



Lubuskie
Warte zachodu



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Regulamin konkursu „Tradycyjne Lubuskie”:

1. Organizator konkursu:

Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego – Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich

2. Cele konkursu:

- 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. Warunki konkursu:

Konkurs skierowany jest do producentów produktów regionalnych z terenu województwa lubuskiego, kół gospodyń wiejskich, gospodarstw agroturystycznych, lokalnych firm i osób fizycznych, które wytwarzają produkty i potrawy i które gotują w oparciu o tradycyjne receptury i lokalne surowce. Wszystkie osoby biorące udział w konkursie muszą być pełnoletnie.

4. Zasady i warunki uczestnictwa:

- 1) Warunkiem udziału w konkursie jest złożenie formularza zgłoszeniowego. Formularze należy składać do **10 czerwca 2020 r.** w **formie elektronicznej** na adres: p.czura@lubuskie.pl **lub w formie papierowej na adres:**

Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego
Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich
Ul. Podgórna 7
65 – 057 Zielona Góra
z dopiskiem **konkurs „Tradycyjne Lubuskie”**

UWAGA! W przypadku zgłoszeń pocztowych liczyć się będzie data **wplywu** do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego

2) Formularz zgłoszeniowy należy złożyć w ramach jednej z dwóch kategorii konkursu:

a. KATEGORIA - PRODUKT

podkategorie:

- produkty i przetwory wegetariańskie
- produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego
- napoje regionalne
- inne produkty regionalne

Jeden uczestnik może zgłosić jeden produkt w każdej podkategorii.

Zgłoszenia w kategorii PRODUKT mają dotyczyć surowców lub wyrobów, które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzania potraw. Produkty muszą być związane z obszarem województwa lubuskiego, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych Ziemi Lubuskiej. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w naszym regionie zwyczajów oraz powinny być od dawna znane w okolicy.

Podczas konkursu należy przygotować 5 talerzy/szklanek/naczyń produktu (w zależności od jego specyfiki) do oceny osobno dla każdego członka komisji oraz przygotować 1 prezentację produktu na stół prezentacyjny. **Sprzęt oraz naczynia do prezentacji produktu uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.**

Konkurs odbędzie się 21 czerwca 2020 r. w Zagrodzie Kamiennej w Muzeum Etnograficznego w Zielonej Górze-Ochli.

b. KATEGORIA - POTRAWA – danie obiadowe

Każde danie konkursowe musi składać się z jednego posiłku tzw. „drugiego dania”. Musi ono być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z naszym regionem, powszechnie znanych i rozpoznawalnych w województwie lubuskim.

Zasady konkursu dla kategorii POTRAWA:

- Ze względu na ograniczoną ilość miejsc, udział w konkursie może wziąć maksymalnie 6 drużyn, (składających się maksymalnie z 3 osób każda).
O udziale w konkursie decyduje kolejność zgłoszeń.
- Drużyny biorące udział w konkursie będą wchodziły na stanowisko konkursowe według wylosowanej kolejności.
- Każda z drużyn ma 40 minut na przygotowanie dania konkursowego
- W celu prezentacji dania obiadowego dla członków komisji należy przygotować je na 6 talerzach, w tym 5 talerzy do oceny przez jury oraz 1 talerz na stół prezentacyjny. Stanowisko pracy, po jej zakończeniu, musi być wysprząrane i uporządkowane.
- Każda drużyna będzie miała do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dania konkursowego: kuchenkę elektryczną palnikową oraz stanowisko robocze.
- **Pozostały sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.**
- Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dań każda z drużyn zapewnia we własnym zakresie.
- Wszelkie produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej.
- Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych – nie wyłączając dekoracji.

- 3) Udział w konkursie jest równoznaczny z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych oraz nieodpłatne publikowanie i powielanie w wydawnictwach lub na stronach internetowych zdjęć wykonanych podczas konkursu przez Organizatora.
- 4) Produkty i potrawy zostaną ocenione przez niezależną Komisję powołaną przez Organizatora zgodnie z kartą oceny stanowiącą załącznik nr 1a i załącznik nr 1b do Regulaminu.
Komisja składać się będzie z minimum 5 członków. Podczas pierwszych obrad, Komisja wybierze spośród siebie Przewodniczącego. W przypadku dużej ilości zgłoszeń, Organizator zastrzega sobie prawo do podzielenia Komisji na 2 grupy, pierwsza oceniająca produkt, druga oceniająca potrawę.
Zwycięzców konkursu wyłania się poprzez zsumowanie punktów z kart ocen otrzymanych od wszystkich członków komisji. Wygrywa ten produkt/potrawa, która otrzyma łącznie najwięcej punktów.
- 5) Komisja Konkursowa sporządza protokół ze swoich obrad.
- 6) Komisja Konkursowa ocenia produkty oraz potrawy w obecności osób zgłaszających swe produkty lub potrawy.
- 7) Organizator przygotowuje dla każdego członka jury tabelaryczny wykaz biorących udział w konkursie produktów, z podziałem na kategorie oraz miejscem na notatki jury stanowiący załącznik nr 2a i załącznik nr 2b.
- 8) Prezentowane produkty powinny być oznaczone numerem zgodnym z wykazem dla Komisji Konkursowej.
- 9) Decyzja komisji jest ostateczna i nie przysługuje od niej tryb odwoławczy.
- 10) Konkurs „Tradycyjne Lubuskie” odbędzie się w dniu 21 czerwca 2020 r. na terenie Zagrody Kamiennej Muzeum Etnograficznego w Zielonej Górze-Ochli, a jego wyniki zostaną podane do wiadomości publicznej niezwłocznie po zakończeniu konkursu.

5. Nagrody w konkursie

Organizator przewiduje nagrody pieniężne w następującej wysokości:

Kategoria PRODUKT (nagrody są przyznawane w ramach każdej podkategorii) :

- I miejsce – 700 zł
- II miejsce – 500 zł
- III miejsce – 300 zł
- wyróżnienie – 100 zł

Kategoria POTRAWA – danie obiadowe:

- I miejsce – 4 000 zł
- II miejsce – 2 000 zł
- III miejsce – 1 000 zł
- wyróżnienie: 500 zł

Zgodnie z art. 30 ust. 1 u.p.d.o.f, kwota nagrody podlega opodatkowaniu 10% zryczałtowanym podatkiem dochodowym. Podatek od nagród w konkursie zostanie odjęty od wartości nagrody, a następnie odprowadzony przez Organizatora do urzędu skarbowego.

6. Zgłoszenia złożone po terminie oraz te niespełniające warunków udziału w konkursie, zostaną Odrzucone.