



Regulamin konkursu kulinarnego pod nazwą „Kresowe Jadło” w ramach „Festiwalu Dziedzictwa Kresów” 6 sierpnia 2017 r. Basznia Dolna

Mając na względzie bogactwo, różnorodność i obfitość tradycyjnych potraw charakteryzujących poszczególne środowiska lokalne, kierując się tradycją regionu – niematerialnym dziedzictwem kulturowym - nośnikiem której są ludzie i ich pamięć, a także sięgając do tradycji kulinarnych powiatu lubaczowskiego, będącego częścią Kresów Wschodnich, chcemy przywrócić i nadać należne miejsce kuchni kresowej. Kuchni czerpiącej z bogactw natury (lasów, jezior, rzek, płodów ziemi) oraz z wiedzy i dziedzictwa różnych społeczności, które przenikały się nawzajem, ale nie stapiały, tworząc tradycyjną kuchnię kresową, dziś często zapomnianą. Zatem zachęcamy do odnalezienia i przypomnienia przepisów potraw tradycyjnych, często niewyszukanych, lecz jakże smacznych, kuchni naszych babć i prababć, która była kuchnią mądrą z wielu względów tj. pożywną, prostą, wykorzystującą dostępne produkty. Liczymy, że konkurs kulinarny pozwoli nam oraz Państwu na kultywowanie naszego dziedzictwa kulinarnego.

1. Organizatorzy konkursu: Marszałek Województwa Podkarpackiego i Wójt Gminy Lubaczów.
Współorganizator – Centrum Kulturalne w Przemyślu.
2. Cel konkursu:
 - Ø kultywowanie tradycji kulinarnych Kresów Wschodnich,
 - Ø upowszechnianie starych, kresowych potraw kulinarnych,
 - Ø ocalenie od zapomnienia tradycyjnej kuchni regionalnej
 - Ø wymiana informacji pomiędzy uczestnikami konkursu oraz ich integracja,
 - Ø promocja powiatu lubaczowskiego, województwa podkarpackiego, Kresów Wschodnich.
3. Konkurs przeprowadzony będzie w 2 kategoriach:
 - Ø kategoria **A** - Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia
 - Ø kategoria **B** - podmioty prowadzące działalność gastronomiczną – restauracje, gospodarstwa agroturystyczne itp.
4. Uczestnicy konkursu przygotowują do oceny jedną potrawę nawiązującą do tradycji Kresów.
5. Oceny potraw dokona Kapituła Konkursowa, powołana przez organizatorów w dniu 6 sierpnia 2017 r.
6. Kapituła Konkursowa będzie przyznawać punkty każdej potrawie konkursowej biorąc pod uwagę:
 - smak potrawy 1-10 punktów,
 - związek z tradycją kresową 1-10 punktów,
 - estetykę i sposób prezentacji, ogólny wyraz stoiska 1-5 punktów,
 - Maksymalna ocena - 25 pkt.
7. Na podstawie sumy uzyskanych punktów zostaną wyłonione najlepsze potrawy w kategoriach A i B.

8. Uczestnikom konkursu, których potrawy zdobyły najwyższą liczbę punktów zostaną wręczone nagrody, wyróżnienia i pamiątkowe dyplomy: w kat. **A** – 8 miejsc (nagroda główna, drugie i trzecie miejsce oraz 5 wyróżnień), kat. **B** – nagroda **g**łówna i wyróżnienie.
9. Zgłoszenia do konkursu można składać osobiście w: Gminnym **O**środku Kultury w Lubaczowie, ul. Wyszyńskiego 25, Urzędzie Gminy Lubaczów, ul. Jasna 1, 37-600, pok. 14 – sekretariat Urzędu, fax: 177173655, e- mailem na adres: gancarzjan@op.pl lub za pośrednictwem poczty na wyżej wymienione adresy.
Termin zgłaszania podmiotów do konkursu kulinarnego upływa 25 lipca 2017 r. (liczy się data wpływu). Formularz konkursowy dostępny jest również na stronie internetowej www.lubaczow.com.pl, <https://festiwalkresow.pl> oraz www.ck.przemysl.pl. Przesłanie wypełnionego Formularza konkursowego jest równoznaczne z akceptacją postanowień niniejszego regulaminu.
10. Za zgłoszenie uważa się przesłanie wypełnionego formularza konkursowego wraz z przepisem potrawy zgłoszonej do konkursu.
11. Dla zgłoszonych do konkursu KGW i Stowarzyszeń oraz osób zainteresowanych tematem zorganizowane zostanie seminarium dotyczące kulinarnych tradycji kresowych, które odbędzie się 20 lipca 2017 r. w Kresowej Osadzie w Baszni Dolnej. Uczestnictwo w nim umożliwi m.in. konsultacje i właściwe przygotowanie potraw konkursowych.
12. Zwycięzcy konkursu, do promocji nagrodzonych potraw mają prawo wykorzystać informację o przyznanym wyróżnieniu pod marką Kresowego Jadła, który to znak jest własnością Gminy Lubaczów.
13. Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie możliwość umieszczania informacji o potrawach konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych, jako element promujący Gminę Lubaczów i Województwo Podkarpackie.
14. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do rejestrowania i emisji w środkach masowego przekazu zdjęć, nagrań oraz przepisów potraw, bez wypłacania honorariów w celu promowania imprezy.
15. Uczestnicy konkursu zobowiązują się do przygotowania stoiska z jadłem tradycyjnym podczas Festiwalu zgodnie z obowiązującymi normami BHP i wymogami sanitarnymi.
16. Poza potrawami konkursowymi zachęcamy do przygotowania większej ilości potraw na potrzeby kiermaszu, w ramach sprzedaży okazjonalnej dla publiczności, co podniesie walory prezentacyjne stoiska.
17. Potrawy znajdujące się na stoisku powinny być podpisane oraz posiadać wykaz składników z których zostały sporządzone.
18. Zachęcamy w miarę możliwości do prezentacji w strojach regionalnych które stanowią ważną część naszej tożsamości kulturowej.
19. Organizator zapewnia namioty i stoliki do konkursu oraz wizytówkę dla Kół Gospodyń Wiejskich i stowarzyszeń. Restauracje uzgadniają indywidualnie miejsce i rozmiar stoiska z organizatorem. W celu podłączenia się do źródeł prądu 230V, należy posiadać własne przedłużacze 10-30 m. Dekorację i wyposażenie stoiska – obrusy, naczynia do prezentacji i degustacji – wszyscy uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.