**DOŻYNKI POWIATOWE W HORYŃCU-ZDROJU
REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO**

 **„Potrawy Jarskie Ziemi Lubaczowskiej”**

**1. ORGANIZATOR KONKURSU**

Organizatorem Konkursu jest Starosta Lubaczowski, Powiatowe Centrum Kultury w Lubaczowie,
a współorganizatorem, Wójt Gminy Horyniec-Zdrój, GOK Horyniec. Konkurs odbędzie się w dniu
27 sierpnia 2017r., w Horyńcu-Zdroju podczas Dożynek Powiatowych.

**2. CEL KONKURSU**

- prezentacja dziedzictwa kulinarnego naszego regionu

- wykorzystanie plonów ziemi w tradycyjnych potrawach
- prezentacja jadła wiejskiego, propagowanie sztuki kulinarnej,
- integracja środowisk wiejskich zajmujących się tworzeniem kulinarnej tradycji wsi,

- upowszechnianie i kultywowanie tradycji dożynkowych,

- promocja powiatu lubaczowskiego.

**3. ZAKRES PRZEDMIOTOWY:**

Na konkurs należy przygotować stoisko dożynkowe, wraz z wiodącą potrawą konkursową, która zawierać będzie plony ziemi. Mogą to być różnego rodzaju faszerowane warzywa, paszteciki bezmięsne, kluski, krokiety bezmięsne, pierogi, kasze, knedle, grzyby, szwaby, gołąbki bezmięsne, makarony itp.

**Potrawa konkursowa nie może zawierać mięsa.**

Przedmiotem konkursu jest wybór najsmaczniejszej potrawy oraz najciekawszego stoiska prezentującego dorobek kulinarny koła.

**4. WARUNKIEM UDZIAŁU W KONKURSIE JEST:**

-nadesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego na adres Powiatowego Centrum Kultury
w Lubaczowie, ul. Wyszyńskiego 31, **w nieprzekraczalnym terminie do 21 sierpnia 2017r.**

-przygotowanie stoiska, na którym zaprezentowane zostaną tradycyjne potrawy z plonów ziemi,

-przygotowanie potrawy konkursowej zgodnie z obowiązującymi normami BHP i wymogami

 sanitarnymi.

**W konkursie nie mogą brać udziału potrawy zgłaszane do konkursu przez koło w roku poprzednim.**

W konkursie mogą brać udział koła gospodyń wiejskich zrzeszone w Związku Kół Gospodyń Wiejskich Ziemi Lubaczowskiej.

Stoiska należy ustawić przed rozpoczęciem Mszy Świętej do godz. 13.30.

**5. KRYTERIA OCENY**

Oceny stoisk oraz wybór zwycięskiej potrawy dokona komisja konkursowa.

 Komisja będzie brała pod uwagę:

1. wygląd i smakowitość potraw (0-10pkt)
2. bogactwo i różnorodność użytych składników (0-5 pkt)
3. estetykę, aranżację i kompozycję stoiska (0-5pkt)

Ogólna punktacja powstaje z sumowania punktów za poszczególne kryteria. Pierwsze miejsce otrzyma, koło, które uzyska najwyższą liczbę punktów po zsumowaniu punktów od członków jury.

**6. NAGRODY**
Laureatom konkursu zostaną przyznane nagrody. Organizatorzy przewidują nagrody pieniężne dla zwycięzców i dla każdego stoiska przygotowanego przez KGW. Ponadto każde koło otrzyma pamiątkowy dyplom za uczestnictwo w dożynkach.

**7. ZASADY ORGANIZACYJNE:**

- organizator dla wszystkich uczestników konkursu zapewnia stanowisko wyposażone w stół (2m

 bieżące), krzesła lub ławki,

- organizator zapewnia dostęp do wody bieżącej,

- uczestnicy konkursu sami ponoszą koszt dojazdu,

- sprzęt kuchenny oraz zastawę niezbędną do serwowania dań każde koło zabezpiecza we własnym

 zakresie,

- w celu podłączenia się do źródeł prądu 230 V, należy posiadać własne przedłużacze 10-30m

**8. UWAGI KOŃCOWE:**
1. Biorący udział w konkursie potwierdzają, że wyrażają zgodę na zasady konkursu zawarte
 w niniejszym regulaminie i w pełni je akceptują,
2. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć i informacji

 o zwycięzcach i uczestnikach konkursu,

3. Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie prawo do zamieszczania informacji o potrawach

 konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych,

4. W sprawach nieuregulowanych niniejszym regulaminem rozstrzyga Organizator konkursu.
 Więcej informacji na temat konkursu udziela Powiatowe Centrum Kultury w Lubaczowie

 ul. Wyszyńskiego 31, tel.(16) 632 11 26.