

**REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO
KÓŁ GOSPODYŃ WIEJSKICH
Smaczki, Smaki i Przysmaki Gnieźnieńskiej Kuchni
XI edycja Konkursu 08. 07. 2023 r. Gniezno**

1. Organizatorami konkursu są:

- Starosta Gnieźnieński,
- spółka E. J. P. Hotele sp. z o.o. w Gnieźnie zwana dalej „Sieć Hoteli Pietrak”,
- Centrum Kultury „Scena to Dziwna” w Gnieźnie.

2. Partnerzy:

Wójtowie i Burmistrzowie gmin powiatu gnieźnieńskiego.

3. Cele konkursu:

- promocja regionu poprzez wypromowanie potrawy regionalnej, kojarzonej z powiatem gnieźnieńskim;
- prezentacja kuchni regionalnej, tradycyjnej regionu;
- aktywizacja Kół Gospodyń Wiejskich;
- wymiana doświadczeń i przepisów;
- zebranie przepisów i receptur potraw, które posłużą w przyszłości do przygotowania publikacji na temat potraw związanych z powiatem gnieźnieńskim;
- budowa więzi wewnątrz społeczności lokalnych;
- promocja powiatu gnieźnieńskiego.

4. Adresaci Konkursu:

Konkurs adresowany jest do wszystkich Kół Gospodyń Wiejskich działających na terenie powiatu gnieźnieńskiego.

5. Warunki uczestnictwa:

Przystąpienie do konkursu następuje poprzez zapoznanie się z regulaminem konkursu oraz wypełnienie formularza zgłoszeniowego. Zgłoszenia winny być dostarczone do organizatora

drogą mailową, pocztą tradycyjną lub osobiście na adres: Starostwa Powiatowego w Gnieźnie, ul. Papieża Jana Pawła II 9/10, e-mail: promocja@powiat-gniezno.pl.

Termin dostarczenia formularzy upływa z dniem 15 czerwca 2023 roku. W konkursie wezmą udział 5-osobowe drużyny reprezentujące gminy powiatu gnieźnieńskiego. Drużyny mają obowiązek dostarczyć organizatorom we wskazanym powyżej terminie receptury i przepisy na ciasta oraz danie i nalewkę zgłoszone do konkursu.

Ocenie podlegać będą:

- 1 rodzaj ciasta,
- 1 danie będące specjalnością drużyny (w konkursie gotowania na żywo),
- 1 nalewka,
- stoisko promocyjne.

6. Data i miejsce przeprowadzenia konkursu:

Konkurs odbędzie się w dniu 08 lipca 2023 roku w godz. od 12:00 do 15:00 na terenie ogrodów Hotelu Adalbertus w Gnieźnie przy ul. Tumskiej 7a. Tego samego dnia nastąpi rozstrzygnięcie Konkursu. Drużyny rozpoczynają swoje prace od godziny 9:00.

7. Zasady organizacyjne:

Uczestnicy przywożą ze sobą jedno ciasto oraz produkty i półprodukty potrzebne do przygotowania dania głównego, a także 1 rodzaj nalewki. Inne produkty mogą znaleźć się na stoisku promocyjnym jednak nie podlegają one ocenie.

Organizator zapewnia wszystkim drużynom następujący sprzęt do konkursu gotowania na żywo: płyty indukcyjne, patelnie, deski do krojenia, 2 garnki, dostęp do bieżącej wody, 1 stół na stoisko o wymiarze 240 x 70 cm oraz 4 krzesła na stoisko. Drużyny przywożą swój sprzęt podręczny (noże, widelce, talerze oraz obrusy). Ze względów technicznych przygotowane będą wydzielone stanowiska wyposażone w kuchenkę indukcyjną.

8. Zasady przeprowadzenia konkursu:

Każda z drużyn wytypuje 2 osoby spośród siebie do obsługi stoiska promocyjnego oraz 3 osoby w konkursie gotowania na żywo.

Każda drużyna reprezentująca gminę zobowiązana jest do przygotowania:

- stoiska promocyjnego,
- 2 rodzajów ciast w tym jednego podlegającego ocenie,
- 1 dania będącego specjalnością drużyny (w konkursie gotowania na żywo),
- 1 x nalewki,
- dostarczenia organizatorowi receptur i przepisów zgłoszonych do konkursów kulinariów i nalewki. Na stoisku mogą znajdować się także inne kulinaria – nie będą one jednak podlegać ocenie. Każda z drużyn przy swoim stanowisku do gotowania będzie musiała przygotować w ciągu 1 godziny zgłoszoną do konkursu potrawę.

W tej kategorii ocenie podlegać będą:

- czynniki kulinarne: smak, wygląd, zapach;
- pomysł, kreatywność, nazwa;
- sposób podania prezentacja;
- dowcip i humor.

9. Jury konkursu:

Organizatorzy powołają jury konkursowe, w skład którego wejdą:

Przewodniczący: Szef Kuchni Sieci Hoteli Pietrak

Członkowie:

Starosta Gnieźnieński,

Prezydent Miasta Gniezna,

Wójtowie Burmistrzowie gmin powiatu gnieźnieńskiego,

(Wójt/ Burmistrz nie będzie mógł oceniać reprezentacji swojej gminy). Każdemu członkowi Jury przysługuje 1 głos, a w przypadku równej ilości głosów decydującym jest głos Przewodniczącego.

10. Nagrody:

Zwycięska drużyna zostanie nagrodzona „Złotą Łyżką” Starosty Gnieźnieńskiego oraz nagrodami rzeczowymi. Zwycięska potrawa wchodzi do menu Sieci Restauracji Pietrak, na co przystępujący do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę. Wszystkie drużyny biorące udział w konkursie finałowym otrzymają ponadto pamiątkowe dyplomy oraz upominki ufundowane przez organizatorów i sponsorów konkursu.