

Regulamin konkursu kulinarnego dla Kół Gospodyń Wiejskich

ZIEMNIAK W ROLI GŁÓWNEJ

organizowanego podczas Festiwalu Tradycji

Organizatorzy: Gminny Ośrodek Kultury „Wozownia” w Kolnicy oraz Stowarzyszenie „Pod Dyszłem”.

1. Postanowienia ogólne

1. Konkurs odbywa się pod nazwą „Ziemniak w roli głównej” i jest przeznaczony wyłącznie dla Kół Gospodyń Wiejskich, zwanych dalej Uczestnikami.
2. Konkurs zostanie przeprowadzony podczas Festiwalu Tradycji 20 września w Parku przy GOK „Wozownia” w Kolnicy.
3. Celem konkursu jest popularyzowanie lokalnych tradycji kulinarnych, promocja ziemniaka jako wszechstronnego składnika potraw, integracja Kół Gospodyń Wiejskich oraz wymiana przepisów i doświadczeń.
4. Udział w konkursie jest dobrowolny i bezpłatny.

2. Warunki uczestnictwa

5. Każde Koło Gospodyń Wiejskich może zgłosić do konkursu jedną potrawę przygotowaną przez jego członkinie lub członków.
6. Ziemniak musi być istotnym, rozpoznawalnym składnikiem zgłoszonej potrawy, a nie wyłącznie dodatkiem dekoracyjnym.
7. Dopuszcza się wszystkie rodzaje potraw, w szczególności:
 - zupy i potrawy jednogarnkowe.
 - sałatki.
 - dania główne i zapiekanki.
 - przekąski oraz potrawy podawane na zimno.
 - kluski, placki i inne wyroby mączno ziemniaczane.
 - wytrawne wypieki i autorskie interpretacje potraw tradycyjnych.
8. Gotową potrawę należy dostarczyć 20 września do godz. 16.00 do Parku przy GOK „Wozownia” w Kolnicy. Potrawa powinna wystarczyć do oceny przez wszystkich członków Jury oraz na co najmniej 25 małych porcji degustacyjnych dla publiczności.
9. Zalecana minimalna ilość potrawy wynosi: 3 litry w przypadku zupy lub potrawy płynnej, 2,5 kg w przypadku sałatki, dania głównego, zapiekanki albo klusek, a w przypadku przekąsek i wyrobów porcjowanych – co najmniej 25 sztuk. Jeżeli charakter potrawy wymaga innego sposobu porcjowania, KGW powinno zapewnić porównywalną liczbę porcji degustacyjnych.
10. Do potrawy należy dołączyć metryczkę zawierającą: nazwę KGW, nazwę potrawy, wykaz składników ze wskazaniem alergenów oraz krótką historię, inspirację lub uzasadnienie związku potrawy z lokalną tradycją.
11. Zgłoszenia należy dokonać na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do regulaminu, do 17 września, osobiście w GOK „Wozownia” w Kolnicy lub w sposób wskazany w ogłoszeniu konkursowym.

3. Przygotowanie i prezentacja potraw

12. KGW odpowiada za przygotowanie, transport, przechowywanie i podanie potrawy w warunkach odpowiednich dla danego rodzaju żywności.
13. Każde KGW, które prawidłowo zgłosi udział w konkursie, otrzyma od Organizatorów mały stolik do prezentacji potrawy oraz naczynia jednorazowe przeznaczone do degustacji.
14. KGW zapewnia we własnym zakresie naczynie do prezentacji potrawy, przybory do jej porcjowania oraz – jeżeli wymaga tego rodzaj potrawy – sprzęt niezbędny do utrzymania właściwej temperatury. Pozostałe elementy wyposażenia należy uzgodnić z Organizatorem przed wydarzeniem.
15. Przedstawiciel KGW może zaprezentować potrawę Jury w czasie nieprzekraczającym 2 minut, wskazując jej nazwę, pochodzenie przepisu, główne składniki i sposób przygotowania.

