

**REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO DLA SOŁECTW GMINY MILICZ
pn. „Bitwa Smaków”**

&1

ORGANIZATOR:

Ośrodek Kultury w Miliczu
ul. Piłsudskiego 14
56-300 Milicz
tel. (71) 38 41-124
e-mail: kontakt@okmilicz.pl

&2

CEL KONKURSU:

1. Integracja mieszkańców sołectw Gminy Milicz.
2. Promocja dziedzictwa kulinarnego Doliny Baryczy
3. Rozbudzanie kreatywności i umiejętności kulinarnych uczestników.
4. Wzmacnianie tożsamości lokalnej i współpracy w społecznościach wiejskich.

&3

PRZEDMIOT KONKURSU

1. Każda drużyna ma za zadanie przygotować pełnowymiarowy posiłek do degustacji, składający się z: zupy, dania głównego, deseru.
2. Obowiązkowe jest przygotowanie potraw konkursowych z wykorzystaniem przynajmniej 3 lokalnych produktów pochodzących z Doliny Baryczy (np. karp milicki, grzyby, lokalne warzywa, sery, miód, zioła, owoce sezonowe itp.)
3. Zgłoszone prace konkursowe muszą być wynikiem indywidualnej twórczości sołectwa lub KGW będącego uczestnikiem Konkursu.

&4

WARUNKI UCZESTNICTWA I ZGŁOSZENIE UDZIAŁU W KONKURSIE

1. Uczestnikami konkursu mogą być: KGW, inni przedstawiciele danego sołectwa Gminy Milicz
2. Każde sołectwo może zgłosić jedną drużynę, składającą się z min. 3, a maks. 6 osób
3. Uczestnikami konkursu mogą być tylko osoby pełnoletnie.
4. Warunkiem udziału w Konkursie jest przesłanie przez Uczestnika w okresie do 31.07.2025 drogą elektroniczną, formularza zgłoszeniowego – znajdującego się na stronie www.okmilicz.pl
5. Przesłanie Formularza zgłoszeniowego jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na warunki uczestnictwa określone w postanowieniach Regulaminu Konkursu, z którymi Uczestnicy zobowiązani są się zapoznać.
6. Udział w Konkursie jest dobrowolny i bezpłatny.

&5

PRZEBIEG KONKURSU

1. Organizator zapewnia jednorazową pulę finansową na zakup produktów potrzebnych do wzięcia udziału w konkursie (szczegóły zostaną podane po zgłoszeniu).
2. Uczestnicy zobowiązują się do wcześniejszego przygotowania posiłku i dowiezenie go na miejsce konkursu w naczyniach termicznych do tego przeznaczonych.
3. Organizator **nie zapewnia** urządzeń do podgrzewania lub gotowania, sprzętu kuchennego, chochelek oraz zastawy niezbędnej do serwowania dań.
4. Uczestnicy przystępując do prezentacji prac konkursowych, są zobowiązani do przygotowania 4 degustacyjnych porcji każdego dania (na osobnych talerzach): 3 zestawy dla jury, 1 zestaw na ekspozycję, oraz co najmniej 10 litrów finałowej zupy do konkursu dla publiczności.
5. Drużyna serwuje tę samą zupę jury i publiczności.
6. Uczestnicy zobowiązani są do przystrojenia swojego stanowiska, tak aby prezentacja konkursowych dań nabrała wyjątkowego charakteru.
7. W dniu Konkursu organizator zapewnia ogólny namiot wystawienniczy. Każda drużyna zgłoszona do konkursu będzie miała zapewnione miejsce (1 stół) do prezentacji konkursowej oraz jedno stanowisko robocze do przygotowania dań do podania.
8. Nagroda Publiczności zostanie przyznana na podstawie głosowania uczestników wydarzenia. Każde sołectwo będzie samodzielnie serwować przygotowaną przez siebie zupę w specjalnych kubeczkach degustacyjnych, (100 szt x 100 ml) zapewnionych przez Organizatora. Publiczność zgromadzona na konkursie będzie miała możliwość spróbowania zup i oddania jednego głosu na sołectwo, które – ich zdaniem – przygotowało najlepszą zupę. Nagrodę Publiczności otrzyma to sołectwo, które zdobędzie największą liczbę głosów.

&6

OCENA

Dania będą oceniane przez jury, wyznaczone przez Organizatora, w następujących kategoriach:

1. Walory degustacyjne pracy konkursowej tj.: smak i zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, tekstura poszczególnych elementów potrawy (0 – 10 pkt)
2. Wykonanie i sposób prezentacji pracy konkursowej tj.: proporcjonalność dania, estetyka prezentacji potraw na talerzu, kolorystyka, kreatywność (0 – 10 pkt)
3. Przystrojenie stołu – artystyczne środki wizualne użyte w przystrojeniu stołu, które nadadzą prezentacji wyjątkowy charakter. W ocenie wystroju stołu, szczególnie wysoko będą oceniane zastosowane elementy sztuki ludowej, takie jak rękodzieło, hafty, rzeźby czy regionalne wzory, które podkreślają jej autentyczność i tradycyjny charakter (0 – 10 pkt)
4. Wykorzystanie regionalnych produktów do przygotowania potrawy (za każdy użyty lokalny produkt 1 pkt -maksymalnie 10 pkt)
5. Związek dania z regionalnymi tradycjami kulinarnymi i uzasadnienie regionalnego charakteru zgłaszanej potrawy – słowna prezentacja Uczestnika (0 – 10 pkt)

&7

NAGRODY

1. I miejsce: voucher na kwotę 2000 złotych do wykorzystania na dowolne cele sołectwa
2. II miejsce: voucher na kwotę 1500 złotych do wykorzystania na dowolne cele sołectwa

3. III miejsce: voucher na kwotę 1000 złotych do wykorzystania na dowolne cele sołectwa
4. Nagroda Publiczności – voucher na kwotę 1000 złotych do wykorzystania na dowolne cele sołectwa.
5. Zajęcie I, II lub III miejsca nie wyklucza zdobycia nagrody publiczności.
6. Upominki dla wszystkich drużyn, które wzięły udział w konkursie.

&8

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Przystąpienie do Konkursu oraz akceptacja Regulaminu następują w momencie przesłania Formularza Zgłoszeniowego
2. W trakcie trwania Konkursu Organizator zastrzega sobie możliwość zmiany postanowień Regulaminu w każdym czasie, jeżeli nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie oraz do odwołania Konkursu.
3. Postanowienia Regulaminu stanowią podstawę do przeprowadzenia Konkursu, a ich interpretacja należy do Organizatora.
4. Osobami upoważnionymi do kontaktu z uczestnikami Konkursu w zakresie wszelkich pytań, uwag i wyjaśnień dotyczących Regulaminu Konkursu oraz organizacji Konkursu, są: Magdalena Bolińska i Joanna Horodecka tel. 504-956-082