



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

REGULAMIN XVI EDYCJI KONKURSU „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW” Na najlepszą potrawę regionalną

1. Organizatorami konkursu są: Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego.
2. Celem konkursu jest:
 - identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach, stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych,
 - promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię,
 - identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu.
3. Zasady uczestnictwa w konkursie:
 - w konkursie mogą wziąć udział dwuosobowe ekipy reprezentujące firmy gastronomiczne lub gospodarstwa agroturystyczne lub koła gospodyń wiejskich,
 - każda ekipa zobowiązana jest do przesłania karty zgłoszenia potraw najpóźniej do dnia **30.06.2016 r.** na adres:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

ul. Zwycięska 8

53 – 033 Wrocław

z dopiskiem: „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”

Wzór formularza dostępny jest w Urzędzie Marszałkowskim i Dolnośląskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu oraz na stronach internetowych:

www.dodr.pl

www.umwd.dolnyslask.pl

Karty zgłoszeń muszą zawierać przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów oraz opis związku dań z regionem i historią oraz tradycją kulinarną regionu.

- ilość ekip startujących w konkursie nie może przekroczyć sześciu. W przypadku zgłoszenia więcej niż zakładana liczba ekip Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru startujących.
- menu konkursowe składa się z dwóch dań :
 - zupy lub przystawki,
 - dania głównego.

Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z regionem Dolnego Śląska.

- Jury finału regionalnego wyłoni zwycięzców, przyznając I, II i III nagrodę rzeczową oraz nominując wybrane potrawy do nagrody honorowej „Perła 2016”, która zostanie wręczona podczas Wielkiego Finału Konkursu, w czasie którego laureaci będą mieli możliwość zaprezentowania dań konkursowych.

Zadanie współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



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

4. Zasady konkursu:

- ekipy biorące udział w finale będą prezentowały potrawy według ustalonej przez Komisję kolejności.
- każda z ekip ma 40 minut na przygotowanie dań konkursowych w tym: zupy (5 talerzy w tym 4 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny) oraz dania głównego (5 talerzy w tym 4 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny);
- każda ekipa będzie miała do dyspozycji stół o wymiarach 180x80 oraz kuchenkę elektryczną. Niezbędny sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie;
- wszelkie produkty niezbędne do wykonania dań każda z ekip zapewnia we własnym zakresie;
- wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych – nie wyłączając dekoracji;
- **wszystkie potrawy konkursowe powinny być poddane wcześniejszej obróbce, a podczas konkursu jedynie podgrzane;**
- dania oceniane będą przez jury składające się z 4 osób. Członkowie jury oceniają:
 - walory smakowe – ilość punktów: 0 – 6
 - wygląd potrawy – ilość punktów: 0 – 5
 - związek dania z regionem i jego tradycjami – ilość punktów: 0 – 10Każda z ekip może otrzymać maksymalnie 21 punktów.

5. Założenia dodatkowe:

- o uczestnictwie decyduje kolejność zgłoszeń;
- organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu
- nadzór merytoryczny nad przebiegiem konkursu sprawuje Dział Przedsiębiorczości, Wiejskiego Gospodarstwa Domowego i Agroturystyki, DODR we Wrocławiu. Szczegółowych informacji w tym zakresie udziela Izabela Michniewicz, izabela.michniewicz@dodr.pl, tel. 71/3398021 wew. 152