



SAPUSKAT & EVHÄT- perinneruokakilpailu

- SÄÄNNÖT -

ROVANIEMELLÄ
14-16.8.2026

Perinneruoka on ruokaa, jonka sisältöön, valmistamiseen, tarjoiluun ja syömiseen liittyvä tieto, tapa ja osaaminen on siirtynyt sukupolvelta toiselle. Perinneruoat ovat tärkeä osa monien juhlapyhien, esimerkiksi joulun ja pääsiäisen viettoa. -[Wikipedia](#)

Ohjeet osallistujille

- Annoksen tulee olla ruokaa Lapista esim. poron kuivalihakeitto tai maailmalta, esim. Ukrainasta, mm. borssi- keitto.
- Osallistujilla pitää olla oma koju tai sääntöjen mukainen myyntipaikka.
- Sapuskan voi tehdä muualla ja tuoda paikanpäälle, annoksen ei tarvitse olla myynnissä.
- Annoksen kokoa ja määrää ei määritellä.

Pisteytys

- Kuinka perinteikäs eväs on.
- Maku ja suu tuntuma.
- Asettelu ja annoksen ulkoasu
- Luovuus, kekseliäisyys, sekä wanhat markkinat- henki ja tunnelma.

Annos maistellaan lavalla tuomariston toimesta. Annoksen voi itse esitellä tai tuomaristo esittelee annoksen maistamisen yhteydessä.

Tuomaristo ja järjestäjät voivat poistaa kilpailusta ja alueelta kilpailijat joiden tuote EI vastaa kilpailun sääntöjä.

Tuomarit maistelevat annokset ohjelman mukaisesti ja voittaja julkistetaan tuuritanssilavalla n. klo.15.00 tapahtuman päättöseremoonioissa.

Palkinnot

Rovaniemen Wanhojen Markkinoiden Sapuskat ja evhät- Evästäjän arvonimi ja tittelin osoittamiseen sopivat somisteet. Kilpailun voittajalle myönnetään ilmainen myyntipaikka tai vapautus ilmoittautumismaksusta vuodelle 2027.

Ruoka tekee hyvää!



*Rovaniemen
Wanhat *
Markkinat*