



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2014-2020

## Regulamin konkursu kulinarnego pod nazwą „Kresowe Jadło” w ramach „Festiwalu Kultur i Kresowego Jadła” 7 sierpnia 2016 r. Basznia Dolna

Mając na względzie bogactwo, różnorodność i obfitość tradycyjnych potraw charakteryzujących poszczególne środowiska lokalne, kierując się tradycją regionu – niematerialnym dziedzictwem kulturowym - nośnikiem której są ludzie i ich pamięć, a także sięgając do tradycji kulinarnych powiatu lubaczowskiego, będącego częścią Kresów Wschodnich, chcemy przywrócić i nadać należne miejsce kuchni kresowej. Kuchni czerpiącej z bogactw natury (lasów, jezior, rzek, płodów ziemi) oraz z wiedzy i dziedzictwa różnych społeczności, które przenikały się nawzajem, ale nie stapiały, tworząc tradycyjną kuchnię kresową, dziś często zapomnianą. Zatem zachęcamy do odnalezienia i przypomnienia przepisów potraw tradycyjnych, często niewyszukanych, lecz jakże smacznych, kuchni naszych babć i prababć, która była kuchnią mądrą z wielu względów tj. pożywną, prostą, wykorzystującą dostępne produkty. Liczymy, że konkurs kulinarny pozwoli nam oraz Państwu na kultywowanie naszego dziedzictwa kulinarnego.

1. **Organizatorzy konkursu:** Marszałek Województwa Podkarpackiego i Wójt Gminy Lubaczów.  
**Partner** – Centrum Kulturalne w Przemyślu.
2. 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 powiatu lubaczowskiego, województwa podkarpackiego, Kresów Wschodnich.
3. Konkurs przeprowadzony będzie w 2 kategoriach:
  - **kategoria A** - Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia
  - **kategoria B** - podmioty prowadzące działalność gastronomiczną – restauracje, gospodarstwa agroturystyczne itp.
4. Uczestnicy konkursu przygotowują do oceny jedną potrawę sięgającą do tradycji kresów. **Uwaga!**  
Uczestnicy konkursu w kat. B przygotowują potrawę konkursową „na żywo” na placu festiwalowym.
5. Oceny potraw dokona Kapituła Konkursowa, powołana przez organizatorów w dniu **7 sierpnia 2016 r.**
6. Kapituła Konkursowa będzie przyznawać punkty każdej potrawie konkursowej biorąc pod uwagę:
  - smak potrawy 1-10 punktów,
  - związek z tradycją kresową 1 -10 punktów,
  - estetykę i sposób prezentacji, ogólny wyraz stoiska 1-5 punktów,Maksymalna ocena - 25 pkt.
7. Na podstawie sumy uzyskanych punktów zostaną wyłonione najlepsze potrawy w kategoriach A i B.
8. Uczestnikom konkursu, których potrawy zdobyły najwyższą liczbę punktów zostaną wręczone nagrody i pamiątkowe dyplomy: w kat. A – 8 miejsc (nagroda główna, drugie i trzecie miejsce oraz 5 wyróżnień), kat. B – nagroda główna i wyróżnienie.
9. Zgłoszenia do konkursu można składać osobiście w Urzędzie Gminy Lubaczów, ul. Jasna 1, 37-600, pok. 22, fax: 17 7173655, e-mailem na adres: j.gancarz@lubaczow.com.pl lub za pośrednictwem poczty na wyżej wymieniony adres.

Termin zgłaszania podmiotów do konkursu kulinarnego upływa 15 lipca 2016 r. (liczy się data wpływu). Formularz konkursowy dostępny jest również na stronie internetowej [www.lubaczow.com.pl](http://www.lubaczow.com.pl). oraz [www.ck.przemysl.pl](http://www.ck.przemysl.pl). Przesłanie wypełnionego Formularza konkursowego jest równoznaczne z akceptacją postanowień niniejszego regulaminu.

10. Za zgłoszenie uważa się przesłanie wypełnionego formularza konkursowego wraz z przepisem potrawy zgłoszonej do konkursu
11. Dla zgłoszonych do konkursu KGW i Stowarzyszeń oraz osób zainteresowanych tematem zorganizowane zostanie **seminarium** dotyczące kulinarnych tradycji kresowych, które odbędzie się 22 lipca 2016 r. w Baszni Dolnej. Uczestnictwo w nim umożliwi m.in. konsultacje i właściwe przygotowanie potraw konkursowych.
12. Dla 7 najwcześniej zgłoszonych przedstawicieli restauracji i innych uczestników w kat. B (kucharz, szef kuchni), zaplanowany jest wyjazd studyjny do wybranych klasycznych restauracji lwowskich w dniu 6 sierpnia 2016 r. Udział w wyjeździe jest bezpłatny. W przypadku zgłoszenia się do konkursu oraz wyjazdu i późniejszej nieusprawiedliwionej rezygnacji z udziału w tych przedsięwzięciach, organizator obciąży zgłaszany podmiot kosztami organizacyjnymi.
13. Zwycięzcy konkursu, do promocji nagrodzonych potraw mają prawo wykorzystać informację o przyznanej wyróżnieniu pod marką Kresowego Jądła, który to znak jest własnością Gminy Lubaczów.
14. Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie możliwość umieszczania informacji o potrawach konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych, jako element promujący Gminę Lubaczów i Województwo Podkarpackie.
15. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do rejestrowania i emisji w środkach masowego przekazu zdjęć, nagrań oraz przepisów potraw, bez wypłacania honorariów w celu promowania imprezy.
16. Uczestnicy konkursu zobowiązują się do przygotowania stoiska z jadłem tradycyjnym podczas Festiwalu zgodnie z obowiązującymi normami BHP i wymogami sanitarnymi.
17. Poza potrawami konkursowymi zachęcamy do przygotowania większej ilości potraw na potrzeby kiermaszu, w ramach sprzedaży okazjonalnej dla publiczności, co podniesie walory prezentacyjne stoiska.
18. Potrawy znajdujące się na stoisku powinny być podpisane oraz posiadać wykaz składników z których zostały sporządzone.
19. Zachęcamy w miarę możliwości do prezentacji w strojach regionalnych które stanowią ważną część naszej tożsamości kulturowej.
20. Organizator zapewnia namioty i stoliki do konkursu oraz wizytówkę dla Kół Gospodyń Wiejskich i stowarzyszeń. Restauracje uzgadniają indywidualnie miejsce i rozmiar stoiska z organizatorem. W celu podłączenia się do źródeł prądu 230 V, należy posiadać własne przedłużacze 10-30 m. Dekorację i wyposażenie stoiska – obrusy, naczynia do prezentacji i degustacji – wszyscy uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.