

Regulamin Konkursu kulinarnego na świąteczną potrawę pn. „Śledź dla Zamoyskiej”

§ 1 POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Organizatorem Konkursu kulinarnego na świąteczną potrawę pn. „Śledź dla Zamoyskiej” jest Urząd Miasta i Gminy Kórnik.
2. Obsługę oraz weryfikację formalną Konkursu prowadzi Zespół ds. organizacji Jarmarku Świątecznego Urzędu Miasta i Gminy Kórnik.
3. Celem Konkursu jest:
 - kultywowanie i propagowanie świątecznych tradycji kulinarnych gospodarstw domowych na terenie gminy Kórnik,
 - promocja tradycji kulinarnych pielęgnowanych z pokolenia na pokolenie,
 - promowanie społecznej aktywności mieszkańców.
4. Uczestnikami Konkursu mogą być mieszkańcy Miasta i Gminy Kórnik – kucharze amatorzy.

§ 2 PRZEDMIOT KONKURSU

1. Przedmiotem Konkursu są potrawy, w których główną rolę odgrywa śledź, związane z tradycją Świąt Bożego Narodzenia.
2. Potrawa powinna być wytwarzana w małej skali, tradycyjnymi domowymi metodami, ze składników dostępnych, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w rodzinach zwyczajów związanych ze Świątami Bożego Narodzenia.

§ 3 KOMISJA KONKURSOWA

1. Przygotowane przez Uczestników potrawy, sposób ich prezentacji i smak oceni; i tym samym wyłoni laureatów; Komisja Konkursowa.
2. W skład Komisji wchodzi 6 członków, spośród których zostaje wybrany Przewodniczący.
3. Pracami Komisji kieruje Przewodniczący.
4. Komisja jest niezależna w ocenie i wyborze najlepszych potraw.
5. Z prac Komisji zostanie sporządzony protokół podpisany przez Przewodniczącego Komisji.
6. Decyzje Komisji są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.

§ 4 WARUNKI UCZESTNICTWA W KONKURSIE

1. Warunkiem udziału w Konkursie jest zapoznanie się z Regulaminem Konkursu, poprawne wypełnienie i przesłanie karty zgłoszeniowej (stanowiącej załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu) wraz z przepisem na wykonanie potrawy w terminie do **1 grudnia 2023 roku**.
2. Karty zgłoszeniowe można składać:
 - drogą elektroniczną na adres e-mail: bip@kornik.pl, w tytule wiadomości wpisując: Konkurs pn. „Śledź dla Zamoyskiej”,
 - osobiście lub za pośrednictwem poczty tradycyjnej/kuriera w Kancelarii Ogólnej Urzędu Miasta i Gminy Kórnik - plac Niepodległości 1, 62-035 Kórnik. Na kopercie należy dopisać: Konkurs pn. „Śledź dla Zamoyskiej”.
3. Każdy Uczestnik może zgłosić tylko jedną potrawę.

§ 5 PRZEBIEG KONKURSU

1. Konkurs zostanie przeprowadzony **9 grudnia 2023 roku** podczas trwania Jarmarku Świątecznego w Kórniku.
2. Konkursu przeprowadzony zostanie w dwóch etapach, w godz. od 10:00 do 14:00 w Domu Integracji Międzypokoleniowej w Kórniku, Plac Powstańców Wielkopolskich 13/14.
3. I etap „śledziowy Masterchef”:
 - zadaniem Uczestnika konkursu będzie przygotowanie przekąski z wykorzystaniem produktu głównego – śledzia solonego,
 - dania będą przygotowane z produktów dostarczonych przez Organizatora (śledzie, warzywa, owoce, nabiał, przyprawy, dodatki); Uczestnik nie może korzystać z własnych produktów,
 - Organizator zapewnia podstawowe naczynia i sprzęt kuchenny,
 - na wybór produktów do przygotowania przekąski Uczestnicy będą mieli 5 minut,
 - czas przygotowania potrawy 45 minut.
4. II etap – potrawa konkursowa:
 - Uczestnicy Konkursu zobowiązani są do dostarczenia w dniu finału potrawy konkursowej zgłoszonej w karcie zgłoszeniowej,
 - wszystkie produkty/półprodukty oraz naczynia niezbędne do przygotowania i prezentacji potrawy Uczestnik Konkursu zapewnia we własnym zakresie,
 - każdy uczestnik przygotowuje 6 porcji degustacyjnych dania konkursowego,
 - Organizator zapewnia możliwość ostatecznego wykończenia/doprawienia dania oraz możliwość skorzystania z piekarnika, kuchenki, lodówki.
5. Komisja dokona oceny potraw w formie degustacji.

§ 6 SPOSÓB I KRYTERIA OCENY

1. Przedmiotem oceny w trakcie Konkursu będą dwie potrawy ze śledzia:
 - zgłoszona w karcie zgłoszeniowej,
 - przygotowana w trakcie finału Konkursu.
2. Potrawy oceniane będą wg następujących kryteriów:
 - sposób prezentacji potrawy, w tym: wygląd, estetyka, sposób podania (0-5 pkt.)
 - walory smakowe i zapachowe (0-5 pkt.)
 - oryginalność przepisu (0-5 pkt)
3. Komisja Konkursowa wyłoni 3 laureatów, których potrawy uzyskają największą ilość punktów.
4. Komisja Konkursowa może wyłonić osoby wyróżnione.

§ 7 NAGRODY

1. Laureaci Konkursu otrzymają nagrody rzeczowe za zajęcie I, II i III miejsca.
2. Organizatorzy przewidują również możliwość ufundowania i przyznania dodatkowych wyróżnień i nagród pozaregulaminowych.
3. Wybrane przepisy zostaną zamieszczone w świątecznym e-booku kulinarnym, który dostępny będzie na stronie Organizatora – kornik.pl.

§ 8 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Przystąpienie do Konkursu oznacza akceptację niniejszego Regulaminu i zapoznanie się z klauzulą informacyjną w zakresie przetwarzania danych osobowych.
2. Sprawy nieobjęte niniejszym Regulaminem dotyczące przeprowadzenia Konkursu rozstrzyga Komisja Konkursowa, której decyzje są ostateczne.
3. Treść Regulaminu dostępna jest na stronie internetowej Organizatora: kornik.pl, który zastrzega sobie prawo zmiany Regulaminu, jeżeli nie wpłynie ona na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie, a także do przerwania Konkursu lub jego zakończenia bez dokonania wyboru zwycięskich potraw, w każdym momencie, bez podania przyczyny.
4. Wizerunek uczestników Konkursu będzie wykorzystywany nieodpłatnie w celu promocji Miasta i Gminy Kórnik, za zgodą Uczestnika.
5. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady udziału w Konkursie. Integralną częścią Regulaminu jest zał. 1 – karta zgłoszeniowa wraz z klauzulą informacyjną.
6. Dodatkowe informacje udzielane są pod numerem tel. 61 8170 411 w. 694 lub 623 oraz adresem e-mailowym: bip@kornik.pl