



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Załącznik do Uchwały nr 1/06/2013
Zarządu LGD „Białe Ługi”
z dnia 18 czerwca 2013 r.

REGULAMIN Konkursu kulinarnego „PALCE LIZAĆ”

§ 1

Organizator:

- ✚ Lokalna Grupa Działania „Białe Ługi” z siedzibą w Daleszycach.

Cel konkursu:

- ✚ Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych potrawach przygotowywanych na terenie obszaru LGD „Białe Ługi” tj. gmin: Bogoria, Chmielnik, Daleszyce, Gnojno, Pierzchnica, Raków, Staszów, Szydłów;
- ✚ Poszukiwanie potraw specyficznych, charakterystycznych dla obszaru LGD, które mają szansę stać się jego wizytówką;
- ✚ Upowszechnienie wiedzy o możliwości wykorzystania walorów specyficznych, regionalnych produktów w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki (w szczególności agroturystyki) oraz gastronomii.
- ✚ Nominacja konkursowych potraw wraz z przepisami i ich autorami do prezentacji w Biuletynie „Białe Ługi” oraz na stronie internetowej www.bialelugi.pl

Przedmiot konkursu:

- ✚ Przez „potrawę regionalną” rozumie się każdą potrawę wykonaną przy użyciu lokalnie dostępnych produktów, przeznaczoną bezpośrednio do spożycia. Potrawy powinny być wytwarzane lokalnie, tradycyjnymi domowymi metodami, wywodzić się z tradycji kulinarnej regionu.

Kategorie konkursowe:

- ✚ „Śliwkowy Specjał” (danie główne lub przystawka lub deser ze śliwką w dowolnej postaci),
- ✚ „Dla Łasuchów” („same słodkości”),
- ✚ „Dla Smakoszy” („treściwe dania”)

Do każdej potrawy w każdej kategorii powinien być dołączony przepis.

§ 2

Sposób i kryteria oceny

Każda potrawa będzie oceniana wg następujących kryteriów:

- ✚ sposób podania potrawy, czyli ogólne odczucie estetyczne (1-5 pkt.);
- ✚ składniki potrawy, wykorzystanie surowców lokalnych i półproduktów lokalnych (1-10 pkt.);
- ✚ walory smakowe (1-10 pkt.);
- ✚ powiązania kulturowe z regionem (0-5 pkt.).

Łącznie można otrzymać 30 punktów.

Lokalna Grupa Działania „Białe Ługi” Pl. Staszica 6, 26-021 Daleszyce
tel. (41) 307-26-44 lub (41) 307-20-11, fax (41) 307-20-11
www.bialelugi.pl e-mail: biuro@bialelugi.pl



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



§ 3

Zasady udziału w konkursie:

W konkursie mogą wziąć udział osoby indywidualne, gospodarstwa agroturystyczne, przedsiębiorstwa branży turystyczno-gastronomicznej (restauracje, bary, hotele, pensjonaty, itp.).

Warunkiem uczestnictwa jest złożenie w biurze LGD „Białe Ługi” (26-021 Daleszyce, Plac Staszica 6) wypełnionego zgłoszenia, stanowiącego odpowiednio:

- ✚ w kategoriach: „Dla Łasuchów” i „Dla Smakoszy” - załącznik nr 1
- ✚ w kategorii: „Śliwkowy Specjał” - załącznik nr 2

do niniejszego regulaminu (karty zgłoszenia dostępne również na stronie internetowej www.bialelugi.pl) najpóźniej do dnia **14 sierpnia 2013 r. godz. 15:00** (przy przesłaniu zgłoszenia pocztą **decyduje data wpływu zgłoszenia do biura LGD**).

Każdy uczestnik może zgłosić **nie więcej niż dwie potrawy**.

Uczestnicy na własny koszt ponoszą opłaty związane z przygotowaniem potraw i zobowiązani są dostarczyć minimum 10 porcji dania w dniu rozstrzygnięcia konkursu.

§ 4

Rozstrzygnięcie konkursu

Ogłoszenie wyników nastąpi w dniu **8 września 2013 r.** podczas Dożynek Wojewódzkich w Bogorii.

O szczegółach każdy zakwalifikowany uczestnik zostanie poinformowany do dnia 30 sierpnia br.

§ 5

Nagrody

Uczestnicy konkursu (zgłaszający) otrzymają następujące nagrody w każdej kategorii:

- ✚ I miejsce: 500 zł
- ✚ II miejsce: 300 zł
- ✚ III miejsce: 100 zł

Dodatkowo:

- ✚ Dla laureatów bezpłatny wyjazd studyjny w dniach 22-23.09.2013 połączony z uczestnictwem w imprezie plenerowej „Od ziarenka do wiejskiego rarytasu” do Bacówki „Biały Jeleń” w Iwkowej - woj. małopolskie.
- ✚ Każda zgłoszona w kategorii „Śliwkowy Specjał” potrawa, która zgodnie z oświadczeniem jest dostępna w sprzedaży całorocznej otrzyma Certyfikat „Śliwkowy Specjał”.
- ✚ Wszyscy uczestnicy otrzymają zestaw upominków.

§ 6

Postanowienia końcowe

Ostateczna interpretacja regulaminu należy do organizatorów. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do ewentualnych zmian w regulaminie, o których poinformują zainteresowanych do dnia 30 sierpnia 2013 r.