

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO
„Tradycyjnie, smacznie i zdrowo”.
ORGANIZOWANEGO W KRYŁOWIE W DNIU 6 SIERPNI 2023 R.

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

§ 1

Organizatorem konkursu jest Gminny Ośrodek Kultury w Mirczu.

Współorganizatorzy:

- Urząd Gminy Mircze,
- Nadleśnictwo Mircze,
- Polski Związek Łowiecki Zarząd Okręgowy w Zamościu
- Koła Łowieckie Powiatu Hrubieszowskiego.

§ 2

Celem konkursu jest:

- popularyzowanie produktów i potraw regionalnych oraz pochodzących z „darów lasu” (mięso z dziczyzny, grzyby, runo leśne),
- identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach i produktach stanowiących dziedzictwo kulinarne kuchni leśnej i myśliwskiej regionu,
- zapoznanie szerszego grona odbiorców z potrawami kuchni myśliwskiej i regionalnej,
- identyfikacja produktów i potraw wywodzących się z kuchni myśliwskiej, które mogą służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu.
- popularyzacja zdrowej żywności kuchni myśliwskiej i regionalnej wśród szerszego grona odbiorców,
- promocja dziczyzny

§ 3

Warunki uczestnictwa:

1. Konkurs skierowany jest do Kół Gospodyń Wiejskich z terenu gminy Mircze i Kół Łowieckich z terenu Okręgu Zamojskiego PZŁ .
2. Każdy uczestnik konkursu zobowiązany jest do przesłania karty zgłoszenia produktów i potraw najpóźniej do **dnia 30 lipca 2023 r. wypełnionego formularza zgłoszenia na adres mailowy: gbp.gok.mircze@gmail.com** lub bezpośrednio w siedzibie Gminnego Ośrodka Kultury w **Mirczu**

ul. Kryłowska 18,
22-530 Mircze
tel. 84 66 344 83

3. Wzór formularza zgłoszeniowego stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu dostępny jest w Gminnym Ośrodku Kultury w Mirczu (Mircze, ul. Kryłowska 18), Gminnej Bibliotece Publicznej w Mirczu (Mircze, ul. Kryłowska 45) oraz na stronie internetowej gokmircze.pl.



4. Konkurs przeprowadzony zostanie w dwóch kategoriach: pierogi z dziczyzną oraz potrawa regionalna i polega na przygotowaniu, zaprezentowaniu i podaniu komisji konkursowej potrawy we wspomnianych wcześniej kategoriach podczas wydarzenia „Nadbużańskim Tropem. Rowerem Wśród Natury”, które odbędzie się 6 sierpnia 2023 r. w Kryłowie.
5. Współorganizatorzy konkursu - Koła Łowieckie zapewniają każdemu zgłoszonemu Kołu Gospodyń Wiejskich wysokiej jakości dziczyznę – mięso z sarny. Pozostałe produkty niezbędne do przyrządzenia potrawy konkursowej zapewnia współorganizator – Gmina Mircze (obowiązuje limit kwotowy na zakupy produktów – do 150 zł brutto – szczegóły u organizatora).

§ 4

1. Zasady wyboru i nagradzania laureatów konkursu.

- 1) Oceny potraw dokona Komisja powołana przez Organizatora, w skład której wejdą przedstawiciele Organizatora i Współorganizatorów.
- 2) Każda potrawa zostanie oceniona według następujących kryteriów:
 - smak,
 - związek z tradycją kuchni myśliwskiej,
 - estetyka podania- zachowanie proporcji, sposób serwowania, kolorystyka, wrażenie ogólne,
 - użycie tradycyjnych produktów określanych jako „dary lasów”,
 - przyrządzenie według tradycyjnych metod i receptur.
- 3) Decyzje jury konkursu są wiążące i ostateczne.
- 4) Osoby zainteresowane uwagami ze strony jury mogą je uzyskać po zakończeniu konkursu.
- 5) Uczestnicy konkursu przygotowują:
 - pierogi z dziczyzną
 - tradycyjną potrawę regionalną (należy wskazać, jaki związek ma potrawa z regionem)
- 6) Uczestnicy mogą swoje danie dowolnie wzbogacić naturalnymi dodatkami spożywczymi używanymi w kuchni polskiej.

§ 5

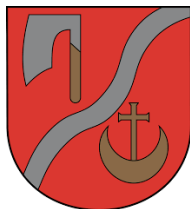
Nagrody:

1. Zwycięzcy konkursu kulinarnego otrzymają nagrody finansowe/ rzeczowe w następujących kategoriach:
 - najlepsze pierogi z dziczyzną,
 - najlepsza potrawa regionalna.

II. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 6

1. Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie prawo do publikacji imion, nazwisk, zdjęć i informacji o zwycięzcach i uczestnikach konkursu.
2. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zamieszczania informacji o potrawach konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych, jako element promujący kuchnię myśliwską.
3. Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w powyższym regulaminie.
4. Niniejszy regulamin jest jedynym określającym zasady Konkursu.



Załącznik nr 1 do Regulaminu Konkursu: „Tradycyjnie, smacznie i zdrowo”.

**FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY
KONKURS KULINARNY
„Tradycyjnie, smacznie i zdrowo”**

1. Nazwa i adres uczestnika / koła:

.....

2. Dane kontaktowe:

Imię i nazwisko

tel. kontaktowy

adres e-mail

3. Nazwa potrawy / potraw

.....

Formularz należy dostarczyć **do dnia 30 lipca 2023 r.** na adres e-mail: gbp.gok.mircze@gmail.com lub złożyć bezpośrednio w siedzibie Gminnego Ośrodka Kultury w Mirczu, ul. Kryłowska 18, 22-530 Mircze, tel. 84 66 344 83

Oświadczam, że: zapoznałem się z treścią Regulaminu konkursu „Tradycyjnie, smacznie i zdrowo” i akceptuję jego treść, powyższe dane są prawdziwe i aktualne.

WYRAŻENIE ZGODY NA PRZETWARZANIE I PUBLIKACJĘ DANYCH OSOBOWYCH I WIZERUNKU
Na podstawie art. 6 ust. 1 RODO, oświadczam, iż wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych zawartych w zgłoszeniu, danych dotyczących wyników konkursu „Tradycyjnie, smacznie i zdrowo” przez Administratora – Gminny Ośrodek Kultury w Mirczu (dalej GOK) oraz mojego wizerunku w celu przeprowadzenia konkursu, upublicznienia jego wyników i fotorelacji zdjęciowej na stronie internetowej gokmircze.pl, profilu GOK na portalu społecznościowym Facebook oraz dokumentach wewnętrznych GOK (np. kronika) oraz kanałach dystrybucji współorganizatorów konkursu wymienionych w § 1.

Zostałem/zostałam poinformowany/a, że:

- wyrażenie zgody jest dobrowolne oraz że mam prawo do wycofania zgody w dowolnym momencie, a wycofanie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na jej podstawie przed jej wycofaniem. Wycofanie zgody może zostać dokonane w takiej samej formie, w jakiej została ona udzielona.

.....
miejsowość, data

.....
podpis