



**REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO  
„KUCHNIA ZIEMI LUBAWSKIEJ”  
ORGANIZOWANEGO W RAMACH DOŻYNEK GMINNYCH 2019r.**

**I  
POSTANOWIENIA OGÓLNE**

**§ 1**

Niniejszy regulamin określa warunki i zasady, na jakich odbywa się konkurs kulinarny „**Kuchnia Ziemi Lubawskiej**” organizowany w ramach Dożynek Gminnych 2019 – 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 Ziemi Lubawskiej,
- Gmina Wiejska Lubawa - Urząd Gminy Lubawa.

**§ 3**

Konkurs odbędzie się w dniu **1 września 2019 r.** (niedziela) na boisku szkolnym przy Szkole Podstawowej w Rumienicy.

**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 UCZESTNICZY KONKURSU

#### § 5

W konkursie mogą wziąć udział:

- rady sołeckie,
- koła gospodyń wiejskich,
- organizacje pozarządowe,
- inne grupy nieformalne z gmin zrzeszonych w LGD Ziemia Lubawska.

#### § 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 **14.08.2019r.** 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](http://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 roztawiania 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 najwyżej oceniony przez jury zostanie dodatkowo wyróżniony.

### § 23

Organizator nie pokrywa kosztów podróży uczestników konkursu.

### § 24

Wszystkie pytania należy kierować do Organizatora. Szczegółowych informacji udziela: Brygida Jęczewska - Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa, tel. (89) 645 54 34, e-mail [bjeczewska@gopslubawa.pl](mailto:bjeczewska@gopslubawa.pl).