

REGULAMIN KONKURSU – kategoria I

pn: „REGIONALNE PRODUKTY I POTRAWY POCHODZENIA ROŚLINNEGO - Z ZIEMNIAKA, KAPUSTY, POMIDORA, MAKI I FARSZE ROŚLINNE, **PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO ORAZ NAJCIEKAWSZA ARANŻACJA STOISKA”**

Celem konkursu jest poznanie i udokumentowanie regionalnych potraw, produktów żywnościowych, 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, ekologiczne). Każdy zespół reprezentujący może liczyć do 6 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, może zgłosić do konkursu, jeden produkt. Można przygotować więcej propozycji potraw, produktów nie konkursowych, do chwili degustacji będą stanowić dekorację stoiska, które podlega ocenie w odrębnej klasyfikacji na „Arkuszu oceniającym produkty, potrawy, nalewki, napoje, ciasta i desery, najciekawsza aranżacja stoiska”, zwiększając szansę zwycięstwa. Na stoisku można zastosować naturalne elementy dekoracyjne np.: 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 potraw, każdy zespół zapewnia we własnym zakresie. Wszelkie 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.

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

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

- **Produkt lub potrawa regionalna pochodzenia zwierzęcego.**

Wszyscy uczestnicy konkursu, przygotowują ekspozycję swoich potraw konkursowych w ilościach umożliwiającą 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, lady 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.

Potrawy oceniane będą przez jury składające się z co najmniej 2 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, II i III miejsce nagrody rzeczowe. Laureaci I miejsc otrzymają również gawerfony. 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 2019 r., na adres:

Biuro „LGD7- Kraina Nocy i Dni”, 62-860 Opatówek, ul. Kościelna 2, tel. 669 686 139;

e-mail: lgd7-biuro@np.pl

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