

Konkurs kulinarny „Mistrz kartaczy”

5 sierpnia 2012 r., Gołdap

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

§ 1

Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkurs kulinarny „Mistrz kartaczy”.

Organizatorem Konkursu jest Samorząd Województwa Warmińsko – Mazurskiego, Gmina Gołdap oraz Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Lider w EGO”.

§ 2

Konkurs odbędzie się w dniu 5 sierpnia 2012 r. w Gołdapi.

II. CEL KONKURSU

§ 3

Celem Konkursu jest:

- 1) kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o tradycjach kuchni regionalnej Warmii, Mazur i Powiśla,
- 2) wykazanie się znajomością w przygotowaniu potrawy regionalnej pod nazwą „kartacze” z odpowiednim wykorzystaniem i użyciem jak największej ilości produktów regionalnych,
- 3) promowanie jedynych w swoim rodzaju produktów żywnościowych, specyficznych dla naszego regionu,
- 4) zachowanie niepowtarzalnych smaków produktów żywnościowych.

III. UCZESTNICY KONKURSU

§ 4

Uczestnikami konkursu są kucharze z restauracji, zakładów gastronomicznych, gospodarstw agroturystycznych i organizacje z terenu województwa warmińsko-mazurskiego oraz terenów przygranicznych Obwodu Kaliningradzkiego FR i Litwy oraz osoby fizyczne z terenu województwa warmińsko-mazurskiego.

§ 5

1. W Konkursie bierze udział:
 - 1) **6 ekip w kategorii restauracje, zakłady gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne i organizacje** z terenu województwa warmińsko-mazurskiego oraz terenów przygranicznych Obwodu Kaliningradzkiego FR i Litwy;
 - 2) **6 ekip w kategorii osoby fizyczne**.
2. W konkursie mogą uczestniczyć podmioty, o których mowa w §4, które wypełnią formularz zgłoszeniowy, dołączą do niego przepis na kartacze i zaprezentują je podczas konkursu.
3. W konkursie nie mogą uczestniczyć członkowie komisji konkursowej, ani ich rodzin.
4. Uczestnicy konkursu kulinarnego są zobowiązani do przygotowania, zaprezentowania i poddania ocenie komisji konkursowej zgłoszonych kartaczy wraz z przepisem podczas trwania konkursu.
5. Warunkiem udziału w konkursie jest nadesłanie **do dnia 21 lipca 2012 r.** wypełnionego formularza zgłoszeniowego wraz z przepisem na kartacze na jeden z podanych poniżej kontaktów:
 - 1) e-mail: bjz@warmia.mazury.pl
 - 2) faks: 089 521 98 59
 - 3) listownie:
Departament Polityki Jakości
Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie
ul. Emilii Plater 1; 10-562 Olsztyn
6. Wzór formularza zgłoszeniowego, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, dostępny jest w siedzibie:
 - 1) Departamentu Polityki Jakości Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie,
 - 2) Domu Kultury w Gołdapi,
 - 3) Stowarzyszenia LGD „Lider w EGO”,
 - 4) na stronach internetowych:
www.wrota.warmia.mazury.pl,
zakładka: Jakość i znaki regionalne
www.produktregionalny.warmia.mazury.pl,



IV. PRZEDMIOT KONKURSU

§ 6

Przedmiotem konkursu jest przygotowanie potrawy pn. „Kartacze” wg zgłoszonej wcześniej receptury.

V. PRZEBIEG KONKURSU

§ 7

Zasady organizacji Konkursu

1. Organizator na potrzeby konkursu każdej z ekip zapewnia następujące produkty:
 - 1) ziemniaki – 30 kg (surowiec w postaci obranej),
 - 2) mięso mielone kulinarne – 4 kg.
2. Z wyżej wymienionego asortymentu uczestnicy przygotowują **60 porcji kartaczy** (jedna porcja – 2 kartacze) - po 400 g gotowej potrawy, z czego:
 - 1) 5 porcji do oceny Komisji Konkursowej i 1 porcja na stół prezentacyjny,
 - 2) pozostałe porcje potrawy konkursowej zostaną przeznaczone do degustacji.
3. Każda ekipa może swoje danie dowolnie wzbogacić dodatkami używanymi w kuchni polskiej.
4. Organizatorzy nie zwracają kosztów podróży oraz kosztów dodatkowych produktów potrzebnych do wykonania potraw konkursowych, za wyjątkiem produktów wymienionych w §7 ust. 1.

§ 8

Reguły prowadzenia konkursu

1. Konkurs odbędzie się w dwóch turach: na stanowiska wchodzi jednocześnie 6 ekip.
2. **Start pierwszych 6 ekip (kategoria: restauracje, zakłady gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne, organizacje) nastąpi o godz. 11.00.**
3. Komisja konkursowa oceni potrawy pierwszej grupy **ok. godz. 13.00.**
4. **Start następnych 6 ekip (kategoria: osoby fizyczne) nastąpi o godz. 13.30, a zakończy się o godz. 15.30.**
5. Komisja konkursowa rozpocznie ocenę potraw konkursowych **ok. godz. 15.30.**
6. Czas przeznaczony na przygotowanie potrawy wynosi 120 minut.
7. Ogłoszenie wyników konkursów nastąpi ok. godziny 17.30.
8. Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu oraz dekorację stanowisk konkursowych nie będzie

liczony przez Jurorów jako czas przewidziany do przygotowania potraw.

9. Każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie drobny sprzęt kuchenny potrzebny do wykonania potraw konkursowych, deski, miski, garnki, zastawę potrzebną do podania potraw.
10. Wszystkie stanowiska zostaną ustawione przed publicznością zaproszoną na Konkurs w celu zaprezentowania pełnego kunsztu Kucharzy. Dlatego też każda ekipa powinna zadbać o efektowne zaprezentowanie się zarówno, jeśli chodzi o wygląd kucharzy, jak i swojego stanowiska.
11. Wszystkie ekipy powinny wystawić nazwy potraw konkursowych w formie „stołowej wizytówki”, zawierającej również nazwę własną.

§ 9

Rozstrzygnięcie konkursu

1. Komisja konkursowa wyłoni zwycięzców w obu kategoriach (I, II, III miejsce).
2. Decyzje Komisji są wiążące i ostateczne.
3. Za zdobycie trzech pierwszych miejsc w konkursie kulinarnym „Mistrz kartaczy” w obu kategoriach konkursowych, uczestnicy otrzymują:
I miejsce - Puchar Marszałka Województwa Warmińsko-Mazurskiego oraz drobny sprzęt gastronomiczny,
miejsca II i III - sprzęt gastronomiczny.

VI. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 10

Udział w konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych (imię, nazwisko, adres) i publikację, bez prawa do odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu przepisów oraz zdjęć potraw konkursowych.

§ 11

Informacje o nagrodzonych i ich produktach zostaną opublikowane w regionalnych mediach, na stronach internetowych Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie:
www.wrota.warmia.mazury.pl
zakładka: Jakość i znaki regionalne oraz www.produktregionalny.warmia.mazury.pl.

§ 12

Komisja konkursowa zostanie powołana przez organizatorów Konkursu.