4. Jury i sposób oceny

16. Potrawy ocenia Jury powołane przez Organizatorów. W skład Jury nie mogą wchodzić osoby przygotowujące potrawy zgłoszone do konkursu.
17. W miarę możliwości degustacja odbywa się anonimowo: potrawy otrzymują numery, a nazwy KGW są ujawniane po zakończeniu punktowania.
18. Każdy członek Jury przyznaje punkty według następujących kryteriów:

Lp.	Kryterium	Punktacja
1	Smak, aromat i harmonia składników	0–20 pkt
2	Znaczenie ziemniaka w potrawie i pomysł na jego wykorzystanie	0–10 pkt
3	Związek potrawy z tradycją kulinarną lub lokalnym dziedzictwem	0–10 pkt
4	Estetyka i sposób podania	0–5 pkt
5	Prezentacja potrawy i opowieść o przepisie	0–5 pkt

Maksymalna liczba punktów przyznanych przez jednego członka Jury: 50.

19. Wynik potrawy stanowi suma punktów przyznanych przez wszystkich członków Jury.
20. W przypadku równej liczby punktów rozstrzyga kolejno wyższa liczba punktów za: smak, związek z tradycją, a następnie znaczenie ziemniaka w potrawie. Jeżeli remis nadal występuje, Jury podejmuje decyzję w drodze głosowania.
21. Decyzje Jury są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.

5. Nagrody i wyróżnienia

22. Jury przyzna I, II i III miejsce. Organizatorzy mogą również przyznać wyróżnienia, w szczególności za:
 - najlepszą interpretację tradycyjnej receptury.

- najbardziej pomysłowe wykorzystanie ziemniaka.
- najciekawszą historię potrawy.
- najpiękniejszy sposób podania.

23. Rodzaj i wartość nagród zostaną podane przez Organizatorów najpóźniej w dniu konkursu.

24. Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród nastąpi podczas Festiwalu Tradycji.

6. Wizerunek i dane osobowe

25. Zgłoszenie do konkursu oznacza zgodę na nieodpłatne fotografowanie i filmowanie prezentacji konkursowej oraz rozpowszechnianie przez Organizatorów materiałów dokumentujących wydarzenie, w tym nazwy KGW, nazwy potrawy, zdjęć stoiska i wręczenia nagród, w celach informacyjnych, promocyjnych i archiwalnych.

26. Dane osób reprezentujących KGW będą przetwarzane wyłącznie w zakresie niezbędnym do organizacji, przeprowadzenia i udokumentowania konkursu, zgodnie z informacją przekazaną w formularzu zgłoszeniowym.

27. Jeżeli w wydarzeniu uczestniczą osoby małoletnie, ich udział i wykorzystanie wizerunku wymagają zgody przedstawiciela ustawowego, zgodnie z zasadami obowiązującymi u Organizatorów.

7. Postanowienia końcowe

28. Zgłoszenie KGW do konkursu jest równoznaczne z akceptacją niniejszego regulaminu.

29. Uczestnik ponosi odpowiedzialność za zgodność przekazanych informacji, pochodzenie potrawy oraz prawa do wykorzystanego przepisu i materiałów prezentacyjnych.

30. Organizatorzy mogą wprowadzić zmiany organizacyjne, jeżeli są one konieczne dla prawidłowego lub bezpiecznego przeprowadzenia konkursu, informując o nich zgłoszone KGW.

31. W sprawach nieuregulowanych regulaminem decyzję podejmuje Organizatorzy.

32. Informacje o konkursie: GOK „Wozownia” w Kolnicy, tel. 782 011 017.

Załącznik nr 1

FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY KGW

Konkurs „Ziemniak w roli głównej”

Pełna nazwa Koła Gospodyń Wiejskich:

.....

Miejscowość i gmina:

.....

Imię i nazwisko osoby reprezentującej KGW:

.....

Telefon kontaktowy:

.....

Adres e-mail:

.....

Nazwa zgłaszanej potrawy:

.....

Rodzaj potrawy:

☐ zupa ☐ sałatka ☐ danie główne ☐ przekąska ☐ inna:

Składniki potrawy:

.....

.....

.....

Alergeny obecne w potrawie:

☐ gluten ☐ jaja ☐ mleko ☐ orzechy ☐ soja ☐ seler ☐ gorczyca ☐ inne:

Krótką historią potrawy, źródło przepisu lub związek z lokalną tradycją:

.....

.....

.....

Oświadczenie

Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z regulaminem konkursu i akceptujemy jego postanowienia.
Potwierdzamy prawdziwość danych zawartych w formularzu oraz zobowiązujemy się do przekazania Organizatorom rzetelnej informacji o składnikach i alergenach obecnych w potrawie.

.....

data i miejscowość

.....

podpis osoby reprezentującej KGW