

Dolnośląskie Święto Pieroga

Dożynki Gminno-Powiatowe 2022

Regulamin Konkursu Kulinarnego „Święto Pieroga”

I. Postanowienia Ogólne

§ 1

Regulamin określa warunki, na jakich odbywa się Konkurs Kulinarny „Święto Pieroga”. Organizatorami Konkursu są: Gmina Czarny Bór oraz Biblioteka + Centrum Kultury w Czarnym Borze
Współorganizator: Powiat Wałbrzyski

§ 2

Konkurs odbędzie się w dniu 4 września 2022 r. w gminie Czarny Bór na Stadionie Sportowym w Czarnym Borze.

II. Przedmiot i cel Konkursu

§ 3

Przedmiotem Konkursu są **Pierogi**. Celem Konkursu jest:

1. Kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o tradycjach kulinarnych;
2. Wyłonienie wśród zgłoszonych do konkursu najsmaczniejszych pierogów;
3. Zaprezentowanie szerokiemu gronu odbiorców bogactwa i różnorodności lokalnych
4. Tradycji kulinarnych.

III. Uczestnicy Konkursu

§ 4

Konkurs odbywać się będzie w trzech kategoriach:

1. Kucharzy profesjonalistów (przedstawiciele restauracji, punktów gastronomicznych, gospodarstw agroturystycznych) składających się z 1-2 osób;
2. Instytucje, organizacje (szkoły, przedszkola, stowarzyszenia itp.) składających się z 1-4 osób;
3. Ekip amatorskich składających się z 1-4 osób.

W konkursie nie mogą uczestniczyć członkowie komisji konkursowej ani ich rodzin.

§ 5

Warunkiem udziału w konkursie jest:

1. Nadesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego wraz z przepisem na danie konkursowe do dnia 2 września 2022 r. na adres: Centrum Kultury w Czarnym Borze, ul. Sportowa 43, 58-379 Czarny Bór lub na adres mailowy: pierogi@czarny-bor.pl. Ekipę indywidualną można zgłosić w dniu Konkursu Kulinarnego w biurze zawodów w godzinach 11.00-14.00. Wzór formularza zgłoszeniowego, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, dostępny jest w siedzibie Centrum Kultury w Czarnym Borze, Urzędzie Gminy w Czarnym Borze oraz na stronie internetowej: www.czarny-bor.pl i www.ck.czarny-bor.pl
2. Dostarczenie przez każdą z grup dla komisji finalnego produktu w ilości co najmniej 6 sztuk w dniu 4 września 2022 r. w godzinach 11.00 – 14.00.

3. Przygotowanie przez wystawców instytucjonalnych minimum 3 kg pierogów (osobno po 3 kg z każdego rodzaju zgłoszonych pierogów do Konkursu) i dostarczenie ich do biura zawodów w dniu Konkursu.
4. Przygotowanie przez wystawców indywidualnych, instytucji i organizacji minimum 2 kg pierogów (osobno po 2 kg z każdego rodzaju zgłoszonych do Konkursu) i dostarczenie ich do biura zawodów w dniu Konkursu.

IV. Zasady Organizacyjne

§ 6

1. Organizator dla wszystkich uczestników konkursu zapewnia zadane stanowisko konkursowe, wyposażone w stół/blat (drewniany stragan).
2. Organizator umożliwia podłączenie do sieci elektrycznej 220 V po wcześniejszym zgłoszeniu organizatorowi do akceptacji wykazu urządzeń wraz z ich zapotrzebowaniem na energię (moc). Uczestnicy mogą być ulokowani w różnych odległościach od rozdzielni elektrycznej.
3. Organizator nie zapewnia przedłużaczy oraz urządzeń do podgrzewania lub gotowania.
4. Uczestnicy Konkursu sami ponoszą koszt dojazdu i zakupu produktów potrzebnych dowykonania dania konkursowego.
5. Sprzęt kuchenny oraz zastawę niezbędną do serwowania dań każda ekipa zabezpiecza w własnym zakresie.
6. Wystawcy biorący udział w Konkursie mają możliwość sprzedaży swoich wyrobów pierogowych podczas trwania Dożynek.

V. Zasady Przeprowadzenia Konkursu

§ 7

1. Produkt zgłoszony do konkursu powinien być dostarczony w nieoznakowanym opakowaniu do recepcji konkursu, gdzie zostanie mu nadany numer. Członkowie komisji nie będą znać nazw i nazwisk uczestników.
2. Produkty oceniać będzie Komisja Konkursowa powołana przez Wójta Gminy Czarny Bór.
3. Każda ekipa może swoje danie dowolnie wzbogacić naturalnymi dodatkami spożywczymi.
4. Wszystkie stanowiska zostaną ustawione przed publicznością (uczestnikami Festynu) w celu zaprezentowania pełnego kunsztu Kucharzy. Dlatego też każda ekipa powinna efektownie się zaprezentować zarówno, jeśli chodzi o wygląd Kucharzy jak i swojego stanowiska.
5. Wszystkie ekipy powinny wystawić nazwy swoich wyrobów pierogowych w formie „stołowego standu” zawierającego również imię i nazwisko lub nazwę restauracji, zakładu gastronomicznego lub instytucji czy organizacji.

§ 8

Przy ocenie produktów Komisja Konkursowa kierować się będzie następującymi kryteriami:

- Spełnieniem wymogów określonych regulaminem i tematyką konkursu
- Ogólnymi cechami potrawy takimi jak smak, zapach, wygląd
- Szczególnymi elementami dekoracyjnymi i estetyką
- Oryginalnością i pomysłowością

§ 9

Za zajęcie I, II i III miejsca w kategorii Kucharze Profesjonaliści, Instytucje i Organizacje oraz Ekipy Amatorskie zostaną wręczone dyplomy oraz czekci (do realizacji poprzez zakup wybranej nagrody rzeczowej).

VI. Postanowienia Końcowe

§ 10

Udział w Konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych, publikację zwycięskich przepisów i zdjęć potraw. Informację o nagrodzonych i ich produktach zostaną opublikowane na stronie internetowej Urzędu Gminy w Czarnym Borze: www.czarny-bor.pl.