**REGULAMIN**

**konkursu kulinarnego pn. „Nabiałowy zawrót głowy”**

**– na najlepszą potrawę tradycyjną regionu gór świętokrzyskich**

1. **POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się Konkurs na najlepszą potrawę tradycyjną z wykorzystaniem ziemniaka i/lub podrobów dla osób fizycznych, gospodarstw agroturystycznych oraz branży gastronomicznej z terenu powiatów: kieleckiego, sandomierskiego, opatowskiego i ostrowieckiego z wyłączeniem miast Kielce, Sandomierz i Ostrowiec.

**2. Organizatorem Konkursu jest Stowarzyszenie LEJDIS przy współpracy Lokalnej Grupy Działania „Białe Ługi”**

**3. Konkurs odbędzie się w dniu 19 lipca 2015 r. podczas Dni Pierzchnicy**

**II. CEL KONKURSU**

1. Cele Konkursu:

* upowszechnianie walorów zdrowotnych i smakowych tradycyjnie wytwarzanych potraw z nabiału,
* promocja regionalnego dziedzictwa kulinarnego,
* kreowanie potraw z produktów lokalnych mleczarni,
* zachęcenie mieszkańców regionu do zmiany nawyków żywieniowych.

**III. PRZEDMIOT KONKURSU**

Konkurs zorganizowany zostanie w kategorii: potrawa z wykorzystaniem nabiału w jednej z form – zupa, przystawka, danie główne, deser, itp.

**IV. UCZESTNICY KONKURSU**

1. Uczestnikami konkursu są osoby fizyczne, KGW, stowarzyszenia, właściciele gospodarstw agroturystycznych oraz przedstawiciele branży gastronomicznej, którzy prowadzą działalność na terenie powiatów: kieleckiego, sandomierskiego, opatowskiego i ostrowieckiego z wyłączeniem miast Kielce, Sandomierz i Ostrowiec.

2. Warunkiem udziału w konkursie jest nadesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego na jeden z podanych poniżej kontaktów:

**1)** **e-mail: stowarzyszenie.lejdis@op.pl lub** [**biuro@bialelugi.pl**](mailto:biuro@bialelugi.pl)

**2) siedziba biura Lokalnej Grupy Działania „Białe Ługi” Trzemosna 27 26-021 Daleszyce**

3. Wzór formularza zgłoszeniowego, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, dostępny jest:

1) w siedzibiebiura Lokalnej Grupy Działania „Białe Ługi” Trzemosna 27 26-021 Daleszyce

2) na stronie internetowej stowarzyszenia LEJDIS http://stowarzyszenielejdis.pl

4. Uczestnik konkursu może zgłosić do konkursu **maksymalnie 2 potrawy.**

5. Uczestnik konkursu zobowiązany jest do zaprezentowania i poddania ocenie komisji konkursowej zgłoszonej potrawy wraz z przepisem podczas trwania konkursu.

**V. PRZEBIEG KONKURSU**

Konkurs przebiegać będzie w II etapach:

1**. I etap** – **nominacja do finału konkursu**

1) przesłanie – do dnia **15 lipca 2015 roku** wypełnionego formularza zgłoszeniowego (mile widziane zdjęcia opisanych potraw). Dołączone zdjęcia i materiały pozostają do dyspozycji organizatora i nie podlegają zwrotowi – **pod adresy podane w pkt. IV. / 2.**

2) zgłoszenia muszą zawierać przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów,   
z *wykorzystaniem produktów powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie   
w tym z minimum jednym produktem lokalnym, wpisanym n Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z województwa świętokrzyskiego*

3) weryfikacja wstępna zgłoszonych przepisów wg kryteriów wynikających z **pkt. V. / 2)** zostanieprzeprowadzona przez pracowników Lokalnej Grupy Działania „Białe Ługi”

4) Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru startujących uczestników do II etapu konkursu,

5) Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu.

2**. II etap - finał konkursu:**

1) finał konkursu odbędzie się *podczas Dni Pierzchnicy w dniu* **19 lipca 20145 r,**

2) podczas finału nastąpi prezentacja zgłoszonych potraw przez startujących   
w konkursie,

3) ekipy startujące w konkursie powinny się składać maksymalnie z 2-3 osób.

**VI. REGUŁY PRZEPROWADZENIA KONKURSU**

1. Uczestnicy konkursu będą mieli zabezpieczone przez organizatora zadaszone miejsca wraz ze stołami oraz talerzyki bądź naczynia jednorazowe i sztućce umożliwiające konsumpcję potrawy w celu oceny przez komisję.
2. Organizator konkursu zapewni uczestnikom jednolity wzór wizytówek z numerem, nazwą uczestnika i nazwą potraw konkursowych.
3. Uczestnicy dodatkowo mogą posiadać swoje wizytówki z logo.
4. Uczestnicy zobowiązani są do przywiezienia gotowych już potraw i ich zaprezentowania podczas konkursu.
5. **Uczestnicy przygotowują:**
   * **1 porcję konkurs ową** **(pokazową) potrawy lub potraw do oceny wizualnej przez jury konkursu**  **oraz minimum pięć porcji do degustacji**
   * **sprzęt gastronomiczny warunkujący** **utrzymanie właściwej temperatury potrawy (podgrzewacz lub inny sprzęt w zależności od rodzaju potrawy)**,

6. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania potraw oraz ich koszty leżą po stronie startujących w konkursie.

**VII. KRYTERIA OCENY**

Rozstrzygnięcia konkursu dokona Komisja powołana przez organizatorów konkursu   
w oparciu o następujące kryteria:

1. walory smakowe
2. wygląd i estetyka podania potrawy
3. pochodzenie i oryginalność receptury
4. związek potrawy z regionem i jego tradycjami

**VIII. NAGRODY**

1. W Konkursie na najlepszą potrawę tradycyjną przyznane zostaną nagrody:

I miejsce - nagroda rzeczowa o wartości 500 zł

II miejsce - nagroda rzeczowa o wartości 400 zł

III miejsce - nagroda rzeczowa o wartości 300 zł

oraz 5 wyróżnień – nagrody rzeczowe o wartości 150 zł

Łączna wartość nagród 1950 zł.

Załącznik 1 do Regulaminu

**Zgłoszenie nr**…………………………

(wypełnia organizator)

**Formularz zgłoszeniowy**

**Konkurs kulinarny pn. „Nabiałowy zawrót głowy”**

**- na najlepszą potrawę tradycyjną regionu gór świętokrzyskich**

1. Nazwa podmiotu:

……………………………………………………………………………………

1. Imię i nazwisko:

……………………………………………………………………………………

1. Adres:

……………………………………………………………………………………

1. Numer telefonu, adres e-mail:

……………………………………………………………………………………

**Nazwa potrawy / potraw konkursowych wraz z opisem przygotowania**:

……………………………………………………………………………………………

* Składniki (w tym produkt/y z LPT – podkreślić)

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

* Opis przygotowania:

……………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………

* Informacje o potrawie – tradycja i pochodzenie

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Zapoznałem się z Regulaminem i akceptuję podane warunki konkursu oraz wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez organizatorów w celach promocyjnych, zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych**. (**tekst jednolity: Dz. U. 2002 r. Nr 101 poz. 926, ze zm.)

………………………………………………………..

Data i czytelny podpis