

REGULAMIN KONKURSU NA NAJLEPSZĄ POTRAWĘ Z ZIEMNIAKA I CIASTO ZE ŚLIWKAMI

dla Kół Gospodyń Wiejskich z Gminy Strzelce Krajeńskie na Święto Pieczonego Ziemniaka w Lubiczu

1. Organizator konkursu

Organizatorem konkursu jest Gmina Strzelce Krajeńskie.

2. Cel konkursu

Celem konkursu jest:

- Promowanie lokalnych tradycji kulinarnych,
- Integracja społeczności wiejskich,
- Wspieranie aktywności Kół Gospodyń Wiejskich z Gminy Strzelce Krajeńskie,
- Upowszechnianie ogórka jako wartościowego składnika kuchni domowej.

3. Uczestnicy

W konkursie mogą wziąć udział Koła Gospodyń Wiejskich z terenu Gminy Strzelce Krajeńskie. Każde Koło może zgłosić jedną potrawę do konkursu w kategoriach:

- Najlepsza potrawa z ziemniaka,
- Najlepsze ciasto ze śliwkami.

4. Zgłoszenia

Zgłoszenia przyjmowane są do dnia 18 września 2025 r.

Zgłoszenia należy przysyłać na adres e-mail: fundusze@strzelce.pl lub telefonicznie: tel. 95 763 63 25.

Zgłoszenie powinno zawierać:

- Nazwę Koła,
- Imię i nazwisko osoby kontaktowej,
- Kategorię i Nazwę potrawy,
- Krótki opis potrawy (do 500 znaków).

5. Wymagania dotyczące potraw

- Potrawa musi zawierać ziemniaka jako jeden z głównych składników/ciasto musi zawierać śliwki jako jeden z głównych składników,
- Może być na zimno lub na ciepło,
- Musi być przygotowana przez członkinie Koła i dostarczona do miejsca konkursu w dniu wydarzenia.

(zapewniamy jedynie możliwość podgrzania potrawy na miejscu w kuchence mikrofalowej)

6. Przebieg konkursu

- Konkurs odbędzie się dnia 20 września 2025 r. w miejscowości Lubicz,
- Czas trwania wydarzenia: 16:00 – 19:00,
- Degustacja i prezentacja potraw odbywać się będzie przed komisją konkursową.
- dostarczanie potraw w godzinach 16.00-16.30

7. Dodatkowa punktacja za stoisko

Koła, które przygotują i wystawią stoisko z możliwością zakupu/degustacji potraw w godzinach 16:00–19:00, otrzymają dodatkowe 5 punktów w ocenie końcowej. Stoisko powinno być estetyczne, zawierać nazwę Koła oraz opis potrawy.

8. Kryteria oceny

Komisja konkursowa będzie oceniać potrawy wg następujących kryteriów:

- Smak – do 30 pkt
- Pomysłowość i oryginalność – do 20 pkt
- Estetyka podania – do 20 pkt
- Wykorzystanie ogórka jako głównego składnika – do 20 pkt
- Stoisko (16:00–19:00) – dodatkowe 5 pkt

9. Nagrody

Dla zwycięzców przewidziane są nagrody rzeczowe o wartości:

- I miejsce – 550 zł
- II miejsce – 400 zł
- III miejsce – 250 zł

Organizator zastrzega sobie prawo przyznania wyróżnień oraz modyfikacji formy nagród (np. w postaci voucherów lub sprzętu kuchennego o podanej wartości).

10. Postanowienia końcowe

- Udział w konkursie oznacza akceptację niniejszego regulaminu,
- Organizator zastrzega sobie prawo do dokumentacji fotograficznej wydarzenia i publikacji materiałów promocyjnych,
- Wszelkie kwestie sporne rozstrzyga Organizator.