

*Załącznik nr 1 do Uchwały nr 5/ZZK/2014
Zarządu Lokalnej Grupy Działania „Białe Ługi”
z dnia 5 sierpnia 2014 r.*

REGULAMIN

konkursu kulinarnego pn. „Ziemniak nie tylko pieczony” – na najlepszą potrawę tradycyjną regionu gór świętokrzyskich

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się Konkurs na najlepszą potrawę tradycyjną z wykorzystaniem ziemniaka i/lub podrobów dla osób fizycznych, gospodarstw agroturystycznych oraz branży gastronomicznej z terenu powiatów: kieleckiego, sandomierskiego, opatowskiego i ostrowieckiego z wyłączeniem miast Kielce, Sandomierz i Ostrowiec.
2. **Organizatorem Konkursu jest Lokalna Grupa Działania „Białe Ługi” przy współpracy Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach.**
3. **Konkurs odbędzie się w dniu 21 września 2014 r. podczas uroczystości religijno-obyczajowej „W dzień św. Tekli ziemniaki będąc piekli”.**

II. CEL KONKURSU

1. Cele Konkursu:
 - upowszechnianie walorów zdrowotnych i smakowych tradycyjnie wytwarzanych potraw z ziemniaków oraz podrobów w ofercie żywieniowej gospodarstw agroturystycznych,
 - promocja regionalnego dziedzictwa kulinarnego,
 - kreowanie ziemniaka oraz podrobów jako produktu agroturystycznego,
 - zachęcenie mieszkańców regionu do zmiany nawyków żywieniowych.

III. PRZEDMIOT KONKURSU

Konkurs zorganizowany zostanie w kategorii: potrawa z wykorzystaniem ziemniaków i/lub podrobów w jednej z form – zupa / przystawka lub danie główne.

IV. UCZESTNICY KONKURSU

1. Uczestnikami konkursu są właściciele gospodarstw agroturystycznych oraz przedstawiciele branży gastronomicznej, którzy prowadzą działalność na terenie powiatów: kieleckiego,

Projekt współfinansowany przez Szwajcarię
w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej

sandomierskiego, opatowskiego i ostrowieckiego z wyłączeniem miast Kielce, Sandomierz i Ostrowiec.

2. Warunkiem udziału w konkursie jest nadesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego na jeden z podanych poniżej kontaktów:
 - 1) e-mail: gwia@sodr.pl
 - 2) faks: 41 372 3486
 - 3) listownie:

ŚODR Modliszewice
ul. Piotrkowska 30
26-200 Końskie
z dopiskiem „Konkurs – Ziemiak nie tylko pieczony”
3. Wzór formularza zgłoszeniowego, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, dostępny jest:
 - 1) w siedzibie Powiatowego Zespołu Doradczego ŚODR w Kielcach, ul. Zagórska 2, tel. 41 341 52 44
 - 2) na stronie internetowej LGD „Białe Ługi”: www.bialelugi.pl
 - 3) na stronie internetowej ŚODR Modliszewice: www.sodr.pl
 - 4) na stronie internetowej UMiG Chmielnik: www.rakow.pl
4. Uczestnik konkursu może zgłosić do konkursu **maksymalnie 2 potrawy**.
5. Uczestnik konkursu zobowiązany jest do zaprezentowania i poddania ocenie komisji konkursowej zgłoszonej potrawy wraz z przepisem podczas trwania konkursu.

V. PRZEBIEG KONKURSU

Konkurs przebiegać będzie w II etapach:

1. I etap – nominacja do finału konkursu

- 1) przesłanie – do dnia **5 września 2014 roku** wypełnionego formularza zgłoszeniowego (mile widziane zdjęcia opisanych potraw). Dołączone zdjęcia i materiały pozostają do dyspozycji organizatora i nie podlegają zwrotowi – **pod adresy podane w pkt. IV. / 2.**
- 2) zgłoszenia muszą zawierać przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów, z *wykorzystaniem produktów powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie w tym z minimum jednym produktem lokalnym, wpisanym na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z województwa świętokrzyskiego* oraz informację o związku zgłaszanej potrawy z regionem, jego historię oraz z tradycję kulinarną,

Projekt współfinansowany przez Szwajcarię
w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej

- 3) weryfikacja wstępna zgłoszonych przepisów wg kryteriów wynikających z **pkt. V. / 2)** zostanie przeprowadzona przez pracowników ŚODR Modliszewice,
- 4) Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru startujących uczestników do II etapu konkursu,
- 5) Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu.

