



*„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach osi 4-LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja zarządzająca PROW na lata 2007-2013-Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.*

Regulamin konkursu kulinarnego

„Kuchnia Ziemi Lubawskiej”

Operacja realizowana w ramach projektu współpracy „Gotowanie Atrakcji Regionalnych Nowością Europejskiej Kuchni” o akronimie GARNEK

Partnerzy projektu: Lokalna Grupa Działania Ziemia Lubawska i Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Partnerstwo dla Ziemi Kujawskiej”

Termin: 8 września 2013r., niedziela, rozpoczęcie konkursu o godz. 15.00

(możliwość rozstawienia stoisk w godzinach 12:00-14:00 w miejscu wyznaczonym przez organizatora).

Miejsce: Rożental, boisko przy Szkole Podstawowej

Organizator:

Lokalna Grupa Działania Ziemia Lubawska Kurzętnik – Wybudowanie 4; 13-306 Kurzętnik
tel. (0-56) 49 181 63, kom.514154474 e-mail: biuro@lgdziemialubawska.pl

Współorganizatorzy:

Gmina Lubawa,

Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa,

Gminne Zrzeszenie Ludowe Zespoły Sportowe w Lubawie

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Partnerstwo dla Ziemi Kujawskiej”



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach osi 4-LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja zarządzająca PROW na lata 2007-2013-Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

§ 1

Cel konkursu

Konkurs kulinarny „Kuchnia Ziemi Lubawskiej” ma na celu aktywizowanie społeczności lokalnej oraz promowanie wizerunku kuchni regionalnej jako charakterystycznej, unikatowej i autentycznej marki regionalnej. Ideą przewodnią konkursu jest prezentacja autorskich potraw, wypieków i produktów charakterystycznych dla regionu oraz zachowanie od zapomnienia tradycyjnych potraw, deserów, przekąsek, napoi i nalewek a także wymiana doświadczeń z partnerem projektu w tym zakresie.

Konkurs jest jednym z elementów projektu współpracy pt. „GARNEK” organizowanym dla społeczności lokalnej obszaru Lokalnej Grupy Działania „Ziemia Lubawska” i zaproszonych gości partnera projektu, jakim jest Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Partnerstwo dla Ziemi Kujawskiej” w dniu 08.09.2013r. przy Szkole Podstawowej w Rożentalu.

§ 2

Uczestnicy

W konkursie mogą brać udział Rady Sołeckie, Koła Gospodyń Wiejskich oraz grupy nieformalne mieszkańców wszystkich gmin wchodzących w skład Lokalnej Grupy Działania.

W konkursie uczestniczą przedstawiciele Rad Sołeckich, Kół Gospodyń Wiejskich i grup nieformalnych w zespołach 2-3 osobowych lub samodzielnie mieszkańcy obszaru LGD według indywidualnych zgłoszeń.

§ 3

Zgłoszenie uczestnictwa

Rady Sołeckie, Koła Gospodyń Wiejskich oraz grupy nieformalne zainteresowani udziałem w konkursie zobowiązani są do dokonania zgłoszenia na załączonym formularzu (Załącznik nr 1). **Zgłoszenia** należy przesłać mailem, pocztą lub faksem **w terminie do 27 sierpnia 2013r.** na adres: **Lokalna**



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach osi 4-LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja zarządzająca PROW na lata 2007-2013-Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Grupa Działania Ziemia Lubawska Kurzętnik – Wybudowanie 4; 13-306 Kurzętnik tel. (0-56) 49 181 63 e-mail: biuro@lgdziemialubawska.pl

O uczestnictwie w konkursie decyduje data zgłoszenia Rady Sołectkiej, Koła Gospodyń Wiejskich oraz grupy nieformalnej.

Ilość ekip startujących jest limitowana i określona kolejnością zgłoszeń (15 zespołów). Organizator zastrzega sobie prawo do rozszerzenia limitu ekip, w przypadku wpłynięcia większej ilości zgłoszeń.

§ 3

Zasady organizacyjne

Organizator nie pokrywa kosztów podróży uczestników konkursu.

Drobny sprzęt kuchenny oraz zastawę do prezentowania potraw, wypieków i produktów grupa zapewnia we własnym zakresie. Dopuszcza się dodatkowe akcje promujące Radę Sołectką, Koło Gospodyń Wiejskich, lub grupy nieformalne; region i potrawy w postaci osobnego stoiska degustacyjnego dla uczestników imprezy, o czym należy powiadomić organizatora wraz ze złożeniem zgłoszenia uczestnictwa w konkursie.

Uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie produkty niezbędne do przygotowania potraw, wypieków i produktów kulinarnych. Uczestnicy mogą wystąpić w regionalnych strojach ludowych lub tradycyjnych strojach kucharskich.

§ 4

Zasady przeprowadzenia konkursu

Do udziału w konkursie należy przygotować **maksymalnie 5** potraw, wypieków lub produktów specyficznych dla regionu, który może zostać przeznaczony do spożycia lub do sporządzenia potraw. Produkty muszą być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą. **Przygotowanie większej ilości potraw może być podstawą dyskwalifikacji uczestników.**

W konkursie mogą wziąć udział produkty następującego typu:

- pochodzenia zwierzęcego (np. mięso, ryby, drób, wędliny, mleko, sery, farsze, miód i jego przetwory),



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach osi 4-LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja zarządzająca PROW na lata 2007-2013-Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

- pochodzenia roślinnego (np. owoce, warzywa, konfitury, powidła, marmolady, octy, marynaty, soki, zakwasy, chleby i inne wypieki),
- napoje regionalne (alkoholowe i bezalkoholowe),

Każdy zespół musi przygotować po 3 porcje produktów konkursowych dla 6-osobowego jury degustacyjnego oraz ekspozycję. Wszystkie prace konkursowe powinny być oryginalne, atrakcyjne w formie i treści.

Każdy członek jury może przyznać maksymalnie 40 punktów. Kryteria oceny:

- ciekawy wygląd, aranżacja, sposób podania – do 10 pkt.
- smak potrawy i różnorodny dobór składników wykorzystanych produktów – do 10 pkt.
- związek potrawy z tradycją i kulturą Ziemi Lubawskiej – 10 pkt.
- prezentacja składników, receptury i sposobu przygotowania potrawy – 10 pkt.

Każdy uczestnik konkursu jest zobowiązany zaprezentować łącznie z produktem kulinarnym jego recepturę obejmującą składniki i sposób przygotowania w sposób dostępny i czytelny dla jury oraz publiczności.

§ 5

Założenia końcowe

Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do wykorzystywania produktów kulinarnych prezentowanych w trakcie konkursu (zdjęcia, filmy, receptura i sposób przygotowania) w przedsięwzięciach promocyjnych (np. publikacje prasowe i wydawnicze, Internet, itp.)

W konkursie przewidziane są atrakcyjne nagrody pieniężne dla pierwszych trzech miejsc.

Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają atrakcyjne upominki za udział w konkursie ufundowane przez organizatorów. Lista laureatów zostanie zamieszczona na stronie internetowej www.lgdziemialubawska.pl

Wszystkie pytania należy kierować do Organizatora. Szczegółowych informacji udzielają pracownicy biura LGD Ziemia Lubawska, tel. (0 56) 49 181 63; kom. 514154474
e-mail: biuro@lgdziemialubawska.pl