

REGULAMIN KONKURSU – kategoria IV

pn.: „CIASTA I DESERY TRADYCYJNE” ORAZ NAJCIEKAWSZA ARANŻACJA STOISKA”

Celem konkursu jest kultywowanie i upowszechnianie tradycji ludowych sporządzania oraz przygotowania wypieku ciast oraz deserów tradycyjnych. Poznanie i udokumentowanie regionalnych produktów żywnościowych, ciast i deserów 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 specjalów, 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”

Zasady uczestnictwa w konkursie.

W konkursie mogą wziąć udział: zespoły reprezentujące gminy z obszaru „LGD7- Kraina Nocy i Dni” (indywidualne osoby fizyczne, KGW, Stowarzyszenia, producenci żywności z terenu danej gminy, lokalni rzemieślnicy, wystawcy oraz gospodarstwa agroturystyczne i ekologiczne). Każdy zespół reprezentujący może liczyć do 6 osób.

Karty zgłoszeń muszą zawierać przepisy z wykazem użytych produktów oraz rys historyczny związany z powstaniem ciasta lub deseru.

Zasady i przebieg konkursu.

Jeden wystawca może zgłosić do konkursu, jeden rodzaj tradycyjnego ciasta bądź deseru. Uczestnicy konkursu zobowiązani są do podania receptury wg której ciasto zostało sporządzone. Można przygotować więcej propozycji ciast i deserów poza konkursem, do chwili degustacji będą stanowić dekorację stoiska, które podlega ocenie w odrębnej klasyfikacji na „Arkuszu oceniającym produkty, potrawy, napoje, nalewki, ciasto, deser, najciekawsza aranżacja stoiska”, zwiększając szansę zwycięstwa. Na stoisku można zastosować naturalne elementy dekoracyjne np.: sezonowe owoce, zioła, kwiaty ogrodowe, polne, warkocze czosnku, cebuli, owoce dziko rosnące – jarzębina, glóg, lniane lub białe płótno z haftem, to tylko propozycje, najlepiej wykorzystać własną inwencję twórczą. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania ciast i deserów, każdy zespół zapewnia we własnym zakresie. Produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej. Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się z produktów jadalnych, związanych z regionem. Należy wykorzystać specyficzne elementy dekoracji potraw, stołu, sposobu podawania, nawiązującym do tradycji regionu.

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

Powierzchnię wystawienniczą zapewnia Organizator, w postaci drewnianych domków wystawienniczych (domki o wymiarach: 3m x 2m z zadaszeniem, otwarte z 2 stron, ludy z 3 stron (front i boki domku)).

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

Komisja Konkursowa dokona wyboru najlepszego wypieku ciasta tradycyjnego oraz deseru oceniając:

- walory smakowe - ilość punktów: 0 - 6
- wygląd ciasta, deseru (estetyka oraz sposób dekoracji) - ilość punktów: 0 - 5
- niepowtarzalność - ilość punktów: 0 - 5
- związek z regionem i jego tradycjami - ilość punktów: 0 – 5

Każda z ekip może otrzymać maksymalnie 21 punktów.

Jury konkursowe wyłoni zwycięzców, przyznając za I, II i III miejsce nagrody rzeczowe. Laureaci I miejsc otrzymają również gawertony. Komisja konkursowa, może przyznać dodatkowo wyróżnienia(w formie rzeczowej) dla zespołów biorących udział w Festiwalu.

Komisja konkursowa.

Nad prawidłowym przebiegiem konkursów oraz ich oceną zajmować się będzie Komisja powołana przez Organizatora, w której skład wchodzić będą osoby (co najmniej 2) o kompetencjach związanych z tematyką konkursu, zajmujące się dziedzictwem kulturowym regionu (np. specjaliści ds. żywienia, doradcy ds. rozwoju obszarów wiejskich, znawcy regionalnej tradycji kulinarnej, przedstawiciele Stowarzyszeń, Kół Gospodyń Wiejskich, a także obserwatorzy społeczni).

Założenia dodatkowe.

Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji treści (przepisów) i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu.

Karty zgłoszenia wraz z opisem, będą przyjmowane do 21 sierpnia 2019r., na adres:

Biuro „LGD7- Kraina Nocy i Dni”, 62-860 Opatówek. ul. Kościelna 2,

tel. 669 686 139; e-mail: lgd7-biuro@wp.pl

Wszystkie pytania dotyczące spraw niewyszczególnionych w regulaminie, a związanych z organizacją konkursu prosimy kierować na adres j.w.