

## REGULAMIN KONKURSU

pn:

### **„REGIONALNE PRODUKTY I POTRAWY POCHODZENIA ROŚLINNEGO – Z ZIEMNIAKA, KAPUSTY, POMIDORA, MAKI I FARSZE ROŚLINNE**

### **ORAZ NAJCIEKAWSZA ARANŻACJA STOISKA”**

#### **Celem konkursu**

jest poznanie i udokumentowanie regionalnych produktów żywnościowych, potraw i napojów osadzonych głęboko w naszej tradycji i od lat wytwarzanych w domach, tymi samymi metodami i według tych samych receptur. Ważne jest znalezienie i zachowanie regionalnych specjałów, zanim odejdą w zapomnienie, wyparte przez „szybką” przemysłową żywność. Konkurs ma zaktywizować lokalną społeczność i lokalnych wytwórców do działań na rzecz przetwarzania produktów pochodzenia roślinnego, budowy rynku i promocji tradycyjnej żywności, jako elementu rozwoju regionu LGD7 i integracji społeczności lokalnej. Historia kulinarna naszego regionu jest bardzo bogata, wystarczy ją tylko odtworzyć. Jest to ważny element dziedzictwa kulinarnego. Jest to także identyfikacja produktów, których istnienia powszechnie nie dostrzega się, mimo, że są one zgodne z wielowiekową tradycją wytwarzania.

#### **Organizatorem konkursów jest:**

-Stowarzyszenie „LGD7- Kraina Nocy i Dni”

Współorganizator:

-Gospodarstwo Agroturystyczne ”Karczma Kaliska”

#### **Zasady uczestnictwa w konkursie:**

W konkursie mogą wziąć udział: zespoły reprezentujące gminy z obszaru „LGD7- Kraina Nocy i Dni” (indywidualne osoby fizyczne, KGW, producenci żywności z terenu danej gminy, lokalni rzemieślnicy i firmy gastronomiczne i ekologiczne, wystawcy oraz gospodarstwa agroturystyczne). Każdy zespół reprezentujący może liczyć do 3 osób. Karty zgłoszeń muszą zawierać przepisy z wykazem użytych produktów oraz rys historyczny związany z powstaniem produktu lub potrawy.

#### **Zasady i przebieg konkursu:**

Jeden wystawca, jedna gmina, może zgłosić do konkursu, jeden produkt. Można przygotować więcej propozycji potraw, produktów nie konkursowych, do chwili degustacji będą stanowić dekorację stoiska zwiększając szansę zwycięstwa na najciekawszą aranżację stoiska. Na stoisku należy wykorzystać naturalne elementy dekoracyjne np.: zioła, kwiaty ogrodowe, polne, warkocze czosnku, cebuli, owoce dziko rosnące – jarzębina, głóg, lniane lub białe płótno z haftem, to tylko propozycje, najlepiej wykorzystać własną inwencję. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania potraw, każdy zespół zapewnia we własnym zakresie. Wszelkie produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej. Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów

jadalnych, związanych z regionem. Należy wykorzystać specyficzne elementy dekoracji potraw, stołu, sposobu podawania, nawiązującym do tradycji regionu.

Potrawa konkursowa musi być przygotowana z wykorzystaniem produktów podanych w regulaminie związanym z regionem działania LGD7 i będzie oceniana w kategorii:

**-Produkty Potrawa regionalna pochodzenia roślinnego** –z ziemniaka, kapusty, pomidora, mąki i farsze roślinne- grzyby, soczewica, fasola, groch, kasze - jaglana, gryczana, jęczmienna itp.

***Wszyscy uczestnicy konkursu, przygotowują ekspozycję swoich potraw konkursowych w ilościach umożliwiających degustację jury jak również w miarę możliwości uczestnikom „II Festiwalu Tradycyjnych Smaków w Krainie Nocy i Dni”.***

Każda ekipa będzie mogła skorzystać z :

**Palnika gazowego lub kuchenki mikrofalowej oraz stanowiska roboczego.**

Wymiary stoiska to 1,70cm x 0,80cm. Stoły zapewnia współorganizator organizator.

Niezbędny sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań, potraw, produktów, uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie. Stanowisko pracy, po zakończeniu prezentacji, musi być wysprzątane.

Dania oceniane będą przez jury składające się z 3 osób.

Członkowie jury oceniają:

- walory smakowe - ilość punktów: 0 - 6
- wygląd potrawy - ilość punktów: 0 - 5
- niepowtarzalność - ilość punktów: 0 - 5
- związek dania z regionem i jego tradycjami – ilość punktów: 0 – 5

Każda z ekip może otrzymać maksymalnie 21 punktów.

Jury konkursowe wyłoni zwycięzców, przyznając w poszczególnej kategorii za I i II miejsce nagrodę rzeczową oraz statuetkę.

### **Komisja konkursowa**

Prawidłowym przebiegiem konkursów oraz ich oceną zajmować się będzie 3-osobowa komisja powołana przez organizatora, w której skład wchodzić będą osoby o kompetencjach związanych z tematyką konkursu, zajmujące się dziedzictwem kulturowym regionu (np. etnografowie, historycy, specjaliści od żywienia, znawcy regionalnej tradycji kulinarnej). Regulamin działania komisji będzie załącznikiem do niniejszego Regulaminu.