

Regulamin Konkursu Kulinarnego "Ocalić od zapomnienia"

1. POSTANOWIENIA OGÓLNE

- 1) Organizatorem Konkursu Kulinarnego "Ocalić od zapomnienia", zwanego dalej Konkursem, jest Gmina Leśniowice, z siedzibą w Leśniowice 21A, 22 – 122 Leśniowice przy współudziale Samorządowego Ośrodka Kultury w Leśniowicach.
- 2) Konkurs jest organizowany w ramach projektu „Ocalić od zapomnienia – kultywowanie tradycji kulinarnych na terenie Gminy Leśniowice ” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 w ramach działania 413 Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju dla małych projektów, tj. operacji, które nie odpowiadają warunkom przyznania pomocy w ramach działań Osi 3 ale przyczyniają się do osiągnięcia celów tej osi.
- 3) Konkurs odbędzie się **18 sierpnia 2013 r.** podczas **Gminnych Dożynek 2013** na stadionie sportowym w Leśniowicach.
- 4) Cele konkursu:
 - a) identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o potrawach regionalnych,
 - b) wyszukanie potraw regionalnych, mogących stać się wizytówką Gminy,
 - c) promocja potraw regionalnych,
 - d) wymiana doświadczeń kulinarnych pomiędzy uczestnikami,
 - e) budowa tożsamości kulturowej Gminy,
 - f) wspieranie lokalnej tożsamości,
 - g) upowszechnianie wiedzy dotyczącej wykorzystywania walorów regionalnych potraw w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki, agroturystyki i przetwórstwa.

2. WARUNKI UCZESTNICTWA

- 1) W konkursie mogą wziąć udział mieszkańcy sołectw Gminy Leśniowice.
- 2) W konkursie nie mogą brać udziału pracownicy Urzędu Gminy w Leśniowicach, członkowie Komisji Konkursowej oraz ich osoby bliskie.
- 3) Do konkursu mogą zostać zgłoszone tylko potrawy, do przygotowania których wykorzystano produkty regionalne.
- 4) Zakwalifikowane do konkursu sołectwa otrzymają dofinansowanie w postaci produktów, niezbędnych do przygotowania potraw i dekoracji stoiska (stołu wiejskiego), lista produktów w załączeniu.
- 5) Każde sołectwo przygotowuje potrawy w 6 kategoriach:
 - I kategoria – potrawa, wyrób z mięsa,
 - II kategoria – przetwory z warzyw i owoców (np. kiszona kapusta, ogórki, pikle, dżemy, ćwikła),
 - III kategoria – chleb wiejski,
 - IV kategoria – nalewka, napój regionalny,
 - V kategoria – wyroby mączne (np. pierogi z kaszą, soczewicą, serem i kaszą, kapustą),
 - VI kategoria – wyroby ciastkarskie (np. placek ze śliwką)
- 6) Osoby zainteresowane udziałem w konkursie zobowiązane są do dokonania zgłoszenia na załączonej karcie zgłoszenia z nazwą potrawy i kategorią, które będą wykonane na konkurs oraz ich krótką charakterystyką.
- 7) Zgłoszenia można dokonać osobiście do Samorządowego Ośrodka Kultury w Leśniowicach lub drogą mailową na adres: www.lesniowice@zgwrp.org.pl
- 8) Termin nadsyłania zgłoszeń: **9 sierpnia 2013 r.**

- 9) W przypadku dużego zainteresowania udziałem w konkursie sołectw, do Konkursu zostanie zakwalifikowanych pierwsze 14, które zdeklarują udział i dostarczą wypełnione dokumenty.
- 10) Uczestnicy konkursu zobowiązani są do dostarczenia w dniu **18.08.2013 r.** do godz. 13:30 przygotowanych potraw na miejsce oficjalnego rozstrzygnięcia konkursu z uwzględnieniem degustacji przez komisję konkursową.
- 11) Uczestnicy przygotowują potrawy konkursowe z produktów zakupionych w ramach projektu.
- 12) Zgłoszone do konkursu potrawy w ramach poszczególnych kategorii zostaną wpisane do księgi potraw, która będzie rezultatem końcowym projektu.
- 13) Poszczególne potrawy w w/w kategoriach zostaną ocenione na podstawie przyznanej punktacji (od 1 do 10). Dodatkowo komisja przyzna punkty za dekorację stoiska (stołu wiejskiego). Trzy sołectwa z największą liczbą punktów, zostaną nagrodzone pucharami, pozostałe otrzymają pamiątkowe dyplomy.

3. ZASADY KONKURSU

- 1) Organizator konkursu zapewnia uczestnikom miejsce na specjalnie do tego celu przygotowanym stoisku, gdzie wystawiane będą potrawy konkursowe.
- 2) Potrawy konkursowe powinny być gotowe do spożycia – uczestnicy umożliwiają osobom biorącym udział w dożynkach degustację potraw.
- 3) Każda potrawa zostanie oceniona przez komisję konkursową w następujących kategoriach:
 - smak
 - estetyka
 - oryginalność
- 4) Każdy stół/stoisko zostanie ocenione pod względem oryginalności, bogactwa wykonanych dekoracji, estetyki i prezentacji potraw konkursowych.
- 5) Decyzje komisji konkursowej są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.
- 6) Wyniki konkursu zostaną ogłoszone tego samego dnia podczas trwania imprezy.
- 7) Zgłoszenie udziału w konkursie jest równoznaczne z akceptacją warunków regulaminu.

4. INFORMACJE DODATKOWE

Wszystkie pytania dotyczące spraw nie objętych regulaminem prosimy kierować do Moniki Durko, tel. (82) 567-63-33.



Lista produktów na każde sołectwo biorące udział w konkursie kulinarnym

- 6 kg mąki,
- 4 kg cukru,
- 6 szt. margaryn,
- 2 szt. majonez 700 ml,
- 3 szt. mleka 1 l,
- 2 kg kaszy gryczanej,
- 2 kg soczewicy,
- 3 kg mięsa (schab, karkówka, wieprzowina, pierś z kurczaka, kaczka), w zależności od zgłoszonych potrzeb,
- przyprawy (sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, kucharek, liść laurowy, sosy, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, aromat)
- 1 kg cukru pudru,
- 1 szt. kakao,
- 1 kg fasoli,
- mak 1 opakowanie,
- 2 l oleju,
- 1 kg pieczarek,
- suszone owoce – opakowanie,

Lista materiałów w celu przygotowania stołu wiejskiego/stoiska

- bibuła,
- papier kolorowy,
- sznurek,
- klej do papieru,
- wstążki,
- taśma,
- serwetki,
- tacki, noże, widelce do degustacji,