



ZAPRASZAMY DO GOTOWANIA

REGULAMIN:

5 Konkursu Gotowania „Dziękę Pola”

O Złotą Michę ks. Kajetana Rybackiego

I. POSTANOWIENIA OGOLNE

Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkurs gotowania.

Organizatorem konkursu jest Stowarzyszenie Formacja Dźwierszno O.M.M.P Dźwierszno wraz z Ośrodkiem Wsparcia Ekonomii Społecznej, pod Honorowym Patronatem Starosty Piłskiego i Burmistrza Łobzenicy.

Konkurs odbędzie się w dniu **18 sierpnia 2018 r.** w Gródku Krajeńskim nad jeziorem Stryjewskim, powiat piłski gmina Łobzenica , godzina **10.00.**

II. CEL KONKURSU

Celem konkursu jest:

1. Kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o życiu, tradycjach kulinarnych mniejszości narodowych, społeczności innych narodowości przebywających i zamieszkujących nasz Kraj, oraz grup etnicznych, regionalnych, zawodowych, stowarzyszeń, grup rodzinnych, nieformalnych.
2. Poprzez integrację i dobrą zabawę zwiększenie tolerancji, przeciwdziałanie wykluczeniu, rasizmowi, ksenofobii.
3. Promowanie jedynych w swoim rodzaju produktów żywnościowych, specyficznych dla określonych grup.
4. Promocja regionu i Stowarzyszenia.

III. UCZESTNICZY KONKURSU

Uczestnikami konkursu są przedstawiciele grup mniejszościowych zamieszkujących nasz Kraj, grup etnicznych, wyznaniowych, zawodowych, przedstawiciele Jednostek Samorządowych, Podmiotów Ekonomii Społecznej oraz Instytucji wspierających walkę z wykluczeniem społecznym

1. W konkursie mogą wziąć udział uczestnicy, którzy potwierdzą do **10 sierpnia 2018 r** mailem formacjadzwierszno@wp.pl ,telefonicznie 609 200 914 lub w dniu Konkursu, wypełnią formularz zgłoszeniowy, oraz dołączą do niego przepis na potrawę i zaprezentują ją podczas konkursu.
2. W konkursie mogą wziąć udział max 3 osobowe reprezentacje, dowolna ilość dopingujących.
3. Uczestnik konkursu zobowiązany jest do przygotowania, zaprezentowania i podania ocenie jury potrawy wraz z przepisem podczas trwania konkursu.

IV. PRZEDMIOT KONKURSU

Przedmiotem konkursu jest **potrawa** ugotowana w warunkach polowych.

V. PRZEBIEG KONKURSU

Konkurs przebiegać będzie w dwóch etapach **II etap** to gotowanie potrawy i jej prezentacja

1. **I etap** to zapis, wypełnienie formularza, przygotowanie na piśmie przepisu potrawy.
2. Przygotowanie materiałów do utworzenia stoiska (flaga, strój, akcesoria kuchenne)
3. **II etap** to gotowanie potrawy i jej prezentacja.

VI. REGULY PRZEPROWADZENIA KONKURSU

1. Każde stanowisko konkursowe wyposażone zostanie przez organizatora w cegły do utworzenia paleniska, kamienie , drewno, woda, stolik, krzesło.
2. Każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie produkty do przygotowania potrawy, drobny sprzęt kuchenny do wykonania dań konkursowych, deski, miski, noże, zastawę potrzebną do podania potrawy.
3. Gotowanie potrawy rozpoczyna się o godz. **10.00**
4. Czas przeznaczony na gotowanie to **130 min**
Ekipy przygotowują 6 porcji -5 do oceny jury, 1 na stół prezentacyjny.
Pozostałe porcje zostaną wydane publiczności do degustacji
5. Komisja konkursowa oceni potrawę każdej z ekip do godz. **13.00**
6. Wszystkie stanowiska zostaną ustawione na polu, przed publicznością zaproszoną na konkurs w celu zaprezentowania pełnego kunsztu przedstawicieli poszczególnych grup i lepszej integracji. Dlatego też każda ekipa powinna zadbać o efektowne zaprezentowanie się zarówno, jeśli chodzi o wygląd kucharzających, jak i stanowiska, które punktowane będzie przez jury od 1-5 pkt. Natomiast danie konkursowe od 1-12 pkt.

VII .POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Komisja konkursowa wyłoni zwycięzcę, (z najwyższą ilością punktów) któremu zostanie przyznany Puchar Starosty oraz Talon na pieczone prosię (80 posiłków) z dowozem we wskazane miejsce w Polsce, oraz dla pozostałych 2 drużyn nagrody rzeczowe.
2. Dla wszystkich uczestników przewidziane są drobne upominki i dyplomy za udział.
3. Decyzje komisji są wiążące i ostateczne.
4. Komisja konkursowa zostanie powołana przez organizatorów konkursu, przewodniczącym jej będzie kucharz z wieloletnim stażem.
5. Organizatorzy nie zwracają kosztów podróży oraz kosztów produktów potrzebnych do wykonania dań konkursowych.