



## **REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO NA NAJLEPSZĄ POTRAWĘ Z KARPIA DLA AMATORÓW**

### **Rozdział I Postanowienia ogólne**

1. Regulamin określa zasady, organizację i porządek Konkursu Kulinarnego na Najlepszą Potrawę z Karpia dla Amatorów, zwanego dalej Konkursem.
2. Organizatorem Konkursu jest Stowarzyszenie Lokalna Grupa Rybacka „Żabi Kraj”.
3. Konkurs organizowany jest przy wsparciu i pomocy merytorycznej Europejskiego Stowarzyszenia Euro-Toques Polska oraz Stowarzyszenia Beskidzkie Smaki.
4. Honorowy patronat nad Konkursem w ramach XI Regionalnych Dni Rybactwa objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w ramach którego organizowany jest Konkurs Kulinarny na Najlepszą Potrawę z Karpia dla Amatorów.
5. Celem głównym Konkursu jest:
  - zintegrowanie środowiska we wspólnych działaniach na rzecz promocji karpia,
  - kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy kulinarnej oraz wykorzystanie karpia w kuchni,
  - promocja i prezentacja potraw z karpia,
  - wyłonienie najlepszych kucharzy w przygotowaniu i podawaniu dań z karpia,
  - wymiana informacji i doświadczeń.
6. Konkurs odbędzie się w dniu 21 września 2013 r. na Skoczowskim Rynku.

### **Rozdział II Zasady uczestnictwa**

1. W Konkursie uczestniczyć będzie maksymalnie 40 ekip Amatorów jedno lub dwuosobowych.
2. Uczestnikami Konkursu mogą być osoby fizyczne, przedstawiciele organizacji pozarządowych.
3. Członkowie ekipy startującej w Konkursie nie mogą reprezentować różnych organizacji pozarządowych.
4. Ekipa może zgłosić tylko jedno danie w konkursie.
5. Zgłoszenie potrawy należy przysyłać na druku zgłoszenia, który stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu.



6. Wszystkie zgłoszenia należy dostarczyć do biura Stowarzyszenia Lokalna Grupa Rybacka „Żabi Kraj” (ul. Mickiewicza 9, 43-430 Skoczów) lub zeskanowane przesłać: faksem pod numer: 33 487 49 55; drogą elektroniczną na e-mail: [kulinaria@zabikraj.pl](mailto:kulinaria@zabikraj.pl) w terminie do **09 września 2013 r.**

7. Organizator po otrzymaniu od ekip arkusza zgłoszeniowego potwierdzi jego dostarczenie Wysyłającemu zgłoszenie w ciągu dwóch dni roboczych.

8. Wiadomość o dopuszczeniu do udziału w Mistrzostwach zostanie przesłana drogą elektroniczną lub telefoniczną do kapitanów zakwalifikowanych ekip. Ponadto lista ekip kucharskich zakwalifikowanych do Mistrzostw zamieszczona będzie na stronie [www.zabikraj.pl](http://www.zabikraj.pl) do **13 września 2013 r.**

### **Rozdział III** **Zasady konkursu**

1. Przedmiotem Konkursu jest danie z karpia, zwane w dalszej części także dniem konkursowym.

2. Podstawowym produktem do przygotowania dania konkursowego Konkursu jest Karp.

3. Konkurs składa się z dwóch etapów:

- **I etap** - Kwalifikacje (nadesłanie receptur) – do udziału dopuszczone jest maksymalnie 40 ekip,
- **II etap** - Konkurs Kulinaryny.

4. O zakwalifikowaniu ekipy kucharskiej do Mistrzostw decyduje kolejność nadesłanych zgłoszeń.

5. Każda receptura nadesłana na druku zgłoszenia musi zawierać:

- nazwę potrawy,
- wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 1 porcji,
- opis wykonania.

6. Każda ekipa startująca w Mistrzostwach jest zobowiązana do zorganizowania we własnym zakresie i na własny koszt wszystkich produktów użytych do przygotowania dania, jak i drobnego sprzętu niezbędnego do ich wykonania i zaserwowania potraw.

7. Organizator Mistrzostw zapewnia:

- stół prezentacyjny.

