



Gmina Lubaczów



Agencja
Rynku
Rolnego

Regulamin konkursu kulinarnego pn. „Najlepsza potrawa regionalna na bazie miodu”,
realizowanego przez Agencję Rynku Rolnego Oddział Terenowy w Rzeszowie
i Gminę Lubaczów w ramach „Festiwalu Dziedzictwa Kresów”

1. Organizatorzy konkursu: Agencja Rynku Rolnego Oddział Terenowy w Rzeszowie oraz Gmina Lubaczów
2. Cel konkursu:
 - Ø Promocja tradycyjnych potraw na bazie miodu,
 - Ø Upowszechnianie starych, regionalnych przepisów kulinarnych,
 - Ø Wymiana informacji pomiędzy uczestnikami konkursu oraz ich integracja,
 - Ø Promocja miodów lubaczowskich i podkarpackich.
3. Konkurs przeprowadzony będzie w kategorii „Najlepsza potrawa regionalna na bazie miodu”. Danie konkursowe powinno być przygotowane z wykorzystaniem jednego z niżej wymienionych miodów, wpisanych na listę Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych lub na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi m.in.:
 1. Podkarpacki miód spadziowy,
 2. Lubaczowski miód wielokwiatowy leśny,
 3. Lubaczowski miód lipowy.Należy podać nazwę wykorzystanego miodu i źródło jego pochodzenia (właściciel pasieki).
4. Zgłoszenia do konkursu można składać osobiście w Gminnym Ośrodku Kultury w Lubaczowie, ul. Wyszyńskiego 25 oraz w Urzędzie Gminy Lubaczów, ul. Jasna 1, 37-600, pok. 22, e-mailem na adres: gancarzjan@op.pl lub za pośrednictwem poczty na wyżej wymieniony adres. Termin zgłaszania podmiotów do konkursu kulinarnego upływa 25.07.2017 r. (liczy się data wpływu). Formularz konkursowy dostępny jest również na stronie internetowej www.lubaczow.com.pl.
5. Każda potrawa zostanie oceniona w następujących kategoriach:
 - smak potrawy 1-10 punktów,
 - związek z tradycją regionalną 1 -5 punktów,
 - estetyka i sposób prezentacji 1 -5 punktów,
 - pracochłonność i zakres użytych produktów 1 -10 punktów.Maksymalna ocena - 30 pkt.
6. Oceny dokona Kapituła Konkursowa powołana na potrzeby Konkursu, w dniu 6 sierpnia 2017 r.
7. Najlepsze potrawy zostaną wyłonione na podstawie sumy uzyskanych punktów .
8. Dla zwycięzców przewidziano atrakcyjne nagrody za trzy pierwsze miejsca. Wszyscy uczestnicy otrzymają pamiątkowe dyplomy.
9. Ostateczna interpretacja niniejszego regulaminu należy do członków Kapituły Konkursowej, po konsultacji z Organizatorami.
10. Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie możliwość umieszczania informacji o potrawach konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych, jako element promujący Gminę Lubaczów i Województwo Podkarpackie.
11. Organizator zapewnia namioty i stoliki do konkursu dla Kół Gospodyń Wiejskich. Pozostałe kategorie miejsce i rozmiar stoiska uzgadniają z organizatorem. W celu podłączenia się do źródeł prądu 230 V, należy posiadać własne przedłużacze 10-30 m. Dekorację i wyposażenie stoiska – obrusy, naczynia do prezentacji i degustacji – wszyscy uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.