



Regulamin

konkursu kulinarnego „Kresowe Jadło” organizowanego w ramach Festiwalu Dziedzictwa Kresów, 4 sierpnia 2024 roku, Basznia Dolna

Sięgając do tradycji kulinarnych Kresów, chcemy przywrócić i nadać należne miejsce kuchni kresowej; kuchni czerpiącej z bogactw natury oraz z wiedzy i dziedzictwa różnych społeczności, które przenikały się nawzajem, ale nie stapały, tworząc tradycyjną kuchnię kresową, dziś często zapomnianą.

Stanowi ona nasz wspólny dorobek – kulturowego dziedzictwa kulinarnego, który należy pielęgnować i przekazywać kolejnym pokoleniom.

Zachęcamy więc do odnalezienia i przypomnienia przepisów potraw tradycyjnych, kuchni naszych babć i prababć. Zarówno przepisów przekazywanych ustnie jak i zaczerpniętych z dawnych ksiąg kucharskich. Liczymy, że konkurs kulinarny pozwoli nam oraz Państwu spotkać się z częściowo zapomnianymi już smakami i aromatami dawnych Kresów.

Tematem przewodnim tegorocznego konkursu jest kuchnia kresowa, w której główną rolę będą odgrywały różnorakie mięsa czyli „**mięso w roli głównej**”.

1. Organizatorzy konkursu:

Gmina Lubaczów, Województwo Podkarpackie, Centrum Kulturalne w Przemyślu.

2. Data i miejsce konkursu:

4 sierpnia 2024 roku, Kresowa Osada w Baszni Dolnej.

3. Cel konkursu:

- kultywowanie tradycji kulinarnych Kresów Wschodnich,
- upowszechnianie starych, kresowych potraw kulinarnych,
- ocalenie od zapomnienia tradycyjnej kuchni regionalnej,
- wymiana informacji pomiędzy uczestnikami konkursu oraz ich integracja,

- promocja gminy Lubaczów, Ziemi Lubaczowskiej, województwa podkarpackiego, województwa lubelskiego oraz popularyzacja kulinarnego dziedzictwa Kresów Południowo-Wschodnich.

4. Konkurs skierowany jest do Kół Gospodyń Wiejskich oraz Stowarzyszeń działających na terenie województw: podkarpackiego i lubelskiego. Zapraszamy delegacje do 4 osób.

5. Liczba uczestników Konkursu jest ograniczona – nie więcej niż 40 podmiotów. O zakwalifikowaniu decyduje kolejność zgłoszeń.

6. Uczestnicy Konkursu przygotowują do oceny jedną potrawę sięgającą do kulinarnych tradycji Kresów zgodną z tematem tegorocznej edycji.

7. Oceny potraw dokona Kapituła Konkursowa (powołana przez organizatorów) w dniu 4 sierpnia 2024 roku w Baszni Dolnej.

8. Kapituła Konkursowa będzie przyznawać punkty każdej potrawie konkursowej biorąc pod uwagę:

- smak potrawy 1-10 punktów,
- związek potrawy z kulinarną tradycją kresową 1-10 punktów,
- estetykę i sposób prezentacji 1-3 punktów,
- ogólna aranżacja stoiska, 1-2 punktów.

Maksymalna ocena – 25 pkt.

9. Laureatom konkursu, których potrawy zdobyły najwyższą liczbę punktów zostaną wręczone nagrody pieniężne za I, II i III miejsce oraz osiem wyróżnień pieniężnych, a także pamiątkowe dyplomy. Ponadto każdy uczestnik otrzyma dyplom za udział w tegorocznej edycji konkursu.

10. Zgłoszenia do konkursu należy składać na karcie zgłoszenia będącej załącznikiem do niniejszego regulaminu wraz z niezbędnymi oświadczeniami:

a) e-mailem na adres: b.rawska@gminalubaczow.pl

– skany podpisanych dokumentów;
lub

b) przesać pocztą tradycyjną na adres Urzędu Gminy Lubaczów, ul. Jasna 1, 37-600 Lubaczów.

