**REGULAMIN**

**konkursu kulinarnego pn. „Tradycyjne Potrawy Ziemi Przasnyskiej”**

**I. ORGANIZATOR KONKURSU**

1. Niniejszy regulamin określa warunki konkursu na najlepszą potrawę tradycyjną.

2. Organizatorem Konkursu jest Gmina Przasnysz w partnerstwie z Województwem Mazowieckim
 i Powiatem Przasnyskim.

3. Konkurs odbędzie się w dniu 15 września 2019 roku w Świętym Miejscu podczas Powiatowo –
 Gminnych Dożynek 2019.

**II. CELE KONKURSU**

− promocja regionalnego dziedzictwa kulinarnego,

− prezentacja lokalnej kuchni tradycyjnej,

− upowszechnianie walorów smakowych tradycyjnie wytwarzanych potraw,

− wymiana doświadczeń kulinarnych i przepisów,

- budowa tożsamości kulturowej w oparciu o ciągłość tradycji przekazywanych młodszym

 pokoleniom.

**III. PRZEDMIOT KONKURSU**

Konkurs zorganizowany zostanie w kategorii: najlepsza tradycyjna potrawa regionalna.

**IV. UCZESTNICY I WARUNKI UCZESTNICTWA W KONKURSIE**

1. Uczestnikami konkursu są Koła Gospodyń Wiejskich z terenu Powiatu Przasnyskiego.

2. Warunkiem udziału w konkursie jest nadesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego na

 jeden z podanych poniżej kontaktów **do dnia 30 sierpnia 2019 r.**

 a) e-mail: ugprzasnysz@przasnysz.pl

 b) gbpprzasnysz@interia.pl

 lub dostarczyć na adres: Urząd Gminy w Przasnyszu, ul. Św. Stanisława Kostki 5, 06-300 Przasnysz.

3. Wzór formularza zgłoszeniowego, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, dostępny
 jest:

 a) w siedzibie Urzędu Gminy w Przasnyszu, ul. Św. Stanisława Kostki 5, 06-300 Przasnysz

 b) na stronie internetowej: [www.przasnysz.pl](http://www.przasnysz.pl)

4. Uczestnik zgłasza do konkursu jedną potrawę. 5. Uczestnik konkursu zobowiązany jest do zaprezentowania i poddania ocenie komisji konkursowej
 zgłoszonej potrawy wraz z przepisem podczas trwania konkursu.

**V. KRYTERIA OCENY**

Rozstrzygnięcia konkursu dokona Komisja powołana przez organizatora z udziałem przedstawicieli Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego i Starostwa Powiatowego w Przasnyszu, w oparciu o następujące kryteria:

1. walory smakowe,

2. wygląd i estetyka podania potrawy,

3. zachowanie proporcji, sposób serwowania, kolorystyka, wrażenie ogólne,

4. związek potrawy z regionem i jego tradycjami.

**VI. NAGRODY**

1. W Konkursie na najlepszą potrawę tradycyjną przyznane zostaną nagrody rzeczowe i pamiątkowe dyplomy:

I miejsce - 760,00 zł

II miejsce - 670,00 zł

III miejsce - 570,00 zł

Ponadto wszystkie koła startujące w konkursie otrzymają wyróżnienia. Wysokość wyróżnień zależna będzie od ilości zgłoszonych uczestników.

**VII. INFORMACJE DODATKOWE**

1. Organizator konkursu zapewni uczestnikom namiot oraz jednolity wzór wizytówek z numerem,

 nazwą uczestnika i nazwą potraw konkursowych,

2. Uczestnicy zobowiązani są do przywiezienia gotowych już potraw i ich zaprezentowania podczas
 konkursu,

3. Uczestnicy przywożą swój sprzęt gastronomiczny warunkujący utrzymanie właściwej temperatury
 potrawy (podgrzewacz lub inny sprzęt w zależności od rodzaju potrawy),
4. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania potraw oraz ich koszty zakupu leżą po stronie
 uczestników konkursu.

**VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć i informacji
 o zwycięzcach i uczestnikach konkursu.

2. Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie prawo do zamieszczania informacji o potrawach
 konkursowych w swoich materiałach promocyjnych.

3. Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie.

4. Regulamin konkursu jest udostępniony do wglądu na stronie internetowej organizatora.

5. Wszystkie kwestie, których nie obejmuje regulamin, rozstrzyga organizator.

6. Organizator zastrzega, że nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia uniemożliwiające prawidłowe
 przeprowadzenie konkursu, których nie był w stanie przewidzieć lub którym nie mógł zapobiec,
 w szczególności w przypadku zaistnienia zdarzeń losowych.