**REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO ,,SWOJSKIE SMAKI’’ NA NAJLEPSZĄ POTRAWĘ PRZYGOTOWANĄ Z WYKORZYSTANIEM PRODUKTÓW REGIONALNYCH**

1. **ORGANIZATORZY**

Organizatorem konkursu jest grupa Poszukiwaczy Zagubionych Smaków oraz realizator projektu - Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Gminy Krynice.

1. **DATA I MIEJSCE ROZSTRZYGNIĘCIA KONKURSU**

Prezentacja konkursowa i degustacja potraw przez komisję konkursową odbędzie się 30 maja 2019 r. w Niepublicznej Szkole Podstawowej w Hucie Dzierążyńskiej w godzinach od 8.30 do 9.00 podczas Pikniku Rodzinnego.

1. **CEL KONKURSU**

* promocja potraw przygotowanych z wykorzystaniem produktów regionalnych
* prezentacja kuchni lokalnej i tradycyjnej mieszkańców Gminy Krynice
* wymiana doświadczeń kulinarnych i promocja przepisów na potrawy tradycyjne i regionalne
* budowa więzi pomiędzy różnymi pokoleniami społeczności lokalnej

1. **ADRESACI KONKURSU**

Konkurs adresowany jest do mieszkańców Gminy Krynice i ma charakter rodzinny. Uczestnikami konkursu mogą być osoby indywidualne i rodziny.

1. **WARUNKI UCZESTNICTWA**

Przystąpienie do konkursu następuje poprzez zapoznanie się z regulaminem konkursu oraz wypełnienie i dostarczenie formularza zgłoszeniowego osobiście do sekretariatu Niepublicznej Szkoły Podstawowej w Hucie Dzierążyńskiej lub pocztą elektroniczną na adres e- mail: **stowarzyszeniekrynice@interia.pl w terminie do 27 maja 2019 r.**

Uczestnicy konkursu są zobowiązani do dostarczenia wcześniej przygotowanych potraw na miejsce oficjalnego rozstrzygnięcia konkursu, czyli do NSP w Hucie Dzierążyńskiej w dniu 30 maja 2019 r. w godz. od 8.00 do 8.30 z uwzględnieniem degustacji przez komisję konkursową. Do udziału w konkursie zostaną dopuszczone potrawy, które posiadają związek z regionem i są wyrobami wytworzonymi z wykorzystaniem surowców występujących na terenie gminy.

Naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.

1. **ZASADY OCENY POTRAW**

Oceny potraw dokona Komisja Konkursowa powołana przez Organizatora. Do konkursu mogą być wystawione danie mięsne, danie bezmięsne, deser lub ciasta, sałatki, surówki, itp.

Komisja Konkursowa dokona oceny z uwzględnieniem następujących kryteriów:

* smak,
* związek z regionem,
* oryginalność,
* właściwy dobór przypraw,
* estetyka – zachowanie proporcji i wrażenie ogólne

Każdy z członków komisji konkursowej będzie dysponować skalą od 1 do 10 punktów dla każdej zgłoszonej potrawy. Na podstawie sum punktów uzyskanych przez poszczególnych uczestników zostaną wyłonieni laureaci ( decyduje najwyższa liczba punktów). Decyzje Komisji Konkursowej są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie. Z posiedzenia Komisji Konkursowej zostanie sporządzony protokół.

1. **NAGRODY**

* Uczestnicy przygotowują konkursowe potrawy na własny koszt. Po rozstrzygnięciu konkursu odbędzie się degustacja wszystkich zgłoszonych potraw.
* Komisja konkursowa przyzna nagrody główne za zajęcie trzech pierwszych miejsc. Pozostali uczestnicy konkursu otrzymają upominki rzeczowe.
* Przepisy na nagrodzone potrawy znajdą się w wydanej w ramach realizacji projektu gazetce kulinarnej. Dlatego uczestnicy konkursu powinni dołączyć do potrawy konkursowej przepis kulinarny.

1. **POSTANOWIENIA KOŃCOWE**
2. Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć oraz informacji o zwycięzcach i uczestnikach konkursu.
3. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do zamieszczania informacji o potrawach konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych.
4. Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie.
5. Niniejszy regulamin jest jedynym określającym zasady konkursu.
6. Regulamin konkursu udostępniony jest do wglądu w siedzibie organizatora, a także na stronach:

<https://stowarzyszeniekrynic.wixsite.com/krynice>

https://www.facebook.com/Niepubliczna-Szkoła-Podstawowa-w-Hucie-Dzierążyńskiej

1. Wszystkie kwestie, których nie obejmuje niniejszy regulamin ustala organizator.
2. **KONTAKT**

Dodatkowe informacje udzielane są pod numerem telefonu 510489343.