



## **REGULAMIN XI EDYCJI KONKURSU „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW” Na najlepszą potrawę regionalną**

1. Organizatorami konkursu są Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Urzędy Marszałkowskie
2. Celem konkursu jest:
  - a. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach, stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych
  - b. Promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię
  - c. Identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu
3. Zasady uczestnictwa w konkursie
  - a. W konkursie mogą wziąć udział dwuosobowe ekipy reprezentujące firmy gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne lub koła gospodyń wiejskich.
  - b. Każda ekipa zobowiązana jest do przesłania karty zgłoszenia potraw najpóźniej na dwa tygodnie przed finałem w danym regionie na adres:  
Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 00-380 Warszawa, ul. Kruczkowskiego 3 (wzór formularza dostępny jest w urzędach marszałkowskich, ośrodkach doradztwa rolniczego, w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz na stronie internetowej [www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl).)
  - c. Karty zgłoszeń zawierać muszą przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów oraz opis związku dań z regionem i historią oraz z tradycją kulinarną regionu.
  - d. 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.
  - e. 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 2012”, 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 wysprzątané i gotowe na wejście następnej ekipy.

c. Każda ekipa będzie miała do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych: 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.