



**V FESTIWAL TRADYCYJNEJ KUCHNI
WIELKOPOLSKIEJ**
Powiat Wągrowiecki, Lekno 5 lipca 2015

PATRONAT HONOROWY



MARSZAŁEK WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO
MAREK WOŹNIAK

1. Organizatorami Konkursu są:

Powiat Wągrowiecki
Gmina Wągrowiec
Koło Gospodyń Wiejskich w Oporzynie

2. Cele konkursu

- a) Promocja regionu poprzez ekspozycję potraw kojarzonych z Wielkopolską
- b) Prezentacja tradycyjnej kuchni wielkopolskiej
- c) Aktywizacja kół gospodyń wiejskich oraz stowarzyszeń i szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym działających w Wielkopolsce
- d) Wymiana doświadczeń kulturalnych
- e) Zebranie przepisów i receptur potraw, które posłużą do przygotowania publikacji na temat potraw związanych z Festiwalem Kuchni Wielkopolskiej
- f) Budowa więzi wewnątrz społeczności lokalnych
- g) Promocja powiatów województwa wielkopolskiego.

3. Adresaci konkursu

Koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia, szkoły podgimnazjalne o profilu gastronomicznym działające w powiatach Wielkopolski, gospodarstwa agroturystyczne.

4. Warunki uczestnictwa

Przystąpienie do konkursu następuje poprzez zapoznanie się z regulaminem, wypełnienie formularza zgłoszeniowego oraz przesłanie przepisów. Zgłoszenia powinny być przesłane do organizatora drogą mailową, faksem, pocztą tradycyjną lub osobiście na adres: Starostwo

Powiatowe w Wągrowcu, ul. Kościuszki 15, 62-100 Wągrowiec, e-mail: powiat@wagrowiec.pl, fax 67/ 26 27 888. Osoba do kontaktu: Monika Helwig tel. 67/ 26 80 527, e-mail: mhelwig@wagrowiec.pl. Ostateczny termin nadsyłania zgłoszeń upływa dnia 15 czerwca 2015 roku.

5. Data i miejsce konkursu

Konkurs odbędzie się w dniu 5 lipca 2015 roku w godz. od 14.00 – 18.00 na boisku sportowym przy sali wiejskiej w Łeknie, gmina Wągrowiec, Powiat Wągrowiecki.

6. Uczestnicy

W konkursie mogą wziąć udział 5 osobowe drużyny.

7. Rodzaje konkursów

- 1) Konkurs na najlepszą potrawę tradycyjną kuchni wielkopolskiej.
- 2) Konkurs na wielkopolskie słodkości.

8. Kryteria oceny konkursu na najlepszą potrawę tradycyjną kuchni wielkopolskiej

Każdy z zespołów reprezentujących powiat, zobowiązany jest do przygotowania:

- stoiska promocyjnego;
- dania z możliwością degustacji, będącego specjalnością drużyny;
- dostarczenie organizatorowi receptur i przepisów zgłoszonych do konkursu kulinarnego. Na stoisku mogą znajdować się także inne potrawy – nie będą one jednak oceniane.

Ocenie podlegać będą:

- wykorzystanie produktów lokalnych i tradycyjnych wielkopolskich przypraw;
- smak dania;
- sposób jego prezentacji i przybrania: wykorzystanie naczyń, serwet, obrusów, sztućców;
- estetyka stoiska.

9. Kryteria oceny konkursu na wielkopolskie słodkości

- w konkursie na wielkopolskie słodkości mogą wziąć udział zespoły z powiatów Wielkopolski, a także uczestniczące w konkursie na najlepszą potrawę tradycyjnej kuchni wielkopolskiej;
- każdy z zespołów będzie musiał przygotować maksymalnie do trzech rodzajów deserów, w tym mogą być ciasta, leguminy, sałatki owocowe lub lody.

W tej kategorii ocenie podlegać będą:

- wykorzystanie produktów lokalnych i tradycyjnych;
- smak, wygląd, zapach;
- pomysł na prezentację, kreatywność, nazwa potrawy;
- estetyka stoiska.

10. Jury konkursu

- konkurs na najlepszą potrawę tradycyjnej kuchni wielkopolskiej oraz konkurs na wielkopolskie słodkości będą oceniane przez jury konkursu;
- decyzje jury konkursu są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie;
- wyniki konkursu zostaną ogłoszone tego samego dnia podczas trwającego Festiwalu Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej.

11. Nagrody

Każdy z zespołów otrzyma sygnowany przez członków jury okolicznościowy dyplom.

Wszystkie zespoły biorące udział w konkursie otrzymają nagrody w zależności od zajętego miejsca oraz upominki rzeczowe ufundowane przez organizatorów i sponsorów.

12. Uwagi organizacyjne

W przypadku przygotowania przez uczestników dania konkursowego na ciepło – należy je dostarczyć w termosach lub w innych naczyniach podtrzymujących ciepło.

Wszystkie elementy wyposażenia stoiska oraz naczynia potrzebne do prezentacji i degustacji dla jury oceniającej potrawy drużyna zabezpiecza we własnym zakresie. Zgłoszone grupy mogą przyjeżdżać od godz. 11.00 celem przygotowania stoiska.

Stoiska powinny być gotowe od godz. 13.00. Konkurs rozpoczyna się o godz. 14.00 i trwa do godz. 18.00.

Organizator zapewnia miejsce pod namiotem wraz ze stołem wystawienniczym oraz talerzyki i sztućce jednorazowe do degustacji.

FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY

.....
Nazwa i adres/ Koło Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenie, inne/
.....

tel., e-mail
.....

Zgłaszam udział w „V Festiwalu Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej,” który odbędzie się w dniu 5 lipca 2015 r. w godz. 14.00 – 17.00 na boisku sportowym przy sali wiejskiej w Łeknie gmina Wągrowiec Powiat Wągrowiecki.

Jednocześnie wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych osób reprezentujących (nazwa KGW, stowarzyszenia)
.....

tylko i wyłącznie na potrzeby organizacji konkursu.

Do zgłoszenia załączam recepturę dania – nazwę i opis wykonania!

1. Potrawa tradycyjnej kuchni wielkopolskiej.

2. Wielkopolska słodkość.

Podpis.....

Miejscowość, data