

Valmieras novada pašvaldība –
Valmieras Kultūras centrs
Reģ. Nr. 90000043403

Apstiprināts 16.09.2025.

(paraksts)
Valmieras Kultūras centra
vadītājs

Konkursa “Torte “Valmiera”” nolikums

1. Konkursa mērķis

Atrast un popularizēt unikālu tortes recepti, kas savā garšā un izskatā ietver un atspoguļo Valmieras vērtības, Valmieras un valmieriešu īpašo pilsētas stāstu un raksturu, nodēvējot to par torti “Valmiera”. Konkursa mērķis ir saglabāt kulinārās tradīcijas, veicināt kulinārās kultūras attīstību un pilnveidi un vienlaikus veicināt iedzīvotāju iesaisti vietas zīmola stiprināšanā un popularizēšanā, kā arī lokālpatriotisma veicināšanā, ļaujot iedzīvotājiem lepoties ar savu pilsētu, līdzcilvēkiem, saviem ražotājiem un Valmieras vērtībām. Tortes “Valmiera” izveide palīdzēs arī popularizēt Valmieras tēlu plašāk, ar Valmieras *garšu* iepazīstinot iedzīvotājus citur Latvijā un ārvalstīs, iezīmējot Valmieru pasaules kartē un, iespējams, piesaistot mērķa auditoriju (potenciālo tūristu, iedzīvotāju u.c.) uzmanību.

2. Konkursa organizators un laiks

Valmieras novada pašvaldība, Valmieras Kultūras centrs

2025. gada 9. novembris plkst. 15.00, Valmieras Kultūras centrs

3. Dalībnieki

Piedalīties var ikviens, kurš reģistrēts Valmieras novadā un reģistrēts PVD :

- mājas konditori,
- vietējie uzņēmēji (kafejnīcas, konditorejas, maiznīcas),
- profesionālās izglītības iestādes.

Viens cilvēks individuāli, vai no uzņēmuma, piedalās ar vienu torti.

4. Konkursa uzdevums un nosacījumi

Dalībniekiem jāizveido recepte un jāizcep torte:

- kurā izmantotas **vietējās izejvielas** (piemēram, piena produkti, medus, ogas, zāļu tējas u.c.),
- kas **stāsta par Valmieru** – iedvesmu no vēstures, dabas, kultūras vai pilsētas mūsdienu dzīves,

- demonstrē **radošumu un oriģinalitāti** gan sastāvā, gan vizuālajā noformējumā.

Dalībniekiem jāprezentē sava torte – laiks 3 – 5 min.

Prezentācijas kūkas minimālais svars: 2 kg.

Tortes autori konkursa dienā izlozē kārtas numuru, kas noteiks tortes prezentēšanas kārtību.

5. Pieteikšanās kārtība

- Dalībnieki piesakās elektroniski, aizpildot anketu **līdz 2025. gada 20. oktobrim**;
- Dalībniekam anketā jānorāda:
 - Vārds, uzvārds; telefona numurs; īss stāsts par sevi un savu pieredzi; kūkas nosaukums; kūkas foto 2 gab. (kopskats un šķērgriezums tuvplānā), sociālo tīklu adreses atpazīstamības veicināšanai (pēc izvēles);
 - Apraksts / stāsts / pamatojums (līdz 300 vārdiem);
 - Tortes galvenās produktu sastāvdaļas.

6. Vērtēšana

Darbus vērtēs žūrija pēc šādiem kritērijiem:

1. **Garša un harmonija** (0–20 punkti).
2. **Vietējo produktu izmantošana** (0–20 punkti).
3. **Stāsts un koncepcija** (0–20 punkti).
4. **Vizuālais izskats un noformējums** (0–20 punkti).
5. **Simboliska vērtība – “Vai tā var kļūt par Valmieras torti?”** (0–20 punkti).

Max vērtējums: **100 punkti**.

7. Rezultāti un apbalvošana

Uzvarētāji tiks paziņoti un apbalvoti pasākuma **laikā 2025.gada 9.novembrī**.

Tiks piešķirtas šādas balvas:

- **1. vieta: tituls torte “Valmiera”** (apliecinājums, pārsteiguma balva);
 - **5 žūrijas komisijas pārsteiguma balvas**;
 - **Skatītāju simpātiju balva** (pasākuma apmeklētāju balsojums, pasākuma ietvaros klātienē);
 - Visi konkursa dalībnieki saņem **veicināšanas balvu** par dalību konkursā.
-

8. Konkursa norise (Valmieras Kultūras centrā)

- No plkst. 13.00 līdz plkst. 14.00 dalībnieku ierašanās ar tortēm, sagatavošanās, kārtas numura izloze.
- No plkst. 14.30 līdz plkst. 15.00 kūku skate, vizuālā vērtēšana.
- No plkst. 15.00 līdz plkst. 15.15 pasākuma atklāšana.
- Sākot no plkst. 15.15, prezentācijas, žūrijas vērtēšana/degustēšana, skatītāju vērtējums/degustācija.
- Žūrijas vērtējums, apbalvošana.

9. Tehniskais nodrošinājums

- Konkursa organizators nodrošina konkursantus ar galda virsmu kūkas izvietošanai, degustācijas traukiem, dakšiņām, salvetēm, vienreizējiem cimdiem, atkritumu tvertnēm.
- Pārējais konkursantiem nepieciešamais jāņem līdzi pašiem (piemēram, tortes lāpstīņas, dekori).

10. Papildinformācija un kontakti

Jautājumu gadījumā sazināties ar konkursa koordinatori:

Guna Ķibere, 29464888, guna.kibere@valmierasnovads.lv

11. Piezīmes

- Dalībnieki piekrīt, ka viņu iesniegtās receptes un fotogrāfijas var tikt izmantotas konkursa publicitātei, turpmākajām publikācijām un Valmieras tēla popularizēšanai.
- Pasākuma dalībnieki uzņemas atbildību par to, lai tortes gatavošanas procesā tiktu izmantoti kvalitatīvi un svaigi produkti.
- Tortes autors patur autortiesības tortes gatavošanā, saskaņojot ar autoru tortes recepti varēs izmantot arī citi.