

REGULAMIN KONKURSU NA TRADYCYJNĄ POTRAWĘ BOŻONARODZENIOWĄ

Organizatorem konkursu jest Województwo Zachodniopomorskie – Wydział Rolnictwa i Rybactwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w Szczecinie.

I. CELE KONKURSU

1. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych lokalnych potrawach przygotowywanych z okazji świąt Bożego Narodzenia w gospodarstwach domowych bądź przez lokalnych rzemieślników czy restauratorów.
2. Poszukiwanie produktów specyficznych, charakterystycznych dla Pomorza Zachodniego, które mogą stać się jego wizytówką.
3. Upowszechnianie wiedzy o możliwości wykorzystania walorów specyficznych, regionalnych produktów w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki (a w szczególności – agroturystyki) oraz rzemiosła i przetwórstwa.
4. Kultywowanie tradycji świąt Bożego Narodzenia – jednego z najważniejszych elementów kultury chrześcijańskiej.

II. PRZEDMIOT KONKURSU

1. Przedmiotem konkursu jest prezentacja potraw bożonarodzeniowych.
2. Przez potrawy bożonarodzeniowe rozumiemy potrawy przygotowywane z okazji świąt Bożego Narodzenia z uwzględnieniem tradycji i specyfiki tych świąt. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w regionie zwyczajów. Potrawy powinny być przygotowane z produktów i surowców występujących lokalnie, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia lub do sporządzania potraw.
3. Potrawy będą oceniane w następujących kategoriach:
 - 1) **Potrawy świąteczne.**
 - 2) **Wypieki i desery świąteczne.**

III. ZASADY UDZIAŁU W KONKURSIE

W konkursie mogą wziąć udział wszyscy ci, którzy przedstawią potrawy spełniające warunki podanej wyżej definicji oraz przyślą wypełnione karty zgłoszenia do konkursu.

Przebieg konkursu

1. Wypełnione KARTY ZGŁOSZENIA można składać osobiście lub przesłać na adres:
Wydział Rolnictwa i Rybactwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w Szczecinie, ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin, z dopiskiem: Konkurs Bożonarodzeniowy, bądź pocztą elektroniczną (skan) na jeden z podanych adresów: ajaszczuk@wzp.pl pmakatun@wzp.pl Karty powinny wpłynąć do dnia 7 grudnia br. (decyduje data

wpływu). Wzór formularza dostępny jest w siedzibie Wydziału Rolnictwa i Rybactwa, Szczecin, ul. Starzyńskiego 3-4, pok. 114 oraz na stronie internetowej: wrir.wzp.pl - Aktualności.

2. Jeden producent w całym konkursie może zgłosić jedną potrawę.
3. Prezentacja i ocena zakwalifikowanych potraw nastąpi 12 grudnia 2015 r. ok. godz. 13:00 na Zamku Książąt Pomorskich, położonym przy ulicy Korsarzy 34 w Szczecinie, w sali ks. Jana Fryderyka w Skrzydle Północnym Zamku - I piętro. Potrawy muszą być dostarczone do godz. 12:00
4. Potrawy będą prezentowane anonimowo. Każda potrawa będzie oznaczona numerem przyznany przez Organizatora.
5. Oceny potraw dokona jury w składzie 3 – 6 osobowym powołane przez Organizatora. Ocenie będzie podlegać: smak, wygląd potrawy, związek potrawy ze świętami Bożego Narodzenia, związek potrawy i użytych składników z regionem – po 5 punktów za każde z kryteriów, łącznie 20 punktów.
6. O kolejności miejsc decyduje łączna liczba przyznanych punktów.
7. We wszystkich spornych kwestiach głos rozstrzygający należy do Przewodniczącego Jury.
8. Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród nastąpi 12 grudnia 2015 r. ok. godz. 16:00 na Zamku Książąt Pomorskich.

IV. NAGRODY:

Jury konkursu, po ocenie i degustacji zaprezentowanych potraw przyzna po trzy nagrody rzeczowe w każdej z kategorii ufundowane przez Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego. Jury w uzasadnionych przypadkach ma prawo do innego podziału nagród.

Osoby odpowiedzialne za organizację konkursu:

1. Aleksandra Jaszczuk, tel. 91 44 10 215, ajaszczuk@wzp.pl
2. Paulina Makatun – Hałas- tel: 91 44 10 233, pmakatun@wzp.pl