



REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

„KUCHNIA ZIEMI LUBAWSKIEJ”

ORGANIZOWANEGO W RAMACH GMINNEGO ŚWIĘTA ROLNICZEGO 2023r.

I

POSTANOWIENIA OGÓLNE

§ 1

Niniejszy regulamin określa warunki i zasady, na jakich odbywa się konkurs kulinarny „**Kuchnia Ziemi Lubawskiej**” organizowany w ramach Gminnego Święta Rolniczego 2023 – w dalszej części zwany konkursem.

§ 2

Organizatorem konkursu jest Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa przy wsparciu:

- Gminnego Zrzeszenia Ludowe Zespoły Sportowe w Lubawie,
- Gminy Wiejskiej Lubawa - Urząd Gminy Lubawa
- Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa Oddział Terenowy w Olsztynie.

§ 3

Konkurs odbędzie się **03 września 2023 r.** (niedziela) na boisku szkolnym przy Szkole Podstawowej w Kazanicach.

II

CEL KONKURSU

§ 4

Celem konkursu jest:

- promowanie wizerunku kuchni lokalnej,
- aktywizacja społeczności lokalnej oraz promowanie społecznej aktywności mieszkańców wsi,
- prezentacja autorskich potraw i umiejętności kulinarnych,
- wymiana doświadczeń i przepisów kulinarnych.

III

UCZESTNICY KONKURSU

§ 5

W konkursie mogą wziąć udział grupy i organizacje z terenu gminy Lubawa:

- rady sołeckie;
- koła gospodyń wiejskich, kluby seniora;
- organizacje pozarządowe.

§ 6

W konkursie uczestniczą przedstawiciele wyżej wymienionych grup w **zespołach 3-4 osobowych** według poszczególnych zgłoszeń.

§ 7

Warunkiem udziału w konkursie jest dostarczenie (osobiście, drogą elektroniczną, bądź listowną) do dnia **18.08.2023r.** uzupełnionego i podpisanego formularza zgłoszeniowego (Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu) na jeden z podanych niżej kontaktów:



- osobiście/listownie: Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa, 14-260 Lubawa, Fijewo 73,
- e-mail: sekretariat@gopslubawa.pl (plik w formacie PDF lub JPG),
- fax: 89/ 645-54-39.

§ 8

Formularze zgłoszeniowe dostępne są:

- na stronie internetowej www.gopslubawa.pl,
- w Ośrodku Pomocy Społecznej Gminy Lubawa Fijewo 73, 14 - 260 Lubawa, budynek B, pok. 3.

§ 9

Przekazanie zgłoszenia jest równoznaczne z akceptacją warunków niniejszego Regulaminu.

Uwaga: Ze względów organizacyjnych w konkursie może wziąć udział nie więcej niż 15 zespołów – decydować będzie kolejność zgłoszeń.

IV

PRZEBIEG I ZASADY PRZEPROWADZANIA KONKURSU

§ 10

Zespoły biorące udział w konkursie przygotowują stoiska, na których prezentują potrawy, wypieki lub produkty spożywcze związane z tradycyjną, lokalną kuchnią lubawską:

- pochodzenia zwierzęcego (np. mięso, ryby, drób, wędliny, mleko, sery, farsze, miód i jego przetwory),
- pochodzenia roślinnego (np. konfitury, powidła, marmolady, octy, marynaty, soki, potrawy z owoców i warzyw, zakwasy, chleby i inne wypieki),
- napoje regionalne (alkoholowe i bezalkoholowe).

§ 11

Prezentacja oraz ocena stoisk rozpocznie się o **godz. 15.30**. Możliwość rozstawiania stoisk **od godziny 13.00** w miejscu wyznaczonym przez organizatora.

§ 12

Organizator zapewnia każdemu zespołowi stoliki/stoły, które należy indywidualnie zaaranżować. Drobny sprzęt kuchenny, zastawę do prezentowania potraw i produktów oraz naczynia jednorazowe do degustacji zespół zapewnia **we własnym zakresie**.

§ 13

Uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie produkty niezbędne do przygotowania potraw, wypieków i produktów kulinarnych.

§ 14

Na potrzeby Konkursu zespół przygotowuje **maksymalnie 6 potraw / wypieków/ produktów**.

§ 15

Ocenie przez jury podlegać będzie całe stoisko, ekspozycja oraz **1 wybrana przez zespół potrawa**.



§ 16

Każdy zespół musi przygotować porcje **wybranej potrawy** dla trzyosobowego jury. Zespoły we własnym zakresie muszą zadbać o odpowiednią temperaturę potraw wymagających podania na ciepło.

§ 17

Zespoły są zobowiązane zaprezentować łącznie z potrawą jej recepturę obejmującą składniki i sposób przygotowania w sposób dostępny i czytelny dla jury oraz publiczności.

§ 18

Uczestnicy mogą wystąpić w regionalnych strojach ludowych lub tradycyjnych strojach kucharskich.

§ 19

Członek jury może przyznać maksymalnie 40 punktów dla każdego zespołu. Kryteria oceny:

- ciekawy wygląd oraz aranżacja stoiska - do 10 pkt. ,
- smak potraw i dobór wykorzystanych składników - do 10 pkt.,
- prezentacja receptury, sposób podania potraw - do 10 pkt.,
- związek potrawy z tradycyjną, lokalną kuchnią lubawską - 10 pkt.

§ 20

Podczas trwania oceny **na stoisku znajdować się mogą wyłącznie przygotowana potrawa oraz ekspozycja z pozostałych potraw**. Dodatkowe potrawy/ wypieki/ produkty, stanowiące poczęstunek dla publiczności, mogą zostać umieszczone na stoisku dopiero **po zakończeniu oceny**.

V

UWAGI KOŃCOWE

§ 21

Organizator zastrzega sobie prawo do wykorzystywania wyrobów kulinarnych prezentowanych w trakcie konkursu (zdjęcia, filmy, receptura i sposób przygotowania) w przedsięwzięciach promocyjnych (np. publikacje prasowe i wydawnicze, Internet, itp.).

§ 22

Każdy zespół otrzyma podziękowanie za udział w konkursie. Zespół najwyżej oceniony przez jury zostanie dodatkowo wyróżniony.

§ 23

Organizator nie pokrywa kosztów podróży uczestników konkursu.

§ 25

Wszystkie pytania należy kierować do Organizatora. Szczegółowych informacji udziela: Karolina Czyżewska lub Monika Empel - Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa, tel. (89) 645 54 35, e-mail: kczyzewska@gopslubawa.pl, mempel@gopslubawa.pl.