



REGULAMIN XIII EDYCJI KONKURSU „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW”- na najlepszą potrawę regionalną - etap regionalny na Mazowszu.

1. Organizatorem konkursu na szczeblu centralnym jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Związkiem Województw RP.

Organizatorami konkursu na szczeblach regionalnych są Samorządy województw we współpracy z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Ośrodkami Doradztwa Rolniczego i innymi podmiotami.

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, gospodarstwa agroturystyczne lub koła gospodyń wiejskich.
 - Każda ekipa zobowiązana jest do przesłania karty zgłoszenia potraw do dnia 28 maja 2014 r. na adres: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie, 03-469 Warszawa, ul. Skoczyłasa 4 z dopiskiem : „ Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”.
- (wzór formularza dostępny jest na stronie internetowej www.produktyregionalne.pl.)
- Karty zgłoszeń zawierać muszą przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów oraz opis związku dań z regionem i historią oraz z tradycją kulinarną regionu.

c. Ilość ekip startujących w danym regionie nie może przekroczyć sześciu. W przypadku zgłoszenia więcej niż zakładana ilość ekip Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru startujących.

d. Menu konkursowe składa się z dwóch dań:

- zupy lub przystawki
- dania głównego

Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z danym regionem, powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie.

e. Jury finałów regionalnych wyłoni zwycięzców, przyznając I, II i III nagrodę rzeczową oraz nominując wybrane potrawy do nagrody honorowej „Perła 2014”, która zostanie wręczona podczas Wielkiego Finału Konkursu, w czasie którego laureaci będą mieli możliwość zaprezentowania dań konkursowych.

4. Zasady konkursu

a. Ekipy biorące udział w finale będą wchodziły na stanowisko konkursowe według wylosowanej kolejności. Liczba ekip nie może przekraczać 6. W zależności od liczby ekip – jednocześnie powinno prezentować się od 2 do 6 ekip.

b. Każda z ekip ma 40 minut na przygotowanie dań konkursowych w tym:

zupy (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny) oraz dania głównego (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny). Stanowisko pracy, po jej zakończeniu, musi być wysprzątane i gotowe na wejście następnej ekipy.

c. Organizator zapewnia kuchenkę elektryczną 2 palnikową oraz stanowisko robocze.

Niezbędny sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.

d. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dań każda z ekip zapewnia we własnym zakresie.

e. Wszelkie produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej.

f. Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych – nie wyłączając dekoracji.

g. Dania oceniane będą przez jury składające się z 5 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: (0-10)

Każda z ekip może otrzymać maksymalnie 21 punktów.

5. Założenia dodatkowe

a. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu.

b. Wszystkie pytania dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie, a związane z organizacją konkursu prosimy kierować na adres:

izba@produktyregionalne.pl lub do pani Izabelli Byszewskiej – tel. 604 403 967 i pani Grażyny Kurpińskiej – tel. 504 081 707.

c. Komisję Konkursową powołuje Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego zgodnie z regulaminem działania Komisji Konkursowej.