



Gmina  
Lubaczów



Województwo  
Podkarpackie



**Regulamin**  
**konkursu kulinarnego pod nazwą „Niejedno oblicze podkarpackiego proziaka”**  
**w ramach**  
**„II Festiwalu Podkarpackiego Proziaka ”**  
**wydarzenia towarzyszącego Festiwalowi Dziedzictwa Kresów**  
**4 sierpnia 2019 r. Basznia Dolna**

Proziak udowadnia podstawową zasadę w kuchni, że często wyborny smak tkwi w prostocie składników i wykonaniu. Ten najbardziej charakterystyczny dla naszego województwa wypiek jest zarazem jedynym wyrobem wspólnym dla niemal wszystkich tradycji kulinarnych tworzących podkarpacką kuchnię regionalną. Rodzaj placuszków z mąki, kwaśnego mleka, sody (niezbędna) oraz soli można znaleźć i na Rostoczu, Pogórzcu, w Beskidzie, w kuchni rzeszowskiej i lasowiackiej.

- 1. Organizatorzy konkursu:** Wójt Gminy Lubaczów i Marszałek Województwa Podkarpackiego  
**Współorganizator:** Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia "Pro Carpathia"
- 2. Cel konkursu:**
  - kultywowanie tradycji kulinarnych,
  - upowszechnianie dawnych potraw kulinarnych,
  - ocalenie od zapomnienia smaku tradycyjnej kuchni regionalnej
  - wymiana informacji pomiędzy uczestnikami konkursu oraz ich integracja,
  - promocja gminy Lubaczów, Ziemi Lubaczowskiej, województwa podkarpackiego oraz popularyzacja dziedzictwa kulinarnego regionu.
- 3.** Konkurs skierowany jest do KGW i Stowarzyszeń działających na terenie województwa podkarpackiego. Jedna organizacja może delegować do 2 osób.
- 4.** Uczestnicy konkursu przygotowują do oceny proziaki z dodatkami (wersje smaku do wyboru: na słono, słodko, ostro itp.). Ważnym elementem konkursu jest przede wszystkim sam proziak, który powinien pełnić zasadniczą rolę. Dodatki (np. miód, dżemy, powidła, maselka smakowe, zsiadłe mleko i inne) decydować mogą jedynie o wzbogaceniu smaku wypieku.

**Tematem tegorocznego konkursu jest proziak z dodatkami**

- 5.** Oceny potraw dokona Kapituła Konkursowa, powołana przez organizatorów, w dniu **4 sierpnia 2019 r. na placu obok „Kresowej Osady” w Baszni Dolnej.**
- 6.** Kapituła Konkursowa będzie przyznawać punkty biorąc pod uwagę:
  - smak proziaka 1-10 punktów,
  - technika wykonania 1 -5 punktów,
  - zastosowanie dodatków 1- 3 punktów,
  - estetykę i sposób prezentacji 1-2 punktów.Maksymalna ocena - 20 pkt.
- 7.** Uczestnikom konkursu, których proziaki zdobyły najwyższą liczbę punktów zostaną wręczone nagrody i wyróżnienia oraz pamiątkowe dyplomy.



Gmina  
Lubaczów



Województwo  
Podkarpackie



8. Zgłoszenia do konkursu można składać na karcie zgłoszenia będącej załącznikiem do regulaminu: **osobiście** w Gminnym Ośrodku Kultury w Lubaczowie, ul. Wyszyńskiego 25, 37-600 Lubaczów lub w sekretariacie Urzędu Gminy Lubaczów, ul. Jasna 1, 37-600 Lubaczów pok. 14,

**e-mailem** na adres: [gok.lubaczow@gmail.com.pl](mailto:gok.lubaczow@gmail.com.pl)

lub **przesłać pocztą na adres** Gminny Ośrodek Kultury w Lubaczowie, ul. Kard. Wyszyńskiego 25, 37-600 Lubaczów.

**Termin zgłaszania podmiotów do konkursu kulinarnego upływa 26 lipca 2019 r.**  
(liczy się data wpływu do organizatora).