8. Każda ze startujących ekip kucharskich przygotowuje 2 porcje dania konkursowego.

9. Uczestnicy zobowiązani są w dniu konkursu, tj. 21 września 2013 r. w godz. 14.30 – 15.00 dostarczyć potrawy - gotowe do ostatecznego podania.

10. Potrawy oceniać będzie Jury, którego skład ustalą organizatorzy Mistrzostw.



11. Prezentowane danie konkursowe będzie uważane jako praca przygotowana specjalnie na Konkurs i nie będzie powtórzeniem prac z innych tego typu konkursów.

#### **Rozdział IV** **Warunki organizacyjne**

1. Ilość ekip startujących w Konkursie jest ściśle określona tj. maksymalnie 40 ekip.
2. Organizator Konkursu nie zwraca kosztów podróży oraz nie zapewnia noclegu oraz wyżywienia dla ekip.
3. Jury profesjonalne przyzna I, II i III miejsce oraz nagrodę dla ekipy kucharskiej za zajęcie I, II i III miejsca, na podstawie łącznej ilości punktów :
  - Miejsce I – nagroda bon o wartości 1 000 zł,
  - Miejsce II - nagroda bon o wartości 600 zł,
  - Miejsce III - nagroda bon o wartości 400 zł.
4. Każda ekipa otrzyma pamiątkowy dyplom.

#### **Rozdział V** **Sposób punktacji jury**

1. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie jury w składzie:
  - Przewodniczący jury,
  - Komisja degustacyjna (3 osoby).
2. Dania konkursowe będą oceniane przez jury degustacyjne - trzyosobowe:
  - max 5 punktów - wygląd i aranżacje stoiska,
  - max 10 punktów - dobór składników,
  - max 15 punktów – smak.

*Każdy członek jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 30 punktów.*

#### **Rozdział VI** **Postanowienia końcowe**

1. Numery stanowisk będą przyznawane zgodnie z kolejnością nadesłanych arkuszy zgłoszeniowych.
2. Lista z numerami stanowiska będzie udostępniona na stronie [www.zabikraj.pl](http://www.zabikraj.pl) do **13 września 2013 r.**
3. Koordynatorem Konkursu z ramienia Organizatorów i osobą upoważnioną do kontaktu z zawodnikami jest Dorota Bathelt – [kulinaria@zabikraj.pl](mailto:kulinaria@zabikraj.pl).
4. Przystępując do Mistrzostw jest równoznaczne z wyrażeniem przez uczestnika zgody na nieodpłatne wykorzystywanie przez organizatora konkursu przepisu na danie konkursowe w szczególności w zakresie:



- a) utrwalenie i zwielokrotnianie jakąkolwiek techniką, w tym m. in. drukiem, cyfrowo,
- b) wykonania nieograniczonej ilości publikacji i materiałów promocyjnych (broszur, ulotek itp.),
- c) wprowadzania do pamięci komputera, sieci multimedialnej oraz komputerowej (w szczególności Internetu),
- d) swobodnego zamieszczania i zezwalania na zamieszczanie w bazach danych, zbiorach, wystawach, wykazach itp.,
- e) rozpowszechnianie w publikacjach wydawanych przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Rybacka „Żabi Kraj” oraz na stronie [www.zabikraj.pl](http://www.zabikraj.pl),
- f) publiczne wystawianie.

5. Uczestnik wyraża zgodę na nieodpłatne zamieszczanie prac konkursowych na stronach internetowych, wystawach oraz w innych materiałach promocyjnych.

6. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas Konkursu w tym zdjęć osób i potraw.

7. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny.

8. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.

9. Szczegółowy harmonogram Konkursu podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.

10. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmiany w powyższym Regulaminie, informacje o ewentualnych zmianach zostaną zamieszczone na stronie [www.zabikraj.pl](http://www.zabikraj.pl).

Kontakt w sprawie konkursu kulinarnego:

Dorota Bathelt

tel. 797 410 134

33 478 79 55 wew. 607

e-mail: [kulinaria@zabikraj.pl](mailto:kulinaria@zabikraj.pl)