



Unia Europejska



Gmina Lubaczów



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

Regulamin

konkursu kulinarnego „Kresowe Jadło”

6 sierpnia 2023 roku, Basznia Dolna

Sięgając do tradycji kulinarnych Kresów, 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.

Stanowi ona nasz wspólny dorobek, który należy pielęgnować i przekazywać przyszłym pokoleniom.

Zachęcamy więc do odnalezienia i przypomnienia przepisów potraw tradycyjnych, kuchni naszych babć i prababć. Liczymy, że konkurs kulinarny pozwoli nam oraz Państwu spotkać się z częściowo zapomnianymi już smakami i aromatami dawnych Kresów.

Tematem przewodnim tegorocznego konkursu jest kresowa kuchnia okolicznościowa i odświętna.

1. Organizatorzy konkursu: Województwo Podkarpackie, Gmina Lubaczów.

2. Data i miejsce konkursu: 6 sierpnia 2023 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 i lubelskiego. Zapraszamy delegacje do 4 osób.

5. Liczba uczestników Konkursu jest ograniczona – nie więcej niż 40 podmiotów. O zakwalifikowaniu do Konkursu decyduje kolejność zgłoszeń.

6. Uczestnicy konkursu przygotowują do oceny jedną potrawę sięgającą do kulinarnych tradycji Kresów.

7. Oceny potraw dokona Kapituła Konkursowa (powołana przez organizatorów) w dniu 6 sierpnia 2023 roku w Baszni Dolnej.

8. Kapituła Konkursowa będzie przyznawać punkty każdej potrawie konkursowej biorąc pod uwagę:

- smak potrawy 1-10 punktów,



Unia Europejska



Gmina Lubaczów



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

- 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@gminalubaczow.pl – skany podpisanych dokumentów;

lub

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

Termin zgłaszania podmiotów do konkursu kulinarnego upływa w dniu 31 lipca 2023 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 wypełnionej karty zgłoszenia i wszystkich podpisanych 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), 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 i audio-wideo 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,
- b) upublicznienie materiałów wymienionych w pkt. 13 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.



Unia Europejska



Gmina Lubaczów



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

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 oraz wizytówkę/winiętkę z nazwą KGW i potrawy konkursowej. 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. Konkurs zostanie przeprowadzony zgodnie z obowiązującym w dniu jego przeprowadzenia reżimem sanitarnym, w tym dotyczącym COVID - 19, do którego przestrzegania poprzez akceptację niniejszego regulaminu zobowiązani są wszyscy uczestnicy.
26. Organizatorzy zastrzegają możliwość zmiany formuły konkursu, w zależności od obowiązujących przepisów prawa, w szczególności związanych z zagrożeniem epidemicznym.
27. Przesłanie wypełnionej i podpisanej karty zgłoszenia do konkursu wraz z oświadczeniami jest równoznaczne z akceptacją postanowień niniejszego regulaminu.