

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO „KUCHNIA GMINY RYBNO”

*Operacja realizowana w ramach nadania tytułu
„HONOROWEGO OBYWATELA GMINY RYBNO”*

Termin: 04 sierpnia 2015 r., wtorek,
rozpoczęcie konkursu o godz. 14.00 z możliwością rozstawienia stoisk od godz. 12.00
w miejscu wyznaczonym przez organizatora.

Miejsce: stadion w m. Rybno

Organizator:

Urząd Gminy Rybno, 13 – 220 Rybno ul. Lubawska 15, tel. (23) 696 60 55,
e-mail: rybno@gminarybno.pl

Współorganizatorzy:

Muzeum Bitwy pod Grunwaldem

§ 1

Cel konkursu

Konkurs kulinarny „Kuchnia Gminy Rybno” ma na celu aktywizowanie społeczności lokalnej oraz promowanie wizerunku kuchni regionalnej jako charakterystycznej, unikatowej i autentycznej marki regionalnej. Ideą przewodnią konkursu jest prezentacja autorskich potraw, wypieków i produktów charakterystycznych dla regionu oraz zachowanie od zapomnienia tradycyjnych potraw, deserów, przekąsek, napoi i nalewek a także wymiana doświadczeń rozwój oraz wspieranie zasobów ludzkich na rzecz rozwoju lokalnego i integracji.

§ 2

Uczestnicy

W konkursie mogą brać udział sołectwa z Gminy Rybno (grupy sołectw) oraz grupy nieformalne mieszkańców gminy Rybno.

W konkursie uczestniczą przedstawiciele Rad Sołeckich i grup nieformalnych w zespołach do 10 osób.

Warunkiem udziału w konkursie jest zgłoszenie udziału do dnia 24 lipca 2015 r. do Urzędu Gminy Rybno, 13 – 220 Rybno, ul. Lubawska 15.

§ 3

Zasady organizacyjne

Organizator nie pokrywa kosztów podróży uczestników konkursu.

Drobny sprzęt kuchenny oraz zastawę do prezentowania potraw, wypieków i produktów grupa zapewnia we własnym zakresie. Dopuszcza się dodatkowe akcje promujące sołectwa lub grupy nieformalne; region i potrawy w postaci stoiska degustacyjnego dla uczestników imprezy.

Uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie produkty niezbędne do przygotowania potraw, wypieków i produktów kulinarnych. Uczestnicy mogą wystąpić w regionalnych strojach ludowych lub tradycyjnych strojach kucharskich.

§ 4

Zasady przeprowadzenia konkursu

Do udziału w konkursie należy przygotować **maksymalnie 4 potrawy**, wypieków lub produktów specyficznych dla regionu, które mogą zostać przeznaczone do spożycia lub do sporządzenia potraw. Produkty muszą być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą.

W konkursie biorą udział produkty następującego typu:

1. zupa,
2. danie główne mięsne,
3. deser,
4. „*specjal solectwa*”.

Każdy zespół musi przygotować po 3 porcje produktów konkursowych dla 3-osobowego jury degustacyjnego oraz ekspozycję. Wszystkie prace konkursowe powinny być oryginalne, atrakcyjne w formie i treści.

Każdy członek jury może przyznać maksymalnie 30 punktów. Kryteria oceny:

1. ciekawy wygląd i sposób podania – do 10 pkt.
2. smak potrawy – do 10 pkt.
3. prezentacja składników i sposobu przygotowania potrawy – 10 pkt.

Każdy uczestnik konkursu jest zobowiązany zaprezentować łącznie z produktem kulinarnym jego recepturę obejmującą składniki i sposób przygotowania w sposób dostępny i czytelny dla jury oraz publiczności.

§ 5

Założenia końcowe

Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do wykorzystywania produktów kulinarnych prezentowanych w trakcie konkursu (zdjęcia, filmy, receptura i sposób przygotowania) w przedsięwzięciach promocyjnych (np. publikacje prasowe i wydawnicze, Internet, itp.)

W konkursie przewidziane są atrakcyjne nagrody pieniężne dla pierwszych trzech miejsc.

Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają atrakcyjne upominki za udział w konkursie ufundowane przez sponsorów.