

*Załącznik nr 2 do Uchwały nr 5/ZZK/2014  
Zarządu Lokalnej Grupy Działania „Białe Ługi”  
z dnia 5 sierpnia 2014 r.*

## **REGULAMIN**

### **konkursu kulinarnego pn. „Smaki pieczystego”**

### **– 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 mięs pieczonych dla 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 28 września 2014 r. podczas Jarmarku na Św. Michała w Daleszycach.

#### **II. CEL KONKURSU**

1. Cele Konkursu:
  - upowszechnianie walorów zdrowotnych i smakowych tradycyjnie wytwarzanych mięs i wędlin w ofercie żywieniowej gospodarstw agroturystycznych,
  - promocja regionalnego dziedzictwa kulinarnego,
  - kreowanie pieczystego jako produktu agroturystycznego,
  - zachęcenie mieszkańców regionu do zmiany nawyków żywieniowych.

#### **III. PRZEDMIOT KONKURSU**

Konkurs zorganizowany zostanie w kategorii: potrawa z wykorzystaniem mięsa (pieczeń, wędlina, pasztet, galantyna, itp.) 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, sandomierskiego, opatowskiego i ostrowieckiego z wyłączeniem miast Kielce, Sandomierz

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

i Ostrowiec.

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

**ŚODR Modliszewice**  
**ul. Piotrkowska 30**  
**26-200 Końskie**  
**z dopiskiem „Konkurs - smaki pieczystego”**
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](http://www.bialelugi.pl)
  - 3) na stronie internetowej ŚODR Modliszewice: [www.sodr.pl](http://www.sodr.pl)
  - 4) na stronie internetowej UMiG Chmielnik: [www.rakow.pl](http://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,
- 3) weryfikacja wstępna zgłoszonych przepisów wg kryteriów wynikających z **pkt. V. / 2)** zostanie przeprowadzona przez pracowników ŚODR Modliszewice,

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

- 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 Jarmarku na Św. Michała w Daleszycach w dniu 28 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 zadaszone 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

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

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

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.

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

Zgłoszenie nr.....  
(wypełnia organizator)

**Formularz zgłoszeniowy**  
**Konkurs kulinarny pn. „Smaki pieczonego”**  
**- 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.)

.....  
Data i czytelny podpis

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