2. II etap - finał konkursu:

- 1) finał konkursu odbędzie się *podczas uroczystości religijno – obyczajowej „W dzień św. Tekli ziemiaki będą piekłem” w Dębnie k. Rakowa w dniu 21 września 2014r,*
- 2) podczas finału nastąpi prezentacja zgłoszonych potraw przez startujących w konkursie,
- 3) ekipy startujące w konkursie powinny się składać z 2-3 osób.

VI. REGUŁY PRZEPROWADZENIA KONKURSU

1. Uczestnicy konkursu będą mieli zabezpieczone przez organizatora zadane miejsca wraz ze stołami i dostępem do prądu oraz talerzyki bądź naczynia jednorazowe i sztucce umożliwiające konsumpcję potrawy w celu oceny przez komisję.
2. Organizator konkursu zapewni uczestnikom jednolity wzór wizytówek z numerem, nazwą uczestnika i nazwą potraw konkursowych.
3. Uczestnicy dodatkowo mogą posiadać swoje wizytówki z logo.
4. Uczestnicy zobowiązani są do przywiezienia gotowych już potraw i ich zaprezentowania podczas konkursu.
5. **Uczestnicy przygotowują:**
 - **1 porcję konkursową (pokazową) potrawy lub potraw do oceny wizualnej przez jury konkursu,**
 - **sprzęt gastronomiczny warunkujący utrzymanie właściwej temperatury potrawy (podgrzewacz lub inny sprzęt w zależności od rodzaju potrawy),**
6. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania potraw oraz ich koszty leżą po stronie startujących w konkursie.

VII. KRYTERIA OCENY

Projekt współfinansowany przez Szwajcarię
w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej

Rozstrzygnięcia konkursu dokona Komisja powołana przez organizatorów konkursu w oparciu o następujące kryteria:

1. walory smakowe
2. wygląd i estetyka podania potrawy
3. pochodzenie i oryginalność receptury
4. związek potrawy z regionem i jego tradycjami

VIII. NAGRODY

1. W Konkursie na najlepszą potrawę tradycyjną z gęsiny przyznane zostaną nagrody:

I miejsce - nagroda rzeczowa o wartości 500 zł

II miejsce - nagroda rzeczowa o wartości 400 zł

III miejsce - nagroda rzeczowa o wartości 300 zł

oraz 5 wyróżnień – nagrody rzeczowe o wartości 100 zł

Łączna wartość nagród 1700 zł.

Zgłoszenie nr.....
(wypełnia organizator)

Formularz zgłoszeniowy
Konkurs kulinarny pn. „Ziemniak nie tylko pieczony”
- na najlepszą potrawę tradycyjną regionu gór świętokrzyskich

1. Nazwa podmiotu:
2. Imię i nazwisko:
3. Adres:
3. Numer telefonu, adres e-mail:

4. Nazwa potrawy / potraw konkursowych wraz z opisem przygotowania:

4.1 Nazwa przystawki lub zupy

✚ Składniki (w tym produkt/y z LPT – podkreślić)

.....

✚ Opis przygotowania:

.....

✚ Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie

.....

4.2 Nazwa dania głównego

✚ Składniki (w tym produkt/y z LPT – podkreślić)

.....

✚ Opis przygotowania:

.....

✚ Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie

.....

Zapoznałem się z Regulaminem i akceptuję podane warunki konkursu oraz wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez organizatorów w celach promocyjnych, zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. (tekst jednolity: Dz. U. 2002 r. Nr 101 poz. 926, ze zm.)

Projekt współfinansowany przez Szwajcarię
w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej

.....
Data i czytelny podpis

Projekt współfinansowany przez Szwajcarię
w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej