi na kreativni kulinarični natečaj.

1. **Organizator natečaja**

Organizator natečaja je Zavod Muzej in galerije mesta Ljubljane, Gosposka 15, 1000 Ljubljana.

1. **Vsebina natečaja**

Mlade vabimo k ustvarjanju inovativnega recepta za **sladico za eno osebo**, pri kateri so uporabljene najmanj **tri lokalne sestavine**, ki jih lahko najdemo na vrtu Plečnikove hiše:

* *orehi, grozdje, češnje, jagode, jabolka, med, paradižnik, korenje, grah in fižol; zelišča in začimbe: sivka, rožmarin, majaron, origano, meta, limonska trava in žajbelj.*

Pri ocenjevanju recepta bo pomembno vlogo igrala tudi **oblika sladice**. To naj navdihujejo oblike, ki jih najdemo v Plečnikovi arhitekturi; arhitekturo Jožeta Plečnika zaznamujejo predvsem preproste oblike, kot so kocka, krogla, stožec, valj, piramida. Dodatne vsebine za inspiracijo se nahajajo na tej povezavi.

1. **Sodelovanje v natečaju:**

Sodelujoči na natečaju morajo organizatorju najkasneje do 1. maja 2022 posredovati:

* Ime sladice, originalni recept za sladico iz sestavin Plečnikovega vrta in predstavitev koncepta (največ 2.000 znakov s presledki) v pisni obliki;
* Fotografijo, s katere je dobro razvidna inovativna kulinarična kreacija.

Avtorji recepta morajo prijavo na natečaj organizatorju poslati po elektronski pošti na elektronski naslov **plecnik.sladica@mgml.si**. Prijava mora vsebovati tudi naslednje podatke avtorja:

* ime in priimek prijavitelja;
* elektronski naslov;
* mobilno številko prijavitelja.

**Rok za oddajo materialov je 1. maj 2022, do 24. ure.**

1. **Pogoji sodelovanja**

V natečaju lahko sodelujejo fizične osebe s stalnim prebivališčem v Sloveniji **v starosti med 16. in 25. letom**.

S sodelovanjem v natečaju se udeleženec strinja, da je seznanjen s pravili natečaja in jih sprejema ter soglaša, da se njegovi osebni podatki uporabljajo za namen izvedbe natečaja ter objavo imena in priimka na spletni strani organizatorja.

Mladoletne osebe (mlajše od 18 let) morajo imeti za sodelovanje na natečaju predhodno pisno soglasje staršev ali zakonitih zastopnikov.

1. **Ocenjevanje in izbor zmagovalca**

Izmed vseh prispelih prijav bo žirija izbrala pet najboljših avtorjev, finalistov izbora.

Žirijo bodo sestavljali:

* predstavnik Zavoda Muzej in galerije mesta Ljubljane;
* predstavnik Srednje šole za gostinstvo in turizem v Ljubljani;
* kuharski mojster in ambasador projekta;
* predstavnik partnerjev projekta.

Člani žirije, ki jih predlaga organizator ob njihovem soglasju, bodo izbrani tekom natečaja. Zaradi nepredvidenih dogodkov se lahko tekom trajanja natečaja zamenjajo. Člani komisije bodo najboljše prijave izbrali v skladu s kriteriji ocenjevanja in po lastni presoji.

**Pet najboljših avtorjev bo o uvrstitvi v ožji izbor obveščenih do 17. maja 2022 po elektronski pošti, ki so jo navedli ob prijavi.**

Pet avtorjev najboljše kulinarične ideje bo pozvanih, da organizatorju na elektronski naslov plecnik.sladica@mgml.si **do 1. junija 2022** posredujejo **kratek predstavitveni video** (največ 3 minute), v katerem pojasnijo svoj recept in pripravo sladice.

Avtorji najboljših kulinaričnih idej bodo povabljeni na zaključni dogodek, ki bo **potekal 3. junija 2022** v Plečnikovi hiši. Za zaključni dogodek bodo avtorji pripravili svojo Plečnikovo sladico (en kos) in jo predstavili žiriji.

Izbor zmagovalca bo po ocenjevanju žirije razglašen na zaključnem dogodku.

**Na oceno in izbor zmagovalca bodo vplivali:**

* **inovativnost recepta (uporaba najmanj 3 sestavin z vrta Plečnikove hiše) – 1/3 ocene;**
* **oblika sladice (uporaba Plečnikove arhitekture pri pripravi sladice) – 1/3 ocene;**
* **izjemnost okusa – 1/3 ocene.**
1. **Nagrada**

Zmagovalec, ki ga bo izbrala strokovna žirija, prejme:

* certifikat, ki bo podeljen na zaključnem dogodku v Plečnikovi hiši;
* udeležbo in predstavitev na delavnici in dogodku v organizaciji platforme *UpCreate* na Beneškem bienalu, ki bo potekal od 14. do 22. novembra 2022.
1. **Časovni okvir natečaja**

Kreativni natečaj za mlade poteka od 1. marca do 1. maja 2022. Izbor zmagovalca bo znan do 3. junija 2022.

1. **Namen natečaja**

Namen natečaja je spodbujanje ustvarjalnosti mladih ter vključevanje mladih v povezovanje dveh pomembnih kulturnih področij ‒ hrane in umetnosti ‒ ter promocija 150. obletnice rojstva arhitekta Jožeta Plečnika in njegove zapuščine.

1. **Zasebnost in varstvo osebnih podatkov**

S sodelovanjem na natečaju avtorji dovolijo objavo njihovih osebnih podatkov na spletni strani www.mgml.si, na družbenih medijih ter vseh ostalih materialih za potrebe izvedbe projekta *Okusi s Plečnikovega vrta*.

Organizator si pridružuje pravico, da v tiskanih in elektronskih medijih objavi recept, ime in kraj avtorja ter ostale podatke glede na soglasje avtorja: ime in priimek, fotografije in posnetek izdelave sladice. Organizator natečaja se zavezuje, da bo pridobljene osebne podatke varoval v skladu z Zakonom o varstvu osebnih podatkov in da jih ne bo posredoval tretjim osebam.

S prijavo na natečaj prijavitelj potrjuje, da je v celoti avtor recepta in soglaša, da se njegovi osebni podatki lahko uporabljajo za potrebe izvedbe projekta.

Posredovane osebne podatke sodelujočih bo organizator obdeloval v skladu s Splošno uredbo o varstvu osebnih podatkov (GDPR) in nacionalno zakonodajo s področja varstva osebnih podatkov. Osebne podatke sodelujočih bo organizator uporabljal zgolj toliko časa, kolikor je potrebno za dosego namena, za katerega so bili zbrani.

1. **Veljavnost pravil**

Pravila natečaja začnejo veljati 1. marca z objavo na spletni strani [www.mgml.si](http://www.mgml.si) in veljajo do zaključka natečaja.

*Kreativni kulinarični natečaj za mlade poteka v sklopu platforme* [*UpCreate*](http://up-create.eu/) *‒ projekt sedmih evropskih organizacij, ki prihajajo iz petih držav in bodo ustvarile nove inovativne participatorne pristope pri vključevanju mladih v ustvarjanje in razvoj dveh pomembnih kulturnih področij ‒ hrane in umetnosti.*

Ljubljana, 1. marec 2022