

KONKURS KULINARNY

“Kresowe Jadło”

w ramach

Festiwalu Dziedzictwa Kresów

2024

REGULAMIN

Regulamin
konkursu kulinarnego pn. „Kresowe Jadło”
odbywającego się w ramach Festiwalu Dziedzictwa Kresów,
4 sierpnia 2024 roku, Basznia Dolna

Sięgając do tradycji kulinarnych Kresów, chcemy przywrócić i nadać należne miejsce kuchni kresowej; kuchni czerpiącej z bogactw natury oraz z wiedzy i dziedzictwa różnych społeczności, które przenikały się nawzajem, ale nie stapiały, tworząc tradycyjną kuchnię kresową, dziś często zapomnianą.

Stanowi ona nasz wspólny dorobek – kulturowego dziedzictwa kulinarnego, który należy pielęgnować i przekazywać kolejnym pokoleniom.

Zachęcamy więc do odnalezienia i przypomnienia przepisów potraw tradycyjnych, kuchni naszych babć i prababć. Zarówno przepisów przekazywanych ustnie jak i zaczerpniętych z dawnych ksiąg kucharskich. Liczymy, że konkurs kulinarny pozwoli nam oraz Państwu spotkać się z częściowo zapomnianymi już smakami i aromatami dawnych Kresów.

Tematem przewodnim tegorocznego konkursu jest kuchnia kresowa, w której główną rolę będą odgrywały różnorakie mięsa czyli **„mięso w roli głównej”**.

1. Organizatorzy konkursu:

Województwo Podkarpackie, Gmina Lubaczów, Centrum Kulturalne w Przemyślu.

2. Data i miejsce konkursu:

4 sierpnia 2024 roku, Basznia Dolna „Kresowa Osada”.

3. 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 gminy Lubaczów, Ziemi Lubaczowskiej, województwa podkarpackiego, województwa lubelskiego oraz popularyzacja kulinarnego dziedzictwa Kresów Południowo-Wschodnich.

4. Konkurs skierowany jest do Kół Gospodyń Wiejskich oraz Stowarzyszeń działających na terenie województw: podkarpackiego i lubelskiego. Zapraszamy delegacje do 4 osób.

5. Liczba uczestników Konkursu jest ograniczona – nie więcej niż 40 podmiotów. O zakwalifikowaniu decyduje kolejność zgłoszeń.

6. Uczestnicy Konkursu przygotowują do oceny jedną potrawę sięgającą do kulinarnych tradycji Kresów zgodną z tematem tegorocznej edycji.

7. Oceny potraw dokona Kapituła Konkursowa (powołana przez organizatorów) w dniu 4 sierpnia 2024 roku w Baszni Dolnej.

8. Kapituła Konkursowa będzie przyznawać punkty każdej potrawie konkursowej biorąc pod uwagę:

- smak potrawy 1-10 punktów,
- związek potrawy z kulinarną tradycją kresową 1-10 punktów,
- estetykę i sposób prezentacji 1-3 punktów,
- ogólna aranżacja stoiska, 1-2 punktów.

Maksymalna ocena – 25 pkt.

9. Laureatom konkursu, których potrawy zdobyły najwyższą liczbę punktów zostaną wręczone nagrody pieniężne za I, II i III miejsce oraz osiem wyróżnień pieniężnych, a także pamiątkowe dyplomy. Ponadto każdy uczestnik otrzyma Dyplom za udział w tegorocznej edycji konkursu.

10. Zgłoszenia do konkursu można składać na karcie zgłoszenia będącej załącznikiem do Regulaminu wraz z niezbędnymi oświadczeniami:

a) e-mailem na adres: b.rawska@gminalubaczow.pl

– skany podpisanych dokumentów;

lub

b) przesać pocztą tradycyjną na adres Urzędu Gminy Lubaczów, ul. Jasna 1, 37-600 Lubaczów.

