**Regulamin X edycji Konkursu Kulinarnego „Smaki Gęsiny”**

**Chmielnik 11.11.2021 r.**

**I. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się Konkurs na najlepszą potrawę tradycyjną z gęsiny dla kół gospodyń wiejskich, stowarzyszeń, osób fizycznych, gospodarstw agroturystycznych, uczniów oraz branży gastronomicznej.
2. Organizatorem Konkursu są Burmistrz Miasta i Gminy w Chmielniku oraz Dyrektor Chmielnickiego Centrum Kultury.
3. Konkurs odbędzie się w dniu **11 listopada 2021 r.** w Chmielniku w Chmielnickim Centrum Kultury ul. Starobuska 10 o godzinie 12:00.

**II. CELE KONKURSU**

Cele Konkursu:

− upowszechnianie walorów zdrowotnych i smakowych gęsiny w ofercie żywieniowej gospodarstw agroturystycznych, mieszkańców i poszerzenie ofert restauratorów,

− promocja regionalnego dziedzictwa kulinarnego,

− propagowanie gęsi jako produktu regionalnego,

− zachęcenie mieszkańców regionu do zmiany nawyków żywieniowych.

 **III. PRZEDMIOT KONKURSU**

Konkurs zorganizowany zostanie w kategorii: potrawa z wykorzystaniem mięsa z gęsiny
w jednej z form – przystawka/zupa lub danie główne.

**IV. UCZESTNICY KONKURSU**

1. Uczestnikami Konkursu mogą zostać koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia, uczniowie, osoby fizyczne, właściciele gospodarstw agroturystycznych oraz przedstawiciele branży gastronomicznej (restauratorzy).
2. Warunkiem udziału w Konkursie jest złożenie wypełnionego formularza zgłoszeniowego do dnia **05.11.2021 r**. do godziny **15:00** na jeden z podanych poniżej kontaktów:
	1. e-mail: imprezy.chck@gmail.com
	2. listownie lub osobiście: Chmielnickie Centrum Kultury, ul. Starobuska 10,
	26-020 Chmielnik z dopiskiem „Konkurs -Smaki Gęsiny”
3. Wzór formularza zgłoszeniowego, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, dostępny jest również:
	1. w siedzibie Chmielnickiego Centrum Kultury,
	2. na stronie internetowej Chmielnickiego Centrum Kultury www.chck.chmielnik.com

4.Uczestnik może zgłosić do Konkursu maksymalnie jedną potrawę.

5.Uczestnik zobowiązany jest do zaprezentowania i poddania ocenie Komisji Konkursowej zgłoszonej potrawy wraz z przepisem podczas trwania Konkursu.

**6. Zwycięzcy I miejsca poprzedniej edycji nie mogą brać udziału w tegorocznym Konkursie.**

 **V.PRZEBIEG KONKURSU**

Konkurs przebiegać będzie w II etapach:

1. I etap –selekcja nadesłanych zgłoszeń przez wstępną komisję oraz powiadomienie uczestników o akceptacji bądź odrzuceniu wniosku;

1) przesłanie zgłoszeń– do dnia **05.11.2021 roku do godziny 15:00** (mile widziane zdjęcia opisanych potraw). Dołączone zdjęcia i materiały pozostają do dyspozycji organizatora i nie podlegają zwrotowi – pod adresy podane w pkt. IV/2. O uczestnictwie decyduje również data wpływu na adres Organizatora.

2) **Zgłoszenia muszą zawierać przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów,
z wykorzystaniem produktów powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie
w tym z minimum jednym produktem lokalnym, wpisanym na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z województwa świętokrzyskiego oraz informację o związku zgłaszanej potrawy z regionem, jego historię oraz z tradycją kulinarną. Lista Produktów Tradycyjnych dostępna jest na stronie:**[**http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/**](http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/)

4) Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru uczestników startujących do II etapu Konkursu ( maksymalnie 15 podmiotów).

5) Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników Konkursu.

2. II etap - finał Konkursu:

1) finał Konkursu odbędzie się w Chmielnickim Centrum Kultury – **11 listopada 2021 r.**

2) podczas finału nastąpi prezentacja zgłoszonych potraw przez startujących w Konkursie,

3) drużyny startujące w Konkursie powinny składać się z maksymalnie 4 osób.

**VI.REGUŁY PRZEPROWADZENIA KONKURSU**

1.Uczestnicy Konkursu będą mieli zabezpieczone przez organizatora stoły, dostęp do prądu oraz **talerzyki bądź naczynia i sztućce umożliwiające konsumpcję potrawy w celu oceny przez Komisję .**

2. Organizator Konkursu zapewni uczestnikom jednolity wzór wizytówek z nazwą uczestnika
i nazwą potrawy konkursowej.

3. Uczestnicy dodatkowo mogą posiadać swoje wizytówki z logo.

4. Uczestnicy zobowiązani są do przywiezienia gotowych już potraw i ich zaprezentowania podczas Konkursu.

5. Uczestnicy przygotowują:

− 1 porcję konkursową (pokazową) potrawy do oceny wizualnej przez jury konkursu,

− 5 porcji do oceny walorów smakowych przez jury konkursu,

−sprzęt gastronomiczny warunkujący utrzymanie właściwej temperatury potrawy (podgrzewacz lub inny sprzęt w zależności od rodzaju potrawy),

-mile widziane dodatkowe porcje poczęstunkowe dla gości.

6. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania potraw oraz ich koszty leżą po stronie podmiotów biorących udział w Konkursie.

**VII. KRYTERIA OCENY**

Rozstrzygnięcia konkursu dokona Komisja powołana przez organizatorów Konkursu

w oparciu o następujące kryteria:

1. Walory smakowe.

2. Wygląd i estetyka podania potrawy.

3. Pochodzenie i oryginalność receptury.

4. Związek potrawy z regionem i jego tradycjami.

5. Zastosowanie produktu tradycyjnego z **Listy Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi dla województwa świętokrzyskiego**

**VIII. NAGRODY**

W Konkursie na najlepszą potrawę tradycyjną z gęsiny przyznane zostaną nagrody:

* w kategorii grupowej Kół Gospodyń Wiejskich, gospodarstw agroturystycznych, stowarzyszeń, uczniów oraz osób fizycznych:

I miejsce - nagroda o wartości 500 zł

II miejsce - nagroda o wartości 300 zł

III miejsce - nagroda o wartości 200 zł

* w kategorii branża gastronomiczna- nagroda główna- talon o wartości 500 zł

Przewidziane są nagrody dodatkowe oraz drobne upominki dla pozostałych uczestników.

**Uczestnicy Konkursu mają możliwość wystawienia swoich potraw konkursowych
i pozakonkursowych do degustacji oraz ich sprzedaży.**