

**Regulamin konkursu kulinarnego na potrawę z pstrąga  
dla Kół Gospodyń Wiejskich  
podczas XXII „Dnia Pstrąga” w Białym Dunajcu, 25 sierpnia 2024 r.**

**I. Postanowienia ogólne**

§ 1

Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkurs kulinarny na potrawę z pstrąga. Organizatorem konkursu jest Gminny Ośrodek Kultury im. gen. bryg. Andrzeja Galicy w Białym Dunajcu.

§2

Konkurs odbędzie się 25 sierpnia 2024 roku w Białym Dunajcu przy amfiteatrze obok boiska sportowego przy ul. Kościuszki.

**II. Przedmiot i cel konkursu**

§1

Przedmiotem konkursu są potrawy z pstrąga, herbowej ryby gminy Biały Dunajec.  
Celem konkursu jest:

1. Wyłonienie najsmaczniejszych potraw z pstrąga.
2. Zaprezentowanie szerokiemu gronu odbiorców bogactwa i różnorodności lokalnych tradycji kulinarnych.
3. Aktywizacja i integracja Kół Gospodyń Wiejskich i społeczności lokalnej z naszego regionu.

**III. Warunki uczestnictwa i zgłoszenie udziału do konkursu**

§1

Uczestnikami konkursu mogą być:

Koła Gospodyń Wiejskich z naszego regionu oraz partnerskich gmin Białego Dunajca.

§2

Warunkiem udziału w konkursie jest dostarczenie Komisji potrawy w ilości wystarczającej do ocenienia przez jury (pięć przystawek i pięć drugich dań) w dniu 25 sierpnia 2024 r. o godz. 14:00, wraz z wydrukowanym przepisem kulinarnym na prezentowaną potrawę; o potrawie należy również opowiedzieć, zwłaszcza o jej przygotowaniu.

Dopuszcza się wcześniejszą wstępną obróbkę potraw.

Uczestnicy Konkursu sami ponoszą koszty dojazdu i zakupu produktów potrzebnych do wykonania dania konkursowego.

§3

Zgłoszenie Koła do konkursu należy dokonać do dnia 22 sierpnia 2024 na adres mailowy [gok@bialydunajec.com.pl](mailto:gok@bialydunajec.com.pl) lub telefonicznie (18 20 01 690 wew. 21, 605 128 391).

## **IV. Zasady organizacyjne**

### §1

1. Organizator nie zapewnia urządzeń do podgrzewania lub gotowania.
2. Uczestnicy Konkursu sami ponoszą koszty dojazdu i zakupu produktów potrzebnych do wykonania dań konkursowych.
3. Sprzęt kuchenny oraz zastawę stołową niezbędną do serwowania dań każdy uczestnik przywozi ze sobą.
4. Organizator nie zapewnia dostępu do bieżącej wody.
5. Organizator zapewnia dostęp do prądu.
6. Startujący mogą przygotować potrawy, którymi będą mogli poczęstować widownię, a z których słyń, za opłatą.

## **V. Zasady przeprowadzenia konkursu**

### §1

1. Dania oceniać będzie Komisja Konkursowa powołana przez organizatorów.
2. Każdy uczestnik powinien wykonać dwie potrawy z pstrąga – przystawkę na zimno oraz ciepłe danie główne.

### §2

1. Przy ocenie dań Komisja Konkursowa będzie się kierować następującymi kryteriami:
  - Spełnienie wymogów określonych regulaminem i tematyką konkursu;
  - Ogólne cechy potrawy, takie jak: smak, zapach, wygląd;
  - Estetykę i sposób podania potrawy oraz przygotowanie stoiska.

### §3

3. Za zajęcie I, II i III miejsca w każdej kategorii zostaną wręczone nagrody finansowe o łącznej wartości 4000 zł brutto (po 2000 zł za przystawkę na zimno oraz ciepłe danie główne).

## **VI. Postanowienia końcowe**

### §1

Udział w Konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych i fotografii uczestników oraz potraw, a także publikację zwyczajskich przepisów. Informacje o osobach nagrodzonych i ich potrawach zostaną przez organizatorów imprezy podane do publicznej wiadomości i opublikowane na stronie internetowej.