Termin zgłaszania podmiotów do konkursu kulinarnego upływa w dniu **23 lipca 2024 roku** (liczy się data wpływu do organizatora).

Formularz karty zgłoszenia i oświadczenia dostępny jest również na stronach internetowych:

- <https://festiwalkresow.pl>
- <https://gminalubaczow.pl>
- <https://ck.przemysl.pl>

Wszelkich dodatkowych informacji na temat konkursu udziela: Bernadeta Gujda-Rawska, tel. 16 6321684, wew. 34.

11. Za zgłoszenie uważa się przesłanie jednej wypełnionej karty zgłoszenia i wszystkich podpisanych oświadczeń wraz z przepisem potrawy konkursowej: składnikami, recepturą i sposobem jej wykonania.

12. W karcie zgłoszeniowej należy podać: nazwę potrawy; źródło pozyskania receptury/przepisu (przekaz ustny, książki kucharskie); opisać okoliczności, na jakie była przygotowywana, związek potrawy z kulinarnymi tradycjami kresowymi; co jest głównym składnikiem potrawy. Informacje te posłużą do stworzenia wizytówki danej potrawy, która zostanie umieszczona na stoisku w dniu konkursu.

13. Uczestnicy konkursu wyrażają zgodę organizatorom na:

- a) nieodpłatne udostępnienie wizerunku w celu wykonania dokumentacji fotograficznej i audio-wideo w trakcie Konkursu,
- b) nieodpłatne upublicznianie materiałów – przepisu oraz zdjęcia potrawy, w celu promocji wydarzenia oraz marki „Kresowe Jadło”.

- 14.** Laureaci konkursu, do promocji nagrodzonych potraw mają prawo wykorzystać informację o przyznanym wyróżnieniu pod marką „Kresowego Jadła”, który to znak jest własnością Gminy Lubaczów.
- 15.** Zwycięzcy konkursu (nagrodzeni i wyróżnieni) wyrażają zgodę na nieodpłatne:
 - a) udzielenie krótkiego wywiadu i jego nagranie,
 - b) upublicznienie materiałów wymienionych w pkt. 13 w celach promujących wydarzenie i markę „Kresowe Jadło”.
- 16.** Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie możliwość umieszczania informacji o potrawach konkursowych i ich zdjęć w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych, jako element promujący gminę Lubaczów i Województwo Podkarpackie, Kresy Południowo-Wschodnie.
- 17.** Organizatorzy, informują, że dane osobowe uczestników będą przetwarzane przez Urząd Gminy Lubaczów i Centrum Kulturalne w Przemyślu zgodnie z klauzulą informacyjną stanowiącą integralną część Regulaminu.
- 18.** Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do rejestrowania i emisji w środkach masowego przekazu zdjęć, nagrań video oraz przepisów potraw, bez wypłacania honorariów w celu promowania imprezy.
- 19.** Uczestnicy konkursu zobowiązują się do przygotowania stoiska kulinarnego podczas Festiwalu Dziedzictwa Kresów zgodnie z obowiązującymi normami BHP, wymogami sanitarnymi i weterynaryjnymi. W czasie trwania Festiwalu za stoisko odpowiada dana delegacja.
- 20.** Wizerunek uczestników konkursu kulinarnego będzie publikowany na stronach internetowych organizatorów oraz w mediach regionalnych, publikacjach promujących Wydarzenie.
- 21.** Potrawy konkursowe znajdujące się na stoisku powinny być podpisane oraz posiadać wykaz składników z których zostały sporządzone.
- 22.** Organizatorzy, w miarę możliwości, zachęcają do prezentacji w strojach regionalnych, które stanowią ważną część naszej tożsamości kulturowej.
- 23.** Organizatorzy zapewniają dla każdego uczestnika konkursu stół o wymiarach min. 90x180 cm, ławkę o długości min. 150 cm oraz wizytówkę/winietkę z nazwą KGW/Stowarzyszenia i potrawy kursowej. W celu podłączenia się do źródeł prądu 230 V, należy posiadać własne przedłużacze 10-30 m. Dekorację i wyposażenie stanowiska – obrusy, naczynia do prezentacji i degustacji – wszyscy uczestnicy zapewniają sobie we własnym zakresie.
- 24.** Każdy uczestnik konkursu powinien posiadać ze sobą aktualne zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 25.** Konkurs zostanie przeprowadzony zgodnie z obowiązującym w dniu jego przeprowadzenia reżimem sanitarnym, do którego przestrzegania poprzez akceptację niniejszego Regulaminu zobowiązani są wszyscy uczestnicy.
- 26.** Organizatorzy zastrzegają możliwość zmiany formuły Konkursu, w zależności od obowiązujących przepisów prawa.
- 27.** Przesłanie wypełnionej i podpisanej karty zgłoszenia do konkursu wraz z oświadczeniami jest równoznaczne z akceptacją postanowień niniejszego Regulaminu.

