



Unia Europejska



Gmina Lubaczów



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

## **Regulamin** **konkursu kulinarnego pod nazwą „Kresowe Jadło”** 27 września 2020 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 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, kuchni naszych babć i prababć, która była kuchnią mądrą z wielu względów np. wykorzystania dostępnych produktów sezonowych. Liczymy, że konkurs kulinarny pozwoli nam oraz Państwu na kultywowanie naszego dziedzictwa kulinarnego i przypomnienia potraw kuchni szlacheckiej, mieszczańskiej, chłopskiej.

- 1. Organizatorzy konkursu:** Województwo Podkarpackie, Gmina Lubaczów
- 2. Data i miejsce konkursu:** 27 września 2020 r., „Przystanek Kresy” w Baszni Dolnej
- 3. Cel konkursu:**
  - kultywowanie tradycji kulinarnych Kresów Wschodnich,
  - upowszechnianie starych, kresowych potraw kulinarnych,
  - ocalenie od zapomnienia tradycyjnej kuchni regionalnej
  - wymiana informacji pomiędzy uczestnikami konkursu oraz ich integracja,
  - promocja gminy Lubaczów, Ziemi Lubaczowskiej, województwa podkarpackiego oraz popularyzacja kulinarnego dziedzictwa Kresów Wschodnich.
- 4.** Konkurs skierowany jest do KGW i Stowarzyszeń działających na terenie województwa podkarpackiego. Zapraszamy delegacje do 2 osób.
- 5.** Liczba uczestników Konkursu jest ograniczona – nie więcej niż 25 podmiotów, z uwagi na konieczność spełnienia reżimu sanitarnego związanego z Covid-19. O zakwalifikowaniu do Konkursu decyduje kolejność zgłoszeń.
- 6.** Uczestnicy konkursu przygotowują do oceny nie mniej niż dwie potrawy sięgające do kulinarnych tradycji Kresów.
- 7.** Oceny potraw dokona Kapituła Konkursowa (powołana przez organizatorów) w dniu **27 września 2020 r. w „Przystanku Kresy” w Baszni Dolnej.**
- 8.** Kapituła Konkursowa będzie przyznawać punkty każdej potrawie konkursowej biorąc pod uwagę:
  - smak potrawy 1-10 punktów,
  - związek potrawy z kulinarną tradycją kresową 1 -10 punktów,
  - estetykę i sposób prezentacji 1-3 punktów,



Unia Europejska



Gmina Lubaczów



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

- ogólna aranżacja stoiska, 1-2 punkt.  
Maksymalna ocena - 25 pkt.
9. Laureatom konkursu, których potrawy zdobyły najwyższą liczbę punktów zostaną wręczone nagrody pieniężne za I, II i III miejsce, oraz osiem wyróżnień pieniężnych, a także pamiątkowe dyplomy.
  10. Zgłoszenia do konkursu można składać na karcie zgłoszenia będącej załącznikiem do regulaminu:

**e-mailem** na adres: [gok.lubaczow@gmail.com](mailto:gok.lubaczow@gmail.com) lub **przesłać pocztą na adres** Gminny Ośrodek Kultury w Lubaczowie, ul. Kard. Wyszyńskiego 25, 37-600 Lubaczów.

Termin zgłaszania podmiotów do konkursu kulinarnego upływa **21 września 2020 r.**  
(liczy się data wpływu do organizatora).

Formularz karty zgłoszenia i oświadczenia dostępny jest również na stronach internetowych:  
<https://festiwalkresow.pl> oraz <https://gminalubaczow.pl>

11. Za zgłoszenie uważa się **przesłanie co najmniej dwóch wypełnionych kart zgłoszenia (po jednej na każdą z potraw) i oświadczeń wraz z przepisami na potrawy konkursowe i recepturą ich wykonania.**
12. W karcie zgłoszeniowej należy podać: nazwę potrawy; źródło pozyskania receptury/przepisu (przekaz ustny, książki kucharskie); opisać okoliczności na jakie była przygotowywana (święta, na co dzień), związek potrawy z kulinarnymi tradycjami kresowymi; co jest głównym składnikiem potrawy. Informacje te posłużą do stworzenia wizytówki danej potrawy, która zostanie umieszczona na stoisku w dniu konkursu.
13. Uczestnicy konkursu wyrażają zgodę organizatorom na:
  - a) nieodpłatne opublikowanie przepisu zgłoszonej potrawy i jej zdjęcia w publikacji zawierającej i prezentującej przepisy potraw biorących udział w konkursie, promującej markę "Kresowe Jadło"
  - b) nieodpłatne udostępnienie wizerunku w celu wykonania dokumentacji fotograficznej w trakcie Konkursu oraz nagrania filmu/spotu promocyjnego podczas konkursu kulinarnego „Kresowe Jadło” prezentującego potrawy konkursowe i markę „Kresowe Jadło”
  - c) nieodpłatne upublicznianie wymienionych w literach a) i b) materiałów w celu promocji wydarzenia oraz marki „Kresowe Jadło”.
14. Laureaci konkursu, do promocji nagrodzonych potraw mają prawo wykorzystać informację o przyznanym wyróżnieniu pod marką Kresowego Jadła, który to znak jest własnością Gminy Lubaczów.
15. Zwycięscy konkursu (nagrodzeni i wyróżnieni) wyrażają zgodę na nieodpłatne:
  - a) udzielenie krótkiego wywiadu i jego nagranie,



Unia Europejska



Gmina Lubaczów



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2014-2020

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

- b) przygotowanie pokazu obrazującego proces przygotowania dań, celem jego nagrania i wykorzystania w filmie/spocie promocyjnym,
  - c) upublicznienie materiałów wymienionych w literze a) i b) w celach promujących wydarzenie i markę „Kresowe Jadło”.
16. Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie możliwość umieszczania informacji o potrawach konkursowych i ich zdjęć w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych, jako element promujący Gminę Lubaczów i Województwo Podkarpackie.
  17. Organizatorzy, informują, że dane osobowe uczestników będą przetwarzane przez Gminny Ośrodek Kultury w Lubaczowie oraz Urząd Gminy Lubaczów zgodnie z klauzulą informacyjną stanowiącą integralną część regulaminu.
  18. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do rejestrowania i emisji w środkach masowego przekazu zdjęć, nagrań video oraz przepisów potraw, bez wypłacania honorariów w celu promowania imprezy.
  19. Uczestnicy konkursu zobowiązują się do przygotowania stoiska kulinarnego podczas Festiwalu zgodnie z obowiązującymi normami BHP, wymogami sanitarnymi i weterynaryjnymi. W czasie trwania Festiwalu za stoisko odpowiada dana delegacja.
  20. Wizerunek uczestników konkursu kulinarnego będzie publikowany na stronach internetowych organizatorów oraz w mediach regionalnych.
  21. Potrawy konkursowe znajdujące się na stoisku powinny być podpisane oraz posiadać wykaz składników z których zostały sporządzone.
  22. Zachęcamy, w miarę możliwości, do prezentacji w strojach regionalnych które stanowią ważną część naszej tożsamości kulturowej.
  23. Organizatorzy zapewniają dla każdego uczestnika konkursu stół o wymiarach min. 90 cm x 180 cm, ławkę o długości min. 150 cm lub 3 sztuki krzeseł oraz wizytówkę z nazwą KGW lub stowarzyszenia. W celu podłączenia się do źródeł prądu 230 V, należy posiadać własne przedłużacze 10-30 m. Dekorację i wyposażenie stanowiska – obrusy, naczynia do prezentacji i degustacji – wszyscy uczestnicy zapewniają sobie we własnym zakresie.
  24. Przesłanie wypełnionej i podpisanej karty zgłoszenia jest równoznaczne z akceptacją postanowień niniejszego regulaminu.
  25. Konkurs zostanie przeprowadzony zgodnie z obowiązującym w dniu jego przeprowadzenia reżimem sanitarnym, do którego przestrzegania poprzez akceptację niniejszego regulaminu zobowiązani są wszyscy uczestnicy.