

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

„ZIEMNIACZANE DZIEDZICTWO – SMAK MAZURSKIEJ WSI”

I. Organizator konkursu

1. Organizatorem konkursu kulinarnego „Ziemniaczane Dziedzictwo – smak mazurskiej wsi”, zwanego dalej „Konkursem”, jest **Gminny Ośrodek Kultury w Budrach**.
2. Konkurs organizowany jest w ramach **Dożynek Gminnych w dniu 13 września 2026**.
3. Celem Konkursu jest promocja tradycyjnej kuchni mazurskiej, lokalnych produktów oraz kulinarnego dziedzictwa wsi.

II. Cele konkursu

Celem Konkursu jest:

1. Promowanie tradycyjnych potraw przygotowywanych na bazie ziemniaków.
2. Kultywowanie i popularyzowanie dziedzictwa kulinarnego Mazur.
3. Zachęcanie mieszkańców do sięgania po rodzinne i lokalne przepisy.
4. Promowanie ziemniaka jako ważnego produktu tradycyjnej kuchni wiejskiej.
5. Integracja mieszkańców oraz lokalnych organizacji, w szczególności Kół Gospodyń Wiejskich, sołectw i stowarzyszeń.
6. Stworzenie okazji do wymiany doświadczeń i przepisów kulinarnych.

III. Uczestnicy konkursu

1. Konkurs ma charakter otwarty.
2. W Konkursie mogą uczestniczyć:
 - Koła Gospodyń Wiejskich,
 - sołectwa,
 - stowarzyszenia i organizacje społeczne,
 - gospodarstwa rolne,
 - grupy nieformalne,
 - mieszkańcy gminy oraz zaproszeni uczestnicy.
3. Uczestnicy mogą zgłosić **jedną potrawę konkursową**.

IV. Przedmiot konkursu

1. Przedmiotem Konkursu jest przygotowanie **jednej potrawy, której podstawowym lub jednym z głównych składników jest ziemniak.**
2. Potrawa może być przygotowana według:
 - tradycyjnego, rodzinnego przepisu,
 - lokalnego przepisu mazurskiego,
 - własnego, autorskiego pomysłu inspirowanego kuchnią regionalną.
3. Szczególnie mile widziane będą potrawy związane z tradycją kulinarną Mazur oraz dania przygotowywane dawniej w gospodarstwach wiejskich.
4. Potrawa powinna być przygotowana wcześniej i dostarczona na miejsce wydarzenia. Konkursu w stanie umożliwiającym jej prezentację i degustację przez jury. Godzina dostarczenia potrawy zostanie ustalona po przekazaniu organizatorowi zgłoszenia przystąpienia uczestnika do konkursu.
5. Uczestnicy przygotowują potrawę we własnym zakresie i na własny koszt.

V. Zgłoszenie do konkursu

1. Warunkiem udziału w Konkursie jest zgłoszenie uczestnika na formularzu zgłoszeniowym.
2. Zgłoszenia należy dostarczyć do Organizatora do dnia **3 września 2026**
3. Zgłoszenia można dokonać:
 - osobiście w siedzibie Gminnego Ośrodka Kultury w Budrach,
 - mailowo: **konkursy.gokbudry@interia.pl**
4. Liczba uczestników może zostać ograniczona ze względów organizacyjnych. O zakwalifikowaniu decyduje kolejność zgłoszeń.

VI. Prezentacja potraw

1. Każdy uczestnik zobowiązany jest do przygotowania potrawy w ilości umożliwiającej jej ocenę przez jury oraz degustację przez publiczność.
2. Potrawę należy dostarczyć na miejsce Konkursu do **godziny 15.00**
3. Potrawa powinna być estetycznie zaprezentowana.
4. Do potrawy należy dołączyć kartę zawierającą:
 - nazwę potrawy,
 - imię i nazwisko / nazwę zespołu lub organizacji,
 - miejscowość,
 - krótki opis potrawy,
 - informację, czy potrawa pochodzi z rodzinnego lub lokalnego przepisu.

5. Mile widziane będzie przedstawienie krótkiej historii potrawy – np. informacji, od kogo pochodzi przepis, kiedy był przygotowywany i z jaką tradycją lub wydarzeniem się wiąże.

VII. Ocena potraw

1. Potrawy ocenia powołana przez Organizatora **Komisja Konkursowa**.
2. Komisja dokonuje oceny w następujących kategoriach:

Kryterium	Liczba punktów
Smak i walory kulinarne	0–10 pkt
Ziemniak jako główny składnik potrawy	0–5 pkt
Związek z tradycją mazurskiej wsi	0–10 pkt
Wykorzystanie lokalnych produktów	0–5 pkt
Pomysłowość i oryginalność	0–5 pkt
Estetyka i sposób prezentacji	0–5 pkt
Historia i tradycja przepisu	0–5 pkt
Łącznie	45 pkt

3. Komisja ma prawo przyznać dodatkowe punkty za szczególnie ciekawą historię potrawy lub wyjątkowe wykorzystanie produktów pochodzących z własnego gospodarstwa.
4. Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna.

VIII. Nagrody

1. Laureaci Konkursu otrzymają nagrody rzeczowe i/lub finansowe ufundowane przez Organizatora i sponsorów.
2. Przewiduje się przyznanie:
 - **I miejsca**
 - **II miejsca**
 - **III miejsca**
3. Organizator może przyznać dodatkowe wyróżnienia, w szczególności:

Nagrodę za Najbardziej Oryginalny Pomysł.

4. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany liczby i rodzaju nagród w zależności od pozyskanych środków i sponsorów.

X. Postanowienia organizacyjne

1. Uczestnicy Konkursu zobowiązani są do przestrzegania zasad higieny oraz bezpieczeństwa żywności podczas przygotowywania i transportu potraw.
2. Uczestnik odpowiada za składniki wykorzystane do przygotowania potrawy oraz zobowiązuje się poinformować Organizatora o występowaniu w potrawie potencjalnych alergenów.
3. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad higieny i bezpieczeństwa żywności przez uczestników.
4. Organizator zapewnia miejsce do prezentacji potraw.

5. Uczestnicy we własnym zakresie zapewniają naczynia, półmiski, dekoracje oraz inne elementy potrzebne do prezentacji potrawy, o ile Organizator nie postanowi inaczej.
6. Organizator może wykonywać zdjęcia i materiały filmowe podczas Konkursu oraz wykorzystywać je w celach promocyjnych związanych z działalnością Gminnego Ośrodka Kultury w Budrach i organizacją wydarzenia.

XI. Postanowienia końcowe

1. Udział w Konkursie oznacza akceptację niniejszego Regulaminu.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w Regulaminie, o ile nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem decyzję podejmuje Organizator.
4. Regulamin Konkursu jest dostępny w siedzibie Organizatora oraz na stronie internetowej **www.gokbudry.pl**.
5. Dodatkowych informacji dotyczących Konkursu udziela Gminny Ośrodek Kultury w Budrach, tel. **87 427 80 48**.

Organizator:

Gminny Ośrodek Kultury w Budrach

Data i miejsce Konkursu:

13 września 2026