



Regulamin konkursu „Tradycyjne Smaki Gminy Rejowiec Fabryczny ”

1. Organizator konkursu : Organizatorem konkursu jest Gmina Rejowiec Fabryczny.

2. Data i miejsce rozstrzygnięcia konkursu :

Prezentacja konkursowa i degustacja potraw odbędzie się 7 sierpnia 2022 roku podczas Jarmarku Pawłowskiego – „Ginące Zawody”

3. Cel konkursu:

- przybliżenie tradycji kulinarnych naszego regionu
- aktywizacja społeczności lokalnych w tym Sołectw, Stowarzyszeń, Kół Gospodyń Wiejskich itp.
- wymiana doświadczeń
- zachęcenie osób do promowania własnych wyrobów kulinarnych

4. Przedmiot konkursu:

Żywnościowe produkty lokalne (surowce lub wyroby), które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub do sporządzania potraw powinny być wytworzone w małej skali tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji, kultywowanych w naszym regionie zwyczajów oraz powinny być znane w okolicy. Potrawy biorące udział w konkursie winny mieć charakter typowy dla kuchni występującej na terenie Gminy Rejowiec Fabryczny.

5. Produkty będą oceniane w trzech kategoriach :

- I. produkty pochodzenia zwierzęcego (np. mięso, ryby, drób, wędliny, mleko, sery, farsze, miód i jego przetwory),
- II. produkty pochodzenia roślinnego (np. owoce, warzywa, konfitury, powidła, marmolady, octy, marynaty, soki, zakwasy, mąki, kasze, chleby i inne wypieki)
- III. produkty inne (np. napoje alkoholowe i bezalkoholowe).

6. Adresaci konkursu :

Konkurs adresowany jest do wszystkich zainteresowanych, którzy przedstawiają produkty spełniające warunki przedstawione w regulaminie, w tym : Rady Sołeckie, Grupy Odnowy Wsi, Stowarzyszenia, Koła Gospodyń Wiejskich oraz osoby prywatne.

7. Warunki uczestnictwa:

Przystąpienie do konkursu następuje poprzez zapoznanie się z regulaminem konkursu oraz wypełnienie formularza zgłoszeniowego, który należy dostarczyć do Urzędu Gminy Rejowiec Fabryczny ul. Lubelska 16 zgłosić telefonicznie (nr 0-82 5664-211) , przesłać pocztą na adres organizatora lub drogą e-mail rada@ug.rejowiec.pl

Ostateczny termin nadsyłania zgłoszeń upływa 29 lipca 2022 roku.

Uczestnicy konkursu są zobowiązani do dostarczenia wcześniej przygotowanych potraw na miejsce oficjalnego rozstrzygnięcia konkursu. (Organizator podczas trwania konkursu ze względu na warunki polowe nie zapewnia dostępu do kuchni, tym samym na miejscu rozstrzygnięcia konkursu nie będzie możliwości podgrzania potraw. W przypadku przygotowania przez uczestników ciepłych potraw należy je dostarczyć w termosach lub innych naczyniach zabezpieczających ciepło).

8. Przebieg konkursu:

Oceny potraw dokona komisja konkursowa powołana przez organizatora. Każda potrawa zostanie oceniona według następujących kryteriów:

- smak potrawy – 0-5 pkt.
- potrawa najbardziej związana z terenem Gminy Rejowiec Fabryczny - 0-5 pkt

- łatwość przygotowania - 0-5 pkt.
 - estetyka podania-(zachowanie proporcji, sposób serwowania , kolorystyka) - 0 - 5 pkt
- Maksymalnie uczestnik może otrzymać 20 pkt.

Komisja dokona oceny i wyłoni zwycięzców przyznając I miejsce i wyróżnienia w każdej z kategorii: produkty pochodzenia zwierzęcego, produkty pochodzenia roślinnego, produkty inne.

Wręczone zostaną nagrody rzeczowe oraz dyplomy.

Decyzje komisji konkursowej są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.

Z posiedzenia komisji konkursowej zostanie sporządzony protokół.

9. Komisja konkursowa:

Komisja Konkursowa pracować będzie w 3 osobowym składzie.

7. Termin

1. Konkurs rozpoczyna się 7.08.2022r. o godzinie 10.00
2. Komisja Konkursu obraduje w dniu 7.08.2022 r. do godziny 12.00
3. Ogłoszenie Zwycięzców odbędzie się w dniu 07.08.2022 r. o godz. 13.00

10. Postanowienia końcowe:

- Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć i informacji o zwycięzcach i uczestnikach konkursu,
- Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie prawo do zamieszczania informacji o potrawach konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych , jako element promujący Gminę Rejowiec Fabryczny
- Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie,
- Regulamin konkursu jest udostępniony do wglądu w siedzibie organizatorów , a także na stronie internetowej www.ug.rejowiec.pl
- Wszystkie kwestie, których nie obejmuje regulamin, ustalają organizatorzy.

11. Kontakt:

Urząd Gminy Rejowiec Fabryczny

ul. Lubelska 16

22-170 Rejowiec Fabryczny

tel. (0-82) 5664-211

e-mail : rada@ug.rejowiec.pl

Zapraszamy do udziału i życzymy wielu pomysłów!!!