Zasady organizacyjne i wytyczne prezentacji i/lub sprzedaży produktów żywnościowych podczas konkursu kulinarnego pn. „Kresowe Jadło” w ramach Finału Festiwalu Dziedzictwa Kresów w dniu 4 sierpnia 2024 roku

- 1. Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia prezentujące i/lub sprzedające produkty żywnościowe mają obowiązek stawić się na Placu Festiwalowym (Kresowa Osada w Baszni Dolnej, gm. Lubaczów) pomiędzy godziną 12:00 a 13:00 w dniu 4 sierpnia 2024 roku.**
 - a) Konkurs rozpocznie się ok. godz. 14:00,
 - b) KGW i Stowarzyszenia zgłoszone do konkursu zobowiązane są do prezentacji stoiska co najmniej do godz. 19:00.
2. Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia zajmują stanowiska wskazane przez Organizatora.
- 3. Odległość pomiędzy stanowiskami wynosi minimum 1 m.**
- 4. Zakazuje się łączenia i przesuwania stolików/stanowisk.**
5. Każde stanowisko obsługuje jednocześnie maksymalnie 4 osoby.
6. Należy zachować bezpieczną odległość klient-klient, klient-sprzedawca.
7. Każda z osób musi posiadać ze sobą aktualne zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
8. Podmioty biorące udział w tym wydarzeniu są zobowiązane posiadać odpowiednią ilość rękawiczek jednorazowych do kontaktu z żywnością.
9. Obsługa klientów powinna odbywać się bezwzględnie w rękawiczkach jednorazowych.
10. Najlepiej, by inna osoba miała kontakt z pieniędzmi, a inna z żywnością, w przypadku braku możliwości zastosowania takiego rozwiązania, osoba podająca żywność powinna zdjąć rękawiczki, pobrać pieniądze, zdezynfekować ręce/umyć pod bieżącą wodą i założyć nowe rękawiczki.
11. Oferowana żywność nie powinna zawierać składników, które ulegają zepsuciu pod wpływem wysokiej temperatury, a ich spożycie może spowodować niepożądane skutki ze strony układu pokarmowego. Do takiej żywności można zaliczyć potrawy na bazie jaj, mleko i przetwory mleczne, surowe mięso.
12. Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia obowiązują ogólne wymagania higieniczne, których celem jest zapobieganie zanieczyszczeniu mikrobiologicznemu żywności.
13. Organizatorzy zachęcają uczestników konkursu do przygotowania dodatkowych potraw regionalnych, domowych ciast i ciasteczek poza konkursem, które ubogacą stoisko i będą swoistą wizytówką poszczególnych grup. Mile widziane będą także przetwory domowe (np. kompoty, soki, sałatki).

ORGANIZATORZY:



GMINA LUBACZÓW



WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE



**CENTRUM KULTURALNE
W PRZEMYSŁU**

**ZADANIE DOFINANSOWANE
Z BUDŻETU WOJEWÓDZTWA PODKARPACKIEGO**



PODKARPACKIE
przestrzeń otwarta