

Regulamin VII edycji Konkursu Kulinarnego „Smaki Gęsiny”

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Niniejszy regulamin określa warunki na jakich odbywa się Konkurs na najlepszą potrawę tradycyjną z gęsiny dla kół gospodyń wiejskich, stowarzyszeń, osób fizycznych, gospodarstw agroturystycznych, uczniów oraz branży gastronomicznej.
2. Organizatorem Konkursu są Gmina Chmielnik, Chmielnickie Centrum Kultury, oraz stowarzyszenie „GEŚ KIELECKA Z TRADYCYJAMI”.
3. Konkurs odbędzie się w dniu **11 listopada 2017 r.** w Chmielniku w Chmielnickim Centrum Kultury ul. Starobuska 10 o godzinie 12:30.

II. CELE KONKURSU

Cele Konkursu:

- upowszechnianie walorów zdrowotnych i smakowych gęsiny w ofercie żywieniowej gospodarstw agroturystycznych, mieszkańców i poszerzenie ofert restauratorów,
- promocja regionalnego dziedzictwa kulinarnego,
- propagowanie gęsi kieleckiej jako produktu regionalnego,
- zachęcenie mieszkańców regionu do zmiany nawyków żywieniowych.

III. PRZEDMIOT KONKURSU

Konkurs zorganizowany zostanie w kategorii: potrawa z wykorzystaniem mięsa z gęsiny w jednej z form – przystawka/zupa lub danie główne.

IV. UCZESTNICY KONKURSU

1. Uczestnikami Konkursu są koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia, uczniowie, osoby fizyczne, właściciele gospodarstw agroturystycznych oraz przedstawiciele branży gastronomicznej (restauratorzy).
2. Warunkiem udziału w Konkursie jest nadesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego do dnia 31.10.2017 r. do godziny 10:00 na jeden z podanych poniżej kontaktów:
 - 1) e-mail: imprezy.chck@gmail.com
 - 2) listownie: Chmielnickie Centrum Kultury, ul. Starobuska 10, 26-020 Chmielnik z dopiskiem „Konkurs -Smaki Gęsiny”
3. Wzór formularza zgłoszeniowego, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, dostępny jest:
 - 1) w siedzibie Chmielnickiego Centrum Kultury,
 - 2) na stronie internetowej Chmielnickiego Centrum Kultury www.chck.chmielnik.com

4. Uczestnik może zgłosić do Konkursu maksymalnie jedną potrawę.

5. Uczestnik zobowiązany jest do zaprezentowania i poddania ocenie Komisji Konkursowej zgłoszonej potrawy wraz z przepisem podczas trwania Konkursu.

6. Zwycięzcy poprzedniej edycji nie mogą brać udziału w tegorocznym Konkursie.

7. Członkowie KGW i stowarzyszeń nie mogą brać udziału w konkursie indywidualnie, w przypadku, gdy udział w Konkursie bierze KGW lub stowarzyszenie do którego należy.

V. PRZEBIEG KONKURSU

Konkurs przebiegać będzie w II etapach:

1. I etap –selekcja nadesłanych zgłoszeń przez wstępną komisję oraz powiadomienie uczestników o akceptacji bądź odrzuceniu wniosku;

1) przesłanie zgłoszeń– do dnia **31 października 2017 roku do godziny 10:00** (mile widziane zdjęcia opisanych potraw). Dołączone zdjęcia i materiały pozostają do dyspozycji organizatora i nie podlegają zwrotowi – pod adresy podane w pkt. IV/2. Decyduje data wpływu na adres Organizatora.

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, Lista Produktów Tradycyjnych dostępna jest na stronie: <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/>**

4) Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru uczestników startujących do II etapu Konkursu (maksymalnie 20 podmiotów).

5) Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników Konkursu.

2. III etap - finał Konkursu:

1) finał Konkursu odbędzie się w Chmielnickim Centrum Kultury – **11 listopada 2017 r.**

2) podczas finału nastąpi prezentacja zgłoszonych potraw przez startujących w Konkursie,

3) drużyny startujące w Konkursie powinny składać się z maksymalnie 3 osób.

VI.REGUŁY PRZEPROWADZENIA KONKURSU

1.Uczestnicy Konkursu będą mieli zabezpieczone przez organizatora stoły, dostęp do prądu oraz **talerzyki bądź naczynia i sztucce umożliwiające konsumpcję potrawy w celu oceny przez Komisję.**

2. Organizator Konkursu zapewni uczestnikom jednolity wzór wizytówek z nazwą uczestnika i nazwą potrawy konkursowej.

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 do oceny wizualnej przez jury konkursu,

– 5 porcji do oceny walorów smakowych przez jury konkursu,

–sprzęt gastronomiczny warunkujący utrzymanie właściwej temperatury potrawy (podgrzewacz lub inny sprzęt w zależności od rodzaju potrawy),

-mile widziane dodatkowe porcje poczęstunkowe dla gości.

6. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania potraw oraz ich koszty leżą po stronie podmiotów startujących w Konkursie.

VII. KRYTERIA OCENY

Rozstrzygnięcia konkursu dokona Komisja powołana przez organizatorów Konkursu

w oparciu o następujące kryteria:

1. Walory smakowe.
2. Wygląd i estetyka podania potrawy.
3. Pochodzenie i oryginalność receptury.
4. Związek potrawy z regionem i jego tradycjami.

VIII. NAGRODY

W Konkursie na najlepszą potrawę tradycyjną z gęsiny przyznane zostaną nagrody:

- w kategorii grupowej Kół Gospodyń Wiejskich, gospodarstw agroturystycznych, stowarzyszeń, uczniów oraz osób fizycznych:
I miejsce - nagroda o wartości 500 zł
II miejsce - nagroda o wartości 300 zł
III miejsce - nagroda o wartości 200 zł
- w kategorii branża gastronomiczna- nagroda główna- talon o wartości 500 zł

Przewidziane są nagrody dodatkowe oraz drobne upominki dla pozostałych uczestników.

Uczestnicy Konkursu mają możliwość wystawienia swoich potraw konkursowych i pozakonkursowych do degustacji oraz ich sprzedaży.

Zgłoszenie nr.....
(wypełnia organizator)

**Formularz zgłoszeniowy
Do VII edycji Konkursu Kulinarnego pn. „Smaki Gęsiny”**

1. Nazwa podmiotu:

.....

2. Imię i nazwisko reprezentanta:

.....

3. Adres:

.....

3. Numer telefonu, adres e-mail:

.....

4. Nazwa potrawy wraz z opisem przygotowania:

.....

- 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. (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 2135, 2281, z 2016 r. poz. 195.)

.....
Data i czytelny podpis, pieczęć jeśli dotyczy