Termin zgłaszania podmiotów do konkursu kulinarnego upływa w dniu **23 lipca 2024 roku** (liczy się data wpływu do organizatora).

Formularz karty zgłoszenia i oświadczenia dostępny jest również na stronach internetowych:

- <https://festiwalkresow.pl>
- <https://gminalubaczow.pl>
- <https://ck.przemysl.pl>

11. Za zgłoszenie uważa się przesłanie jednej wypełnionej karty zgłoszenia i wszystkich podpisanych oświadczeń wraz z przepisem potrawy konkursowej: składnikami i sposobem ich wykonania.
12. W karcie zgłoszeniowej należy podać: nazwę potrawy; źródło pozyskania receptury/przepisu (przekaz ustny, książki kucharskie); opisać okoliczności, na jakie była przygotowywana, związek potrawy z kulinarnymi tradycjami kresowymi; co jest głównym składnikiem potrawy. Informacje te posłużą do stworzenia wizytówki danej potrawy, która zostanie umieszczona na stoisku w dniu konkursu.
13. Uczestnicy konkursu wyrażają zgodę organizatorom na:
 - a) nieodpłatne udostępnienie wizerunku w celu wykonania dokumentacji fotograficznej i audio-wideo w trakcie Konkursu,
 - b) nieodpłatne upublicznianie materiałów – przepisu oraz zdjęcia potrawy, w celu promocji wydarzenia oraz marki „Kresowe Jadło”.
14. Laureaci konkursu, do promocji nagrodzonych potraw mają prawo wykorzystać informację o przyznanym wyróżnieniu pod marką „Kresowego Jadła”, który to znak jest własnością Gminy Lubaczów.
15. Zwycięzcy konkursu (nagrodzeni i wyróżnieni) wyrażają zgodę na nieodpłatne:

- a) udzielenie krótkiego wywiadu i jego nagranie,
- b) upublicznienie materiałów wymienionych w pkt. 13 w celach promujących wydarzenie i markę „Kresowe Jadło”.

- 16.** Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie możliwość umieszczania informacji o potrawach konkursowych i ich zdjęć w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych, jako element promujący gminę Lubaczów i Województwo Podkarpackie, Kresy Południowo-Wschodnie.
- 17.** Organizatorzy, informują, że dane osobowe uczestników będą przetwarzane przez Urząd Gminy Lubaczów i Centrum Kulturalne w Przemyślu zgodnie z klauzulą informacyjną stanowiącą integralną część Regulaminu.
- 18.** Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do rejestrowania i emisji w środkach masowego przekazu zdjęć, nagrań video oraz przepisów potraw, bez wypłacania honorariów w celu promowania imprezy.
- 19.** Uczestnicy konkursu zobowiązują się do przygotowania stoiska kulinarnego podczas Festiwalu Dziedzictwa Kresów zgodnie z obowiązującymi normami BHP, wymogami sanitarnymi i weterynaryjnymi. W czasie trwania Festiwalu za stoisko odpowiada dana delegacja.
- 20.** Wizerunek uczestników konkursu kulinarnego będzie publikowany na stronach internetowych organizatorów oraz w mediach regionalnych, publikacjach promujących Wydarzenie.
- 21.** Potrawy konkursowe znajdujące się na stoisku powinny być podpisane oraz posiadać wykaz składników z których zostały sporządzone.
- 22.** Organizatorzy, w miarę możliwości, zachęcają do prezentacji w strojach regionalnych, które stanowią ważną część naszej tożsamości kulturowej.
- 23.** Organizatorzy zapewniają dla każdego uczestnika konkursu stół o wymiarach min. 90x180 cm, ławkę o długości min. 150 cm oraz wizytówkę/winiетkę z nazwą KGW/Stowarzyszenia i potrawy kursowej. W celu podłączenia się do źródeł prądu 230 V, należy posiadać własne przedłużacze 10-30 m. Dekorację i wyposażenie

stanowiska – obrusy, naczynia do prezentacji i degustacji – wszyscy uczestnicy zapewniają sobie we własnym zakresie.

- 24.** Każdy uczestnik konkursu powinien posiadać ze sobą aktualne zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 25.** Konkurs zostanie przeprowadzony zgodnie z obowiązującym w dniu jego przeprowadzenia reżimem sanitarnym, do którego przestrzegania poprzez akceptację niniejszego Regulaminu zobowiązani są wszyscy uczestnicy.
- 26.** Organizatorzy zastrzegają możliwość zmiany formuły Konkursu, w zależności od obowiązujących przepisów prawa.
- 27.** Przesłanie wypełnionej i podpisanej karty zgłoszenia do konkursu wraz z oświadczeniami jest równoznaczne z akceptacją postanowień niniejszego Regulaminu.
- 28.** Wszelkich informacji o konkursie udziela:
Bernadeta Gujda-Rawska, tel. 16 6321684, wew. 34.

Zasady organizacyjne i wytyczne prezentacji i/lub sprzedaży produktów żywnościowych podczas konkursu kulinarnego pn. „Kresowe Jadło” w ramach Finału Festiwalu Dziedzictwa Kresów w dniu 4 sierpnia 2024 roku

- 1.** Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia prezentujące i/lub sprzedające produkty żywnościowe mają obowiązek stawić się na Placu Festiwalowym (Kresowa Osada w Baszni Dolnej, gm. Lubaczów) pomiędzy godziną 12:00 a 13:00 w dniu 4 sierpnia 2024 roku.
 - a) Konkurs rozpocznie się ok. godz. 14:00,
 - b) KGW i Stowarzyszenia zgłoszone do konkursu zobowiązane są do prezentacji stoiska co najmniej do godz. 19:00.
- 2.** Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia zajmują stanowiska wskazane przez Organizatora.
- 3.** Odległość pomiędzy stanowiskami wynosi minimum 1 m. Zakazuje się łączenia i przesuwania stolików/stanowisk.
- 4.** Każde stanowisko obsługuje jednocześnie maksymalnie 4 osoby.
- 5.** Należy zachować bezpieczną odległość klient-klient, klient-sprzedawca.
- 6.** Każda z osób musi posiadać ze sobą aktualne zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 7.** Podmioty biorące udział w tym wydarzeniu są zobowiązane posiadać odpowiednią ilość rękawiczek jednorazowych do kontaktu z żywnością.
- 8.** Obsługa klientów powinna odbywać się bezwzględnie w rękawiczkach jednorazowych.
- 9.** Najlepiej, by inna osoba miała kontakt z pieniędzmi, a inna z żywnością, w przypadku braku możliwości zastosowania takiego rozwiązania, osoba podająca żywność powinna zdjąć rękawiczki, pobrać pieniądze, zdezynfekować ręce/umyć pod bieżącą wodą i założyć nowe rękawiczki.
- 10.** Oferowana żywność nie powinna zawierać składników, które ulegają zepsuciu pod wpływem wysokiej temperatury, a ich spożycie może spowodować niepożądane skutki ze strony układu pokarmowego. Do takiej żywności można zaliczyć potrawy na bazie jaj, mleko i przetwory mleczne, surowe mięso.
- 11.** Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia obowiązują ogólne wymagania higieniczne, których celem jest zapobieganie zanieczyszczeniu mikrobiologicznemu żywności.
- 12.** Organizatorzy zachęcają uczestników konkursu do przygotowania dodatkowych potraw regionalnych, domowych ciast i ciasteczek poza konkursem, które ubogacą stoisko i będą swoistą wizytówką poszczególnych grup. Mile widziane będą także przetwory domowe (np. kompoty, soki, sałatki).

ORGANIZATORZY:



GMINA LUBACZÓW



WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE



**CENTRUM KULTURALNE
W PRZEMYŚLU**

**ZADANIE DOFINANSOWANE
Z BUDŻETU WOJEWÓDZTWA PODKARPACKIEGO**