Formularz karty zgłoszenia i oświadczenia dostępny jest również na stronach internetowych:  
<https://festiwalkresow.pl/index.php/konkurs-proziak/> oraz [www.lubaczow.com.pl](http://www.lubaczow.com.pl)

9. Za zgłoszenie uważa się **przesłanie wypełnionej w całości karty zgłoszenia i oświadczenie.**
10. Wizytówkę potrawy (własna nazwa proziaka z dodatkami) zostanie wydrukowana i umieszczona na stoisku w dniu konkursu.
11. Uczestnicy konkursu wyrażają zgodę organizatorom na nieodpłatne opublikowanie przepisu nagrodzonej potrawy i zdjęcia w bezpłatnym folderze promującym konkurs „Niejedno oblicze podkarpackiego proziaka”.
12. Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie możliwość umieszczania informacji o potrawach – proziakach z dodatkami i ich zdjęć w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych, jako element promujący Gminę Lubaczów i Województwo Podkarpackie.
14. Organizatorzy, informują, że dane osobowe uczestników będą przetwarzane przez Gminny Ośrodek Kultury w Lubaczowie zgodnie z klauzulą informacyjną stanowiącą integralną część regulaminu.
15. Organizatorzy i współorganizator zastrzegają sobie prawo do rejestrowania i emisji w środkach masowego przekazu zdjęć, nagrań video oraz przepisów potraw konkursowych w celu promowania imprezy, bez wypłacania honorariów.
16. Uczestnicy konkursu zobowiązują się do przygotowania stoiska kulinarnego podczas Festiwalu zgodnie z obowiązującymi normami BHP, wymogami sanitarnymi i weterynaryjnymi. W czasie trwania Festiwalu za stan stoiska odpowiada dana delegacja.
17. Wizerunek uczestników konkursu kulinarnego będzie publikowany na stronach internetowych organizatorów i współorganizatora, w mediach regionalnych oraz w social mediach.
18. Poza potrawą konkursową zachęcamy do przygotowania większej ilości potraw kresowych na potrzeby kiermaszu, w ramach sprzedaży okazjonalnej dla publiczności, co podniesie walory prezentacyjne stoiska.
19. Potrawy konkursowe znajdujące się na stoisku powinny być podpisane oraz posiadać wykaz składników, z których zostały sporządzone.
20. Zachęcamy, w miarę możliwości, do prezentacji w strojach regionalnych, które stanowią ważną część naszej tożsamości kulturowej województwa podkarpackiego.



Gmina  
Lubaczów



Województwo  
Podkarpackie



21. Organizatorzy zapewniają namioty i stoliki do celów organizacji konkursu oraz wizytówkę dla Kół Gospodyń Wiejskich i stowarzyszeń.
22. Przesłanie wypełnionej i podpisanej karty zgłoszenia jest równoznaczne z akceptacją postanowień niniejszego regulaminu.

### UWAGA

Mając na względzie odpowiedzialność za warunki sanitarne podczas imprezy oraz wytyczne od Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Lubaczowie, a także przepisy BHP, przypominamy o konieczności przestrzegania przepisów obowiązujących przy podawaniu i udostępnianiu żywności, a szczególności:

1. Wszystkie osoby obsługujące stoiska z żywnością powinny posiadać przy sobie obowiązujące dokumenty (aktualne książeczki zdrowia oraz w przypadku przedsiębiorców – decyzja Inspektora sanitarnego, zatwierdzająca działalność) oraz odzież ochronną (fartuch, rękawice).
2. Przy podawaniu potraw mięsnych czy wędlin należy posiadać przy sobie świadectwo pochodzenia mięsa lub wędlin – dowód zakupu.
3. Zgodnie z pismem Powiatowego Lekarza Weterynarii (PLW), podmiotami uprawnionymi do wprowadzania na rynek produktów mięsnych są:
  - zakłady produkcji mięsnej zatwierdzone przez PLW na rynki Unii Europejskiej,
  - zarejestrowane przez PLW zakłady MLO (działalność marginalna, lokalna, ograniczona),
  - zarejestrowane przez PLW podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią (SB),
  - zarejestrowane przez PLW gospodarstwa prowadzące rolniczy handel detaliczny (RHD).

Do wprowadzania wyrobów z dziczyzny upoważnione są zatwierdzone przez właściwego terytorialnie PLW zakłady przetwórcze dziczyzny oraz inne zakłady przemysłu mięsnego posiadające w swej działalności dopuszczenie wykorzystania w produkcji surowca z dziczyzny.

4. Z uwagi na wysokie temperatury, niewskazane jest przygotowywanie potraw wymagających przechowywania w urządzeniach chłodniczych (np. potrawy z majonezem, ciasta z masami).
5. Ponadto informujemy, że sprzedaż okazjonalna, prowadzona podczas Festiwalu nie może obejmować podawania napojów alkoholowych uczestnikom imprezy, gdy jest to sprzeczne z Ustawą z dnia 2 marca 2001 r. o wyrobie spirytusu, wyrobie i rozlewie wyrobów spirytusowych oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych.

### Dodatkowe informacje :

Każdy podmiot uczestniczący w konkursie może przygotować do degustacji ofertę potraw pozakonkursowych oraz udostępnić przepisy potraw, np. w formie ulotek.

Organizator konkursu – za pośrednictwem upoważnionego podmiotu/osoby - może zbierać materiały do publikacji zawierającej przepisy kulinarne zgłoszone konkursu oraz do celów promocyjnych.

Szczegółowych informacji udziela Jan Gancarz – GOK Lubaczów, tel. 16 632 14 61 lub poprzez e-mail: [gok.lubaczow@gmail.com.pl](mailto:gok.lubaczow@gmail.com.pl)

### Klauzula informacyjna:

Przystępując do konkursu kulinarnego pod nazwą „Niejedno oblicze podkarpackiego proziaka” każdy jego Uczestnik wyraża zgodę na przetwarzanie jego danych osobowych w zakresie i celu niezbędnym dla przeprowadzenia w/w imprezy z jego udziałem.

Administratorem danych osobowych jest Gminny Ośrodek Kultury w Lubaczowie, ul. Kardynała Wyszyńskiego 25, 37-600 Lubaczów, Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych może Pan/Pani uzyskać mailowo pod adresem: [gok.lubaczow@gmail.com.pl](mailto:gok.lubaczow@gmail.com.pl)



Gmina  
Lubaczów



Województwo  
Podkarpackie



Państwa dane będą przetwarzane wyłącznie w celu organizacji i obsługi uczestników konkursu kulinarnego pod nazwą „Niejedno oblicze podkarpackiego proziaka” (na podstawie Ustawy o organizowaniu i prowadzeniu działalności kulturalnej) i przechowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Państwa dane osobowe mogą być przekazywane innym podmiotom - współorganizatorom Imprezy. Posiadają Państwo prawo żądania dostępu do danych, które Państwa dotyczą, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, a także wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania oraz prawo do przenoszenia danych.

Posiadają Państwo uprawnienie do cofnięcia zgody udzielonej na przetwarzanie danych, jeśli jest ona podstawą przetwarzania danych.

Posiadają Państwo prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Podanie przez Państwa danych osobowych jest dobrowolne, jednak brak ich podania uniemożliwia wzięcie udziału w Przeglądzie. Państwa dane osobowe nie będą przedmiotem zautomatyzowanego podejmowania decyzji, w tym profilowania.

Informujemy, iż wydarzenie może być rejestrowane, a zarejestrowany materiał może być wykorzystywany w publikacjach Organizatorów (materiały promocyjne, strony internetowe oraz profile społecznościowe) oraz w środkach masowego przekazu (lokalna prasa lub telewizja) do celów promocyjnych wydarzeń oraz informowania o osiągnięciach.

Korzystanie z zarejestrowanego materiału w ramach promocji wydarzenia, odbywać się będzie z poszanowaniem praw osobistych autorów, w tym prawa do autorstwa kreacji zgłoszonej na wydarzenie.