



**REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO
„KUCHNIA ZIEMI LUBAWSKIEJ”
ORGANIZOWANEGO W RAMACH DOŻYNEK GMINNYCH 2021r.**

**I
POSTANOWIENIA OGÓLNE**

§ 1

Niniejszy regulamin określa warunki i zasady, na jakich odbywa się konkurs kulinarny **„Kuchnia Ziemi Lubawskiej”** organizowany w ramach Dożynek Gminnych 2021 – w dalszej części zwany konkursem.

§ 2

Organizatorem konkursu jest Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa przy wsparciu:

- Gminnego Zrzeszenia Ludowe Zespoły Sportowe w Lubawie,
- Gminy Wiejskiej Lubawa - Urząd Gminy Lubawa.

§ 3

Konkurs odbędzie się **29 sierpnia 2021 r.** (niedziela) na boisku szkolnym przy Szkole Podstawowej w Tuszewie.

**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 grupy i organizacje z terenu gminy Lubawa:

- rady sołeckie,
- koła gospodyń wiejskich,
- organizacje pozarządowe.



§ 6

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

§ 7

Warunkiem udziału w konkursie jest dostarczenie (osobiście, drogą elektroniczną, bądź listowną) do dnia **16.08.2021r.** 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 8 zespołów – decydować będzie kolejność zgłoszeń.

IV

PRZEBIEG I ZASADY PRZEPROWADZANIA KONKURSU

§ 10

Zespoły biorące udział w konkursie przygotowują stoiska, na których prezentują potrawy, pieczywo i dodatki śniadaniowe:

- pochodzenia zwierzęcego (np. wędliny, pasztety, pasty, mleko, masło, sery, farsze, miód),
- pochodzenia roślinnego (np. konfitury, powidła, marmolady, soki, pasztety i pasty z warzyw, zakwasy, chleby i inne wypieki).

§ 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. Drobną sprzęt kuchenny oraz zastawę do prezentowania potraw 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 6 potraw / wypieków/ produktów**. Przygotowanie większej ilości potraw będzie podstawą dyskwalifikacji uczestników.

§ 15

Ocenie przez jury podlegać będzie całe stoisko, ekspozycja oraz **4 wybrane przez zespół potrawy / wypieki / produkty**.

§ 16

Każdy zespół musi przygotować po 3 porcje **wybranych potraw/ wypieków /produktów** dla trzysobowego 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

Organizator zastrzega, że istnieje możliwość odwołania konkursu, w zależności od sytuacji związanej z pandemią COVID-19.

§ 25

Wszystkie pytania należy kierować do Organizatora. Szczegółowych informacji udziela: Brygida Jęczewska lub Karolina Czyżewska - Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa, tel. (89) 645 54 34, (89) 645 54 35, e-mail bjeczewska@gopslubawa.pl, kczyzewska@gopslubawa.pl.