

# REGULAMINU KONKURSU

## „Najsmaczniejsza potrawa regionalna”

9 kwietnia 2017 r.

### 1. ORGANIZATOR KONKURSU:

Organizatorem konkursu na potrawę regionalną jest Urząd Gminy Czarnków.

### 2. CEL KONKURSU:

Celem konkursu jest:

- a. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o potrawach regionalnych
- b. Promocja potraw regionalnych
- c. Wymiana doświadczeń kulinarnych pomiędzy uczestnikami
- d. Budowa tożsamości kulturowej w oparciu o ciągłość tradycji przekazywanych z pokolenia twórców na dzieci i młodzież
- e. Wspieranie lokalnej tożsamości
- f. Upowszechnianie wiedzy dotyczącej wykorzystywania walorów regionalnych potraw w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki, agroturystyki oraz rzemiosła i przetwórstwa.

### 3. UCZESTNICY KONKURSU:

Do udziału w konkursie Organizatorzy zapraszają: osoby prywatne, gospodynie wiejskie, Koła Gospodyń Wiejskich, grupy nieformalne, właściciele gospodarstw agroturystycznych, organizacje pozarządowe działające na terenach wiejskich i miejskich. Uczestnicy powinni pochodzić z powiatu czarnkowsko - trzcianieckiego.

### 3. TERMINY KONKURSU:

- a. Konkurs ma charakter otwarty. Warunkiem udziału w konkursie jest wypełnienie i przesłanie karty zgłoszenia w terminie do 4 kwietnia 2017 r. na adres: Urząd Gminy Czarnków, ul. Rybaki 3, 64-700 Czarnków lub e-mail: [agnieszka.wisniewska@czarnkowgmina.pl](mailto:agnieszka.wisniewska@czarnkowgmina.pl)
- b. Potrawa powinna być zaprezentowana podczas trwania finału konkursu, tj. w dniu 9 kwietnia 2017 r. podczas wystawy rolniczej Agro-Targi (Plac Wolności w Czarnkowie).
- c. Rejestracja uczestników konkursu i przekazanie produktów żywnościowych przygotowanych na konkurs odbędzie się w dniu 9 kwietnia 2017 r. podczas Agro-Targów w godz. 12:00- 13:00 w Urzędzie Miasta w Czarnkowie (Plac Wolności 6)

### 4. PRZEDMIOT KONKURSU

- a. Przedmiotem konkursu są potrawy regionalne\*, które będą oceniane w następujących kategoriach: – Danie główne (mięsne, półmięsne, jarskie); – Deser (potrawy słodkie i ciasta)
- b. Konkurs jest jednoetapowy
- c. Regionalne produkty powinny być związane z obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą.

- d. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, ze składników lokalnie dostępnych, wywodzić się z tradycji i kulturowanych w danym regionie zwyczajów.

## **5. WARUNKI UCZESTNICTWA**

- a. Uczestnik prezentuje konkursową/e potrawę/y w miejscu wskazanym przez Organizatora.
- b. Niezbędny sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie
- c. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dania każdy zapewnia we własnym zakresie
- d. Karta konkursowa dostępna jest na stronie internetowej: [www.czarnkowgmina.pl](http://www.czarnkowgmina.pl)
- e. Każdy z uczestników może zgłosić do konkursu nie więcej niż dwie potrawy regionalne (po jednej z każdej kategorii)
- f. Członkowie komisji konkursowej nie mogą uczestniczyć w konkursie
- g. Uczestnictwo w konkursie jest bezpłatne.

## **6. KRYTERIA OCENY ZGŁOSZONYCH POTRAW**

- a. W skład komisji konkursowej wchodzi przedstawiciele Organizatora oraz Gość z zewnątrz
- b. W konkursie ocenie podlegać będą potrawy regionalne związane z rejonem powiatu czarnkowsko-trzecieckiego, wytwarzane na małą skalę tradycyjnymi metodami i z lokalnych produktów. Oceniane będą: – smak (w skali 1-10 punktów) – regionalność (w skali 1-8 punktów) – podanie potrawy (w skali 1-5 punktów). Uczestnik maksymalnie może uzyskać 23 punkty
- c. Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna
- d. Potrawy po dokonaniu oceny zostaną podane do degustacji uczestnikom imprezy.

## **7. OGŁOSZENIE WYNIKÓW KONKURSU**

- a. Organizator zastrzega sobie prawo przyznania dwóch równorzędnych miejsc
- b. Laureatom i uczestnikom konkursu zostaną wręczone nagrody oraz pamiątkowe dyplomy

## **8. ORGANIZATOR**



Gmina  
Czarnków

\*Potrawa regionalna - produkty, które charakteryzują się tradycyjną, ugruntowaną w czasie metodą wytwarzania, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji.