



Unia Europejska



Gmina Lubaczów



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

## Regulamin

### konkursu kulinarnego pod nazwą „Kresowe Jadło”

**1 sierpnia 2021 roku, Basznia Dolna**

Sięgając do tradycji kulinarnych Kresów Wschodnich, chcemy przywrócić i nadać należne miejsce kuchni kresowej. Kuchni czerpiącej z bogactw natury oraz z wiedzy i dziedzictwa różnych społeczności, które przenikały się nawzajem, ale nie stapiały, tworząc tradycyjną kuchnię kresową, dziś często zapomnianą.

Zachęcamy zatem 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.

Tematem przewodnim tegorocznego konkursu jest kuchnia wielu narodów, które koegzystowały ze sobą na ziemiach wschodnich dawnej Rzeczypospolitej.

**1. Organizatorzy konkursu:** Województwo Podkarpackie, Gmina Lubaczów.

**2. Data i miejsce konkursu:** 1 sierpnia 2021 roku, Basznia Dolna.

**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 Kół Gospodyń Wiejskich działających na terenie województwa podkarpackiego. Zapraszamy delegacje do 3 osób.**

5. Liczba uczestników Konkursu jest ograniczona – nie więcej niż 50 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 jedną lub maksymalnie dwie potrawy sięgające do kulinarnych tradycji Kresów. Tematem przewodnim tegorocznego konkursu jest kuchnia wielu narodów, które koegzystowały ze sobą na ziemiach wschodnich dawnej Rzeczypospolitej.



Unia Europejska



Gmina Lubaczów



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

7. Oceny potraw dokona Kapituła Konkursowa (powołana przez organizatorów) w dniu 1 sierpnia 2021 roku 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 punkty,
- ogólna aranżacja stoiska, 1-2 punkty.

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 wraz z niezbędnymi oświadczeniami:**

a) e-mailem na adres: [b.rawska@lubaczow.com.pl](mailto:b.rawska@lubaczow.com.pl) – skany podpisanych dokumentów;

b) przesłać pocztą na adres Urzędu Gminy Lubaczów, ul. Jasna 1, 37-600 Lubaczów.

**Termin zgłaszania podmiotów do konkursu kulinarnego upływa 23 lipca 2021 roku (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 jednej lub 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 udostępnienie wizerunku w celu wykonania dokumentacji fotograficznej w trakcie Konkursu,
- b) nieodpłatne upublicznianie materiałów – przepisu oraz zdjęcia potrawy, 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



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

b) upublicznienie materiałów wymienionych w literze 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 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. Organizatorzy, w miarę możliwości, zachęcają 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 krzesel oraz wizytówkę z nazwą KGW. 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. Każdy uczestnik konkursu powinien posiadać ze sobą aktualne zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

25. Każdy zaszczepiony przeciw COVID – 19 uczestnik konkursu powinien posiadać ze sobą dokument potwierdzający szczepienie (np. zaświadczenie o szczepieniu, Unijny Certyfikat Covid).

26. Konkurs zostanie przeprowadzony zgodnie z obowiązującym w dniu jego przeprowadzenia reżimem sanitarnym, do którego przestrzegania poprzez akceptację niniejszego regulaminu zobowiązani są wszyscy uczestnicy.

27. Organizatorzy zastrzegają możliwość zmiany formuły konkursu, w zależności od obowiązujących przepisów prawa, w szczególności związanych z zagrożeniem epidemicznym.

28. Przesłanie wypełnionej i podpisanej karty zgłoszenia do konkursu wraz z oświadczeniami jest równoznaczne z akceptacją postanowień niniejszego regulaminu.