



REGULAMINU KONKURSU

„Na najsmaczniejszą potrawę regionalną”

15 marca 2016 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
- c. Promocja potraw regionalnych
- d. Wymiana doświadczeń kulinarnych pomiędzy uczestnikami
- e. Budowa tożsamości kulturowej w oparciu o ciągłość tradycji przekazywanych z pokolenia twórców na dzieci i młodzież
- f. Wspieranie lokalnej tożsamości
- g. Upowszechnianie wiedzy dotyczącej wykorzystywania walorów regionalnych potraw w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki, agroturystyki oraz rzemiosła i przetwórstwa.

3. UCZESTNICY KONKURSU:

- a. 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 14 kwietnia 2016 r. na adres:
Urząd Gminy Czarnków, ul. Rybaki 3, 64-700 Czarnków,
e-mail: agnieszka.wisniewska@ugczarnkow.pl w terminie do 14 kwietnia 2016 r.
- b. Potrawa powinna być zaprezentowana podczas trwania finału Konkursu, tj. w dniu 17 kwietnia 2016 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 17 kwietnia 2016 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



GMINA CZARNKÓW

- 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. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, ze składników lokalnie dostępnych, wywodzić się z tradycji i kultywowanych 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
- 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
- c. Puła nagród finansowych wynosi 1000,00 zł brutto. Komisja zastrzega sobie prawo do jej podziału.

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.