

## **Regulamin konkursu na „Zażynekowy specjal” o wyjątkowym, tradycyjnym smaku z przed lat.**

### **1. Organizatorzy konkursu:**

Organizatorami konkursu są: Stowarzyszenie Inicjatyw Społecznych „Nadzieja” w Lisach i Stowarzyszenie Gołdapski Fundusz Lokalny.

### **Data i miejsce rozstrzygnięcia konkursu:**

Prezentacja konkursowa i degustacja potraw odbędzie się **13 sierpnia 2017 r.** po godz. 16.00 podczas „Zażynek w Lisach” (plac przy Szkole w Lisach).

### **2. Cel konkursu:**

-prezentacja kuchni regionalnej z dawnych lat,  
-wymiana doświadczeń i przepisów,  
-zebranie przepisów i receptur tradycyjnych potraw,  
-kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o tradycjach kuchni wsi polskiej i ukraińskiej.

### **3. Przedmiot konkursu:**

„Zażynekowy specjal” - przygotowanie potrawy w miejscu imprezy. Prezentacja na scenie przedstawiciela grupy o godzinie 16:10. Rozpoczęcie gotowania o godzinie 16:20. Komisja konkursowa oceni potrawę o godzinie 19:00.

### **3. Adresaci konkursu: .**

Konkurs adresowany jest do Gospodyń i Gospodarzy Domowych, Stowarzyszeń, gospodarstw agroturystycznych i grup nieformalnych. W konkursie nie mogą brać udziału organizatorzy imprezy ani ich członkowie oraz podmioty komercyjne

### **4. Warunki uczestnictwa:**

Przystąpienie do konkursu następuje poprzez przesłanie formularza zgłoszeniowego na adres mailowy [gofund@wp.pl](mailto:gofund@wp.pl) (**Wypełniony Formularz zgłoszeniowy jest warunkiem uczestnictwa w Konkursie**). Ostateczny termin nadsyłania zgłoszeń upływa **7 sierpnia 2017 roku**. Uczestnicy konkursu są zobowiązani do przygotowania potraw z własnych składników. Potrawa ma być przygotowana podczas „Zażynek w Lisach”. Organizator wyznacza miejsce dla uczestników konkursu. Uczestnik, który deklaruje swój udział w konkursie jednocześnie wyraża zgodę na zajęcie wyznaczonego przez organizatora miejsca wystawowego. Uczestnicy konkursu zapewniają niezbędne materiały i produkty do przygotowania potrawy oraz dbają o bezpieczeństwo własnego stoiska. Podmioty, które biorą udział w konkursie i dodatkowo mają swoje produkty do sprzedaży/prezentacji muszą zaopatrzyć się w dwa stoiska – jedno oddzielne stoisko do konkursu i drugie do sprzedaży (miejsce usytuowania stoiska wskazuje organizator). Każdy z uczestników konkursu zabezpiecza we własnym zakresie sprzęt kuchenny potrzebny do wykonania potraw konkursowych, deski, miski, garnki, zastawę potrzebną do podania potraw. Dopuszcza się stosowanie półproduktów takich jak: przyprawione mięso, cisto, odparzona kapusta; sosy; itp. Nie dopuszcza się stosowania m.in. takich półproduktów jak: upieczenie, ugotowanie lub uwędzenie większej części potrawy do konkursu – jeżeli zaistnieje taka sytuacja dany podmiot zostanie zdyskwalifikowany. **Każdy uczestnik konkursu musi zaopatrzyć się we własną kuchenkę gazową. W szczególnych sytuacjach uczestnik konkursu otrzyma dostęp do prądu. Organizatorzy nie zwracają kosztów podróży oraz kosztów produktów. Podmioty, które biorą udział w konkursie przygotowują 15 talonów na potrawę (1 porcja to miseczka 0,33 l) dla osób uczestniczących w zażyńkach i przekazują je dla organizatorów konkursu. Pozostała ilość potrawy uczestnicy konkursu dystrybuują, (ale nie rozdają za darmo) według własnego uznania.**

Mile widziane stoiska ucharakteryzowane na dawny styl (np.: rekwizyty przypominające dawną



## **„Zażynki w Lisach”- Lisy, Gmina Banie Mazurskie - 13 sierpnia 2017 r.**

wieś, żniwa, życie chłopskie) **oraz mile widziani przebrani wystawcy**, np.: stroje: chłopskie i inne związane z pracą w polu i żniwami. Podczas wydarzenia „**królują**” potrawy dawne, związane ze żniwami, dawną wsią, życiem chłopskim. Podmioty, które zgłoszą swój udział w „Zażynkach w Lisach” poprzez wystawienie stoiska wystawowego z produktami lokalnymi zobowiązane są do zaopatrzenia się w produkty związane ze żniwami. **Nie dopuszcza się potraw, jak: frytki, zapiekanki, hot dogi, popcorn, wata itp.**

Wszystkie stanowiska zostaną ustawione przed publicznością zaproszoną na Zażynki w celu zaprezentowania pełnego kunsztu Kucharzy, dlatego też każdy z uczestników konkursu powinien zadbać o efektowne zaprezentowanie się zarówno, jeśli chodzi o wygląd kucharzy, jak i swojego stanowiska oraz o prezentację siebie i potrawy na scenie przed rozpoczęciem gotowania. Wszystkie podmioty powinny wystawić nazwy potraw konkursowych.

### **5. Ocena prac:**

Oceny potraw dokona Komisja Konkursowa powołana przez Organizatorów.

Komisja oceniając potrawy weźmie pod uwagę:

- smak potrawy,
- wygląd potrawy,
- wygląd stoiska – wyposażenie (rekwizyty przypominające dawną wieś, żniwa),
- związek z dawnymi obrzędami,
- sposób podania.

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

### **6. Komisja konkursowa:**

Komisja konkursowa zostanie powołana przez organizatorów Konkursu.

### **7. Nagrody:**

Zwycięzca ma prawo do nazywania swoich potraw tytułem „**Mistrz Zażynkowego specjału**”, wraz z umieszczeniem informacji o przyznanej nagrodzie w działaniach promocyjnych swojej działalności. W konkursie zostaną przyznane bony na nagrody rzeczowe (akcesoria do kuchni) w wysokości: pierwsze miejsce 400 zł, drugie 300 zł i trzecie 200 zł.

### **8. Postanowienia końcowe:**

- Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć i informacji o zwycięzcach i uczestnikach konkursu,
- Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do zamieszczania informacji o potrawach konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych, jako element promujący,
- Podmioty biorące udział w konkursie użyczą prawa do wykonywania potraw wg własnej receptury innym podmiotom,
- Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie,
- Regulamin konkursu jest udostępniony do wglądu w siedzibie organizatora.
- Wszystkie kwestie, których nie obejmuje regulamin, ustala organizator.

### **9. Kontakt:**

Dodatkowe informacje udzielane są pod adresem mail: [gofund@wp.pl](mailto:gofund@wp.pl) oraz numerem tel. **511128606**

Zapraszamy do udziału i życzymy wielu pomysłów!!!!

-wz

