

Festiwal potraw z mięsa wieprzowego, wołowego, jagnięcego, koziego - Mrągowo, 31 lipca 2010r.

REGULAMIN KONKURSÓW KULINARNYCH

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

§ 1

Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywają się: „Konkurs na najlepszą potrawę z wieprzowiny”, „Konkurs na najlepszą potrawę z wołowiny”. Organizatorami konkursów są: Samorząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego, Miasto Mrągowo, Centrum Kultury i Turystyki, Miasteczko Westernowe „Mrongoville”.

§ 2

Konkursy są organizowane na terenie Województwa Warmińsko-Mazurskiego.

II. CEL KONKURSÓW

§ 3

Celem głównym konkursów jest:

- 1) ochrona kulinarnego dziedzictwa oraz wykazanie się znajomością w przygotowaniu potraw z wieprzowiny i wołowiny z odpowiednim wykorzystaniem i użyciem jak największej ilości produktów regionalnych,
- 2) promowanie jedynych w swoim rodzaju produktów żywnościowych, specyficznych dla naszego regionu.

III. UCZESTNICY KONKURSÓW

§ 4

W konkursach mogą uczestniczyć kucharze z restauracji, zakładów gastronomicznych oraz gospodarstw agroturystycznych z terenu Województwa Warmińsko-Mazurskiego, którzy wypełnią zgłoszenie, dołączą przepis na potrawę z wieprzowiny lub wołowiny oraz zaprezentują ją podczas trwania konkursu.

§ 5

1. W każdym z Konkursów bierze udział 6 ekip w składzie 2 osobowym. O udziale w konkursach decyduje kolejność zgłoszeń.
2. Organizator nie dopuszcza możliwości udziału tej samej ekipy w więcej niż jednym Konkursie.
3. W konkursach nie mogą uczestniczyć członkowie komisji konkursowej ani ich rodzin.
4. Uczestnik konkursu zobowiązany jest do zaprezentowania i poddania ocenie komisji konkursowej zgłoszonych potraw wraz z przepisami podczas konkursu.



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Konkursy kulinarne współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

5. Warunkiem udziału w konkursie jest nadesłanie karty zgłoszenia wraz z przepisem danej potrawy w trybie określonym w § 7 i § 8 oraz spełnienie warunków określonych w § 4 i 5.

IV. PRZEDMIOT KONKURSÓW

§ 6

Przedmiotem konkursów jest przygotowanie potrawy w:

- 1) „Konkursie na najlepszą potrawę z wieprzowiny” – gulaszu wieprzowego,
- 2) „Konkursie na najlepszą potrawę z wołowiny” – bitek wołowych.

V. KWALIFIKACJA DO KONKURSÓW

§ 7

1. Formularz zgłoszeniowy jest do pobrania na stronie internetowej www.wrota.warmia.mazury.pl, zakładka: JAKOŚĆ I ZNAKI REGIONALNE, www.produktregionalny.warmia.mazury.pl oraz www.mragowo.pl.
2. Formularze zgłoszeniowe na każdy z konkursów należy przysyłać odrębnie.

§ 8

1. Podmioty chcące uczestniczyć w Konkursach przysyłają - do dnia **19 lipca 2010r.** wypełnione **karty zgłoszenia udziału w konkursie wraz z załączonymi przepisami** pod adres: Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Biuro Jakości i Znaków Regionalnych, ul. Emilii Plater 1, 10-562 Olsztyn, lub fax'em pod nr (089) 521 98 59, lub drogą elektroniczną pod adres e-mail: bjz@warmia.mazury.pl
2. O zakwalifikowaniu do udziału w konkursach uczestnicy zostaną poinformowani do 23 lipca 2010r.

VI. PRZEBIEG KONKURSÓW

§ 9

Zasady organizacji Konkursu

1. Każde stanowisko konkursowe wyposażone zostanie przez organizatora w 2-palnikowy trzon gazowy.
2. Dodatkowo organizator przygotowuje piekarniki, z których mogą skorzystać ekipy.
3. Uczestnicy Konkursu pokrywają koszty dojazdu wraz z kosztem dodatkowych produktów potrzebnych do wykonania dań konkursowych.



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Konkursy kulinarne współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

4. Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.
5. Drobny sprzęt kuchenny potrzebny do wykonania potrawy konkursowej, deski, miski, zastawę potrzebną do podania potraw każda ekipa przywozi ze sobą.

6. Organizator zapewnia dla każdej z ekip w:

„Konkursie na najlepszą potrawę z wieprzowiny”:

- 6 kg łopatki wieprzowej b/k

Każda z ekip konkursowych przygotuje łącznie po 56 porcji gulaszu wieprzowego – po 200 ml porcji gotowej potrawy.

Z wyżej wymienionego asortymentu 6 porcji potrawy zostanie wykorzystane na potrzeby konkursu:

- 5 porcji do oceny Komisji Konkursowej;
- 1 porcję na stół prezentacyjny

oraz 50 porcji przeznaczonych do degustacji dla publiczności. Przygotowane porcje potraw konkursowych zostaną rozdane dla osób przybyłych na imprezę.

7. Organizator zapewnia dla każdej z ekip w:

„Konkursie na najlepszą potrawę z wołowiny”:

- 10 kg udźca wołowego b/k

Każda z ekip konkursowych przygotuje łącznie po 56 porcji bitek wołowych - po 150 g gotowej potrawy.

Z wyżej wymienionego asortymentu uczestnicy przygotowują 6 porcji potrawy zostanie wykorzystane na potrzeby konkursu

- 5 porcji do oceny Komisji Konkursowej;
- 1 porcję na stół prezentacyjny

oraz 50 porcji przeznaczonych do degustacji dla publiczności. Przygotowane porcje potraw konkursowych zostaną rozdane dla osób przybyłych na imprezę.

§10

Reguły prowadzenia Konkursów



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Konkursy kulinarne współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

1. **Konkursy rozpoczną się o godz. 9.00 i zakończą o godz. 15.30:**
 - „Konkurs na najlepszą potrawę z wieprzowiny”: godz. 09.00 – 11.00
 - „Konkurs na najlepszą potrawę z wołowiny”: godz. 13.00 – 15.30.
2. Czas przeznaczony na przygotowanie potrawy dla wszystkich ekip w wynosi odpowiednio **120 minut i 150 minut.**
2. Komisja Konkursowa rozpocznie ocenę potraw konkursowych w:
 - „Konkursie na najlepszą potrawę z wieprzowiny” – o godz. 11.00
 - „Konkursie na najlepszą potrawę z wołowiny” – o godz. 15.30
3. Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu, przygotowanie oraz dekoracje stanowisk konkursowych nie będzie liczony przez Jurorów do przygotowywania dań konkursowych.
4. Każda ekipa jest zobowiązana do sprawnego zrobienia porządku na stanowisku pracy i udostępnienia go na potrzeby kolejnego konkursu kulinarnego.
5. Na stanowiska wchodzi jednocześnie 6 ekip.
6. Wszystkie stanowiska zostaną ustawione przed publicznością zaproszoną na Konkurs w celu zaprezentowania pełnego kunsztu występujących Kucharzy. Dlatego też każda ekipa powinna zaprezentować się efektownie, zarówno, jeśli chodzi o wygląd kucharzy, jak i swojego stanowiska.
7. Każda ekipa może swoje danie dowolnie wzbogacić dodatkami używanymi w kuchni polskiej.
8. Wszystkie ekipy powinny wystawić nazwy swoich dań konkursowych w formie „stołowego standu”, zawierającego również nazwę restauracji, zakładu gastronomicznego lub gospodarstwa agroturystycznego.

§11

Rozstrzygnięcie konkursów

1. Komisja konkursowa wyłoni zwycięzców (I, II, III miejsce).
2. Decyzje komisji są wiążące i ostateczne.
3. Za zdobycie trzech pierwszych miejsc we wszystkich konkursach ekipy otrzymują nagrody rzeczowe w postaci sprzętu gastronomicznego w wysokości:
 - „Konkurs na najlepszą potrawę z wieprzowiny”
 - I. miejsce – 1 000,00 zł brutto i Puchar Marszałka Województwa
 - II. miejsce - 800,00 zł brutto
 - III. miejsce - 500,00 zł brutto
 - „Konkurs na najlepszą potrawę z wołowiny”:
 - I. miejsce – 1 000,00 zł brutto i Puchar Marszałka Województwa
 - II. miejsce - 800,00 zł brutto
 - III. miejsce - 500,00 zł brutto



§ 12

Udział w konkursach oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych (imię, nazwisko, adres) i publikację, bez odrębnego wynagrodzenia, przepisów i zdjęć potraw zgłoszonych do konkursu.

VII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 13

Informacje o nagrodzonych i ich produktach zostaną opublikowane w regionalnych mediach oraz na stronie internetowej Urzędu Marszałkowskiego: www.wrota.warmia.mazury.pl, zakładka: JAKOŚĆ I ZNAKI REGIONALNE i na stronie www.produktregionalny.warmia.mazury.pl.

