



**REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO
„KUCHNIA ZIEMI LUBAWSKIEJ”
ORGANIZOWANEGO W RAMACH DOŻYNEK GMINNYCH 2018r.**

**I
POSTANOWIENIA OGÓLNE**

§ 1

Niniejszy regulamin określa warunki i zasady, na jakich odbywa się konkurs kulinarny „**Kuchnia Ziemi Lubawskiej**” organizowany w ramach Dożynek Gminnych 2018 – w dalszej części zwany konkursem.

§ 2

Organizatorem konkursu jest Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa przy wsparciu:

- Gminnego Zrzeszenia Ludowe Zespoły Sportowe w Lubawie,
- Lokalnej Grupy Działania Ziemia Lubawska,
- Gmina Wiejska Lubawa - Urząd Gminy Lubawa.

§ 3

Konkurs odbędzie się w dniu **16 września 2018 r.** (niedziela) na boisku szkolnym przy Szkole Podstawowej w Rożentalu.

**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:

- rady sołeckie,
- koła gospodyń wiejskich,
- organizacje pozarządowe,
- inne grupy nieformalne z terenu gminy Lubawa.

§ 6

W konkursie uczestniczą przedstawiciele wymienionych wyżej grup w zespołach 2 - 3 osobowych według poszczególnych zgłoszeń.

§ 7

Warunkiem udziału w konkursie jest dostarczenie (osobiście, drogą elektroniczną, bądź listowną) do dnia **07.09.2018 r.** 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, pok. 3.

§ 9

Przekazanie zgłoszenia jest równoznaczne z akceptacją warunków niniejszego Regulaminu.

Uwaga: Ze względów organizacyjnych w konkursie może wziąć udział nie więcej niż 10 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 13.30** w miejscu wyznaczonym przez organizatora.

§ 12

Organizator zapewnia każdemu zespołowi stoliki/stoły, które należy indywidualnie zaaranżować. Drobny sprzęt kuchenny oraz zastawę do prezentowania potraw, wypieków i produktów 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 5 potraw / wypieków/ produktów**. Przygotowanie większej ilości potraw będzie podstawą dyskwalifikacji uczestników.

§ 15

Ocenie przez jury podlegać będzie całe stoisko, ekspozycja oraz **3 wybrane przez zespół potrawy / wypieki / produkty**.

§ 16

Każdy zespół musi przygotować po 3 porcje **wybranych potraw/ wypieków /produktów** 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/ wypiekiem /produktem kulinarnym jego 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 przygotowane potrawy/ wypieki/ produkty oraz ekspozycja**. 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 najwyższej oceniony przez jury zostanie dodatkowo wyróżniony.

§ 23

Organizator nie pokrywa kosztów podróży uczestników konkursu.

§ 24

Wszystkie pytania należy kierować do Organizatora. Szczegółowych informacji udziela: Anna Grzegorzółka - Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa, tel. (89) 645 54 35, e-mail: agrzegrzolka@gopslubawa.pl.