



REGULAMIN XVII EDYCJI KONKURSU „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW” na najlepszą potrawę regionalną

Organizatorem konkursu na szczeblu centralnym jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Związkiem Województw RP. Organizatorami konkursu na szczeblach regionalnych są: Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego, Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiuwie, Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu we współpracy z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego.

CEL KONKURSU:

1. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach, stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych.
2. Promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię.
3. Identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu.

ZASADY UCZESTNICTWA W KONKURSIE:

1. W konkursie mogą wziąć udział dwuosobowe ekipy reprezentujące firmy gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne lub koła gospodyń wiejskich.
2. Każda ekipa zobowiązana jest do przesłania karty zgłoszenia potraw do koordynatorów regionalnych, którzy przesyłają karty zgłoszeń najpóźniej na dwa tygodnie przed finałem w danym regionie na adres: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 00-023 Warszawa, ul. Widok 20 lok. 1.
(wzór formularza dostępny jest w urzędach marszałkowskich, ośrodkach doradztwa rolniczego, w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz na stronie internetowej www.produktyregionalne.pl).
Karty zgłoszeń zawierać muszą: przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów, opis związku dania z regionem i historią oraz z tradycją kulinarną regionu.
3. Ilość ekip startujących w danym regionie **nie może przekroczyć sześciu**. W przypadku zgłoszenia więcej niż zakładana liczba ekip Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru startujących.
4. Menu konkursowe składa się z dwóch dań:
 - a. zupy lub przystawki,
 - b. dania głównego.

Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z danym regionem, powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie.

5. Jury finałów regionalnych wyłoni zwycięzców, przyznając za I miejsce 500 zł, za II miejsce 400 zł i za III miejsce 100 zł oraz nominując wybrane potrawy do nagrody honorowej „Perła 2017”. Nagroda ta zostanie wręczona podczas Wielkiego Finału Konkursu, w czasie którego laureaci będą mieli możliwość zaprezentowania dań konkursowych.

4. ZASADY KONKURSU:

1. Ekipy biorące udział w finale będą wchodziły na stanowisko konkursowe według wylosowanej kolejności. Liczba ekip nie może przekraczać 6. W zależności od liczby ekip – jednocześnie powinno prezentować się od 2 do 6 ekip.
 2. Każda z ekip ma 40 minut na przygotowanie dań konkursowych w tym: zupy (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny) oraz dania głównego (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny). Stanowisko pracy, po jej zakończeniu, musi być wysprzątane i gotowe na wejście następnej ekipy.
 3. Każda ekipa będzie miała do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych: kuchenkę elektryczną 2 palnikową oraz stanowisko robocze. Niezbędny sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.
 4. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dań każda z ekip zapewnia we własnym zakresie.
 5. Wszelkie produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej.
 6. Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych – nie wyłączając dekoracji.
 7. Dania oceniane będą przez jury składające się z maksimum 5 osób. Członkowie jury oceniają.
 - walory smakowe – liczba punktów: 0-6.
 - wygląd potrawy – liczba punktów: 0-5.
 - związek dania z regionem i jego tradycjami – liczba punktów: (0-10).
- Każda z ekip może otrzymać maksymalnie 21 punktów.

5. ZAŁOŻENIA DODATKOWE

1. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu.
2. Wszystkie pytania dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie, a związane z organizacją konkursu prosimy kierować na adres: izba@produktyregionalne.pl lub do pani Izabelli Byszewskiej – tel. 505 17 55 78 i pani Grażyny Kurpińskiej – tel. 504 